



Szkolenia

O F E R T A



PRZERWA KAWOWA

I PRZERWA KAWOWA PODSTAWOWA

świeżo parzona kawa (200ml)
wybór aromatycznych herbat
woda mineralna niegazowana z cytryną
kruche ciastka (3 szt.)
mleko, cytryna, cukier biały i trzcinowy
Jednorazowa: 19,- | Uzupełniana (maks. x2): 29,-

DODATKOWO PROPONUJEMY

bułeczki koktajlowe – 9,-/2 szt.
ciasto domowe – 9,-/szt.
owoce – 7,-/200g
warzywa z humusem – 9,-/os.
jogurt z musli i musem owocowym – 9,-/szt.
mini-croissant – 4,-/szt.
sok pomarańczowy i jabłkowy – 7,- /200ml
woda mineralna Cisowianka – 6,- /but. 250ml
Cola-Cola/ Fanta / Sprite/ Tonic – 9,- /but. 250ml
sok Cappy pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy – 9,- /but. 250ml

II PRZERWA KAWOWA SŁODKA

świeżo parzona kawa (200ml)
wybór aromatycznych herbat
woda mineralna niegazowana z cytryną
sok pomarańczowy i jabłkowy
ciasto domowe
mini-croissant
mleko, cytryna, cukier biały i trzcinowy
Jednorazowa: 35,- | Uzupełniana (maks. x2): 60,-

III PRZERWA KAWOWA FINGERFOOD

świeżo parzona kawa (200 ml)
wybór aromatycznych herbat
woda mineralna niegazowana z cytryną
mleko, cytryna, cukier biały i trzcinowy
Tartinka, salsa paprykowa, pieczony schab – 2szt.
Mini sałatka Cezar - 1 szt.
Tortilla, kurczak grillowany, warzywa, sos firmowy – 2szt.
Vol-au-vent, pasta z bakłażana z wędzonym łososiem – 2szt.
Jednorazowa: 45,- | Uzupełniana (maks. x2): 80,-

IV PRZERWA KAWOWA FIT

świeżo parzona kawa
wybór aromatycznych herbat
woda mineralna niegazowana z cytryną
świeże owoce (200g)
słupki warzywne z marchwi, ogórka, selera naciowego i papryki z humusem (100 g)
bułeczki koktajlowe (2 szt.)
mleko bez laktozy lub sojowe, cytryna, cukier biały i trzcinowy
Jednorazowa: 45,- | Uzupełniana (maks. x2): 80,-

Cena dotyczy 1 osoby i zawiera podatek VAT 8% i 23%.



Szkolenia

O F E R T A



LUNCH SERWOWANY

Menu I

Sałatka Cezar

Pierś z kurczaka sous-vide, sałata rzymska, bekon, jajko, parmezan, sos, anchovies, tost
29,-/os.

Menu II

Krem z pomidorów, bazylii , ser regionalny

Makaron z boczniakiem, kurkami lub szparagami*, orzechy nerkowca, oliwa

* sezonowo

39,-/os. (29,-danie gł.)

Menu III

Krem z marchewki , ser luzik, pesto z pietruszki

Filet z indyka, sos estragonowy , kasza gryczana, grillowane warzywa sezonowe

40,-/os. (30,-danie gł.)

Menu IV

Barszcz biały, chips z bekonu i jajko sadzone

Pieczone żebro wieprzowe, gratin ziemniaczane, zasmażana kiszona kapusta

42,-/os. (32,-danie gł.)

Menu V

Zupa Minestrone z pieczonymi warzywami i karmelizowanym groszkiem

Policzki wieprzowe , ziemniaki , kapusta z koperkiem

45,-/os. (35,-danie gł.)

Menu VI

Caldo Verde – portugalska zupa z jarmużu z kiełbasą chorizo

Dorsz z grillowaną cukinią, kasza bulgur, marynowane sałaty, dressing cytrynowy

48,-/os. (38,-danie gł.)

Menu VII

Krem ze szczawiu, jajko poche, czarny kawior

Polędwiczka wieprzowa , cukinia , grillowany ziemniak , czerwona cebula , sos ziołowy

52,-/os. (42,-danie gł.)

W cenę wszystkich zestawów wliczona jest woda z cytryną bez ograniczeń ilościowych.
Soki owocowe i napoje gazowane za dodatkową opłatą – 15 zł/l lub do wyboru z menu restauracji.

Podane ceny dotyczą jednej osoby i zawierają podatek Vat 8%