

Propozycja Menu Bufetowa

Na powitanie lampka wina musującego

Zupa lub przystawka – do wyboru

- Bulion Królewski z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów
- Krem z zielonego groszku z grzankami
- Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym i świeżą bazylią
- Francuska zupa cebulowa z grzankami ziołowymi
- Krem z leśnych grzybów z łazankami

- Domowy pasztet pieczony podany z brzoskwinią i sosem żurawinowym
- Tymbaliki drobiowe na rucoli z sosem tatarskim i balsamicznym
- Panierowany camembert podany na ciepło na grillowanym ananasie z sosem żurawinowym
- Filet z indyka wędzonego na łożu sałat z sosem żurawinowym i paluszkami grissini

Danie główne - do wyboru

- Pierś z kurczaka zakrawana mozzarellą i suszonym pomidorem w białym sosie z gorącymi wiśniami z ziemniakami opiekany i sałatką wiosenną
- Rolada schabowa nadziewana w sosie myśliwskim podana z bezami ziemniaczanymi i kapustą czerwoną duszoną z rodzynkami
- Roladki drobiowe nadziewane farszem warzywno-pieczarkowym w lekkim sosie śmietanowym podane z ziemniakami z rozmarynem i sałatką wielowarzywną
- Nadziewane sakiewki ze schabu w sosie grzybowym podane z ziemniakami puree i zestawem sałatek
- Dorsz marynowany w koperku i cytrynie zapiekany z serem i suszonym pomidorem podany z bukietem warzyw i ryżem curry
- Stek po cygańsku zapiekany z serem i boczkiem podany z ziemniakami opiekany i warzywami grillowanymi

Deser - do wyboru

- Panna cotta w otulinie sosu wiśniowego lub truskawkowego
- Lody Hotelu Centrum podane w muszelce waflovej z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Gruszka na pieczonym jabłku podana na ciepło z lodami i bitą śmietaną

Bufet słodkości

Bufet zimny

- Deska serów z winogronami
- Talerz wędlin drobiowych i wieprzowych
- Półmisek mięs pieczonych
- Sałatka grecka
- Sałatka selerowa z serem żółtym i szynką
- Tortille ze szpinakiem, kurczakiem i serem żółtym z szynką
- Śledź w oleju / Śledź w śmietanie
- Babeczki i volenvanty z musami
- Galaretki drobiowe
- Jajka w majonezie
- Sos tatarski, sos andaluzyjski
- Pieczywo

Bufet gorący : godz. 23.00

- Żurek po Staropolsku z jajkiem
- Bouef Strogonow z pieczywem
- Pieczone podudzia z kurczaka
- Schab pieczony w sosie pieczeniowym
- Pychotka z kurczaka
- Karkówka w sosie kminkowym
- Ryż curry
- Kluski Śląskie
- Warzywa z wody
- Makaron ze szpinakiem
- Lasagne

Napoje – nielimitowane

Kawa , Herbata czarna i owocowa, woda mineralna z cytryną i świeżą miętą, soki owocowe

Informacje dodatkowe:

Tort – powyżej 180 osób – GRATIS

Tort – od 100 do 180 osób – 50% ceny

Rada Pedagogiczna – 20% zniżki

Napoje gazowane – butelki 1 l – 5 zł/szt

Pakiet napojów gazowanych – 10 zł/os

Fontanna czekoladowa z dodatkami owocowymi i słodkimi, owocami suszonymi –
1'000zł /100os

Foto-budka z gadżetami – 800 zł – przez 2 godziny

W cenie :

Szatnia z obsługą

Pokrowce na krzesła

Dekoracja stołów i bufetów

Obsługa kelnerska

Propozycja Menu Serwowana

Na powitanie lampka wina musującego

Zupa lub przystawka – do wyboru

- Krem brokułowy z grzankami ziołowymi
- Bulion Królewski z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów
- Krem z zielonego groszku z grzankami
- Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym i świeżą bazylią
- Francuska zupa cebulowa z grzankami ziołowymi
- Krem z leśnych grzybów z łazankami

- Domowy pasztet pieczony podany z brzoskwinią i sosem żurawinowym
- Tymbaliki drobiowe na rucoli z sosem tatarskim i balsamicznym
- Panierowany camembert podany na ciepło na grillowanym ananasie z sosem żurawinowym
- Caprese z mozzarellą, pomidorem na sosie balsamico

Danie główne - do wyboru

- Pierś z kurczaka zakrawana mozzarellą i suszonym pomidorem w białym sosie z gorącymi wiśniami z ziemniakami opiekany i sałatką wiosenną
- Rolada schabowa nadziewana w sosie myśliwskim podana z bezami ziemniaczanymi i kapustą czerwoną duszoną z rodzynkami
- Roladki drobiowe nadziewane farszem warzywno-pieczarkowym w lekkim sosie śmietanowym podane z ziemniakami z rozmarynem i sałatką wielowarzywną
- Nadziewane sakiewki ze schabu w sosie grzybowym podane z ziemniakami puree i zestawem sałatek
- Kotlet De Volaille podany z ziemniaczkami opiekany i zestawem surówek
- Kotlet Genoise podany z ziemniakami opiekany i lekką sałatką z sosem vinegrette (schab zapiekany z serem i szynką w formie koperty)

Deser

- Panna cotta w otulinie sosu wiśniowego lub truskawkowego
- Lody Hotelu Centrum podane w muszelce waflovej z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Bufet słodkości

Bufet zimny

- Deska serów z winogronami
- Talerz wędlin drobiowych i wieprzowych
- Półmisek mięs pieczonych
- Sałatka grecka
- Sałatka selerowa z serem żółtym i szynką
- Fantazja meksykańska (nadziewane tortille z 3 farszami)
- Babeczki i volesty z musami
- Galaretki drobiowe
- Sos tatarski, sos andaluzyjski
- Masło, Pieczywo

I Danie Gorące - do wyboru

- Udko z kurczaka po królewsku z ziemniakami opiekаныmi i warzywami z wody
- Schab pieczony z sosem myśliwskim z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Szaszłyk drobiowy podany na piramidzie ryżowej z bukietem warzyw na parze

II Danie Gorące - do wyboru

- Zupa gulaszowa z ziemniaczkami i pieczywem
- Barszcz czerwony z krokietem
- Flaczki z pieczywem
- Żurek po Staropolsku z jajkiem

Napoje – nielimitowane

Kawa , Herbata czarna i owocowa, woda mineralna z cytryną i świeżą miętą, soki owocowe

Informacje dodatkowe:

Tort – powyżej 180 osób – GRATIS

Tort – od 100 do 180 osób – 50% ceny

Rada Pedagogiczna – 20% zniżki

Napoje gazowane – butelki 1 l – 5 zł/szt

Pakiet napojów gazowanych – 10 zł/os

Fontanna czekoladowa z dodatkami owocowymi i słodkimi, owocami suszonymi –
1'000zł /100os

Foto-budka z gadżetami – 800 zł – przez 2 godziny

W cenie :

Szatnia z obsługą

Pokrowce na krzesła

Dekoracja stołów i bufetów

Obsługa kelnerska