

# Studniówka

250zł/os

## PRZYSTAWKA

(Jedna do wyboru)

- Roladka z indyka faszerowana szpinakiem na kruchych sałatach
- Sałatka z grillowanymi warzywami i pestkami słonecznika

## ZUPA

(Jedna do wyboru)

- Zupa grzybowa z jałowcowymi kluseczkami
- Krem z pieczonej marchewki z groszkiem ptysiowym

## DANIE GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

- Eskalopki wieprzowe w sosie kurkowym, kopytka, kapusta czerwona duszona na winie
- Filet z sandacza w sosie cytrynowym, kasza bulgur, warzywa gotowane na parze

## DESER

(Jeden do wyboru)

- Fondant czekoladowy z gałka lodów
- Sernik cytrynowy z sosem malinowym

## DANIE CIEPŁE

(jedno do wyboru)

- Strogonow wołowy z pieczywem
- Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem mozzarella, ziemniaki pieczone w ziołach, mix surówek

## BUFET ZIMNY

Deska wędlin i mięs pieczonych

Deska serów

Pasztet z żurawiną

Galaretki drobiowe

Mix mini tortilli

Śledź w śmietanie

Sałatka z kurczakiem i brokułami

2 sosy

Pieczyno

## SŁODKI STÓŁ

Szarlotka

Ciasto jogurtowe z wiśniami

Ciasto czekoladowe

Mix babeczek

Owoce

## NAPOJE NIELIMITOWANE:

Kawa, herbata

Sok jabłkowy i pomarańczowy

Woda mineralna

\*Jeden zestaw menu dla wszystkich gości

Paulina Dela

Manager ds. gastronomii

Hotel Centrum Business Kraków \*\*\*\*

Modern Resto Bar

os. Centrum E 12

31-934 Kraków

Tel. 603 603 969

[gastro@hotel-centrum.pl](mailto:gastro@hotel-centrum.pl)