



I



MENU

KONFERENCYJNE

PRZEKĄSKI

Mięsne

TACOS Z SZARPANYM KURCZAKIEM I GRILLOWANYMI WARZYWAMI
Tacos with pulled chicken and grilled vegetables

INDYK GRILLOWANY W BOCZKU
Grilled turkey in bacon

WIEPRZOWY SCHAB SOUS-VIDE NA SOSIE TUŃCZYKOWYM
Sous-vide pork loin with tuna sauce

Rybne

MAKRELA WĘDZONA Z KAWIOREM NA TOŚCIE Z CHAŁKI
Smoked mackerel with caviar on challah toast

TARTINKI Z PASTĄ Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z AWOKADO
Canapés with smoked salmon and avocado paste

MARYNOWANE OŚMIORNICZKI W CYTRUSACH NA SAŁACIE Z SALSĄ MANGO I KOLENDRY
Marinated octopus in citrus on lettuce with mango and cilantro salsa

Vege

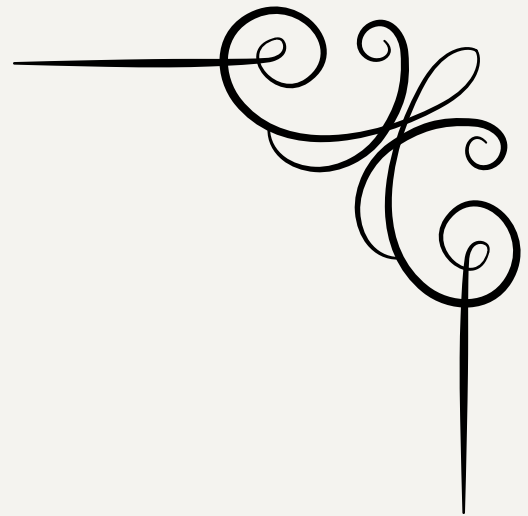
OGÓREK CIĘTY Z SEREM FETA, WINEGRETEM I CZARNYMI OLIWKAMI
Cucumber cut with feta cheese, vinaigrette and black olives

MINI MOZZARELLI Z POMIDORKAMI CHERRY Z SOSEM WINEGRET
Mini mozzarella with cherry tomatoes and vinaigrette sauce

TORTILLA ROLOWANA ZE SZPINAKIEM I SERKIEM CZOSNKOWYM
Rolled tortilla with spinach and garlic cheese



HOTELE GORZELANNY
RESTAURANT
MENU
KONFERENCYJNE



SAŁATKI & DODATKI

Salatki

SAŁATKA GRECKA
Greek salad

MIX SAŁAT Z WARZYWAMI
Mix salad with vegetables

SAŁATKA ORIENTALNA Z PIECZONĄ ZE SŁODKO KWAŚNĄ WIEPRZOWINĄ
Oriental salad with sweet and sour roasted pork

SAŁATKA MAKARONOWA Z TUŃCZYKIEM
Pasta salad with tuna

Dodatki

SERY: LAZUR, CORREGIO, BRIE, CAMEMBERT Z PIEPRZEM, ROLADKA KOZIA
Cheeses: azur, corregio, brie, camembert with pepper, goat's roulade

SOSY SAŁATKOWE: CZOSNKOWY, KOKTAJLOWY, WINEGRET
Salad dressings: garlic, cocktail, vinaigrette

PIKLE: OGÓREK, POMIDOR CHERRY, OLIWKI CZARNE, KAPARY, SUSZONE POMIDORY, PAPRYKA PEPRONI, PIECZARKI
Pickles: cucumber, cherry tomato, black olives, capers, dried tomatoes, peproni peppers, mushrooms

