

## **MENU LUNCH I (25 pln brutto) minimalna ilość 20 osób, 1 godz**

Krem z cukini i oregano  
Bitki ze schabu wieprzowego z szalotką i natką pietruszki  
Farfale z sosem carbonara  
Mix warzyw parowanych (brokuł, kalafior, marchew)  
Ryż basmati  
Mieszanka ciast naszej cukierniczki

## **MENU LUNCH II (30 pln brutto) minimalna ilość 20 osób, 1 godz**

Krem z pieczonego selera z bazyliowym pesto i czarnuszką  
Luzowane udziki z kurczaka pieczone w teryaki  
Filet ryby morskiej w sosie cytrynowym cytrynowym z kolendrą  
Makaron ryżowy z warzywami na sposób tajski  
Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem  
Wybór parowanych warzyw (brokuł, kalafior,  
Mieszanka ciast naszej cukierniczki

## **MENU LUNCH III (45 pln brutto) minimalna ilość 20 osób, 1 godz**

Minestrone z amarantusem  
Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym  
Kotleciki z kurczaka w sosie curry  
Filet z dorsza w sosie porowym z koperkiem  
Makaron penne w sosie serowym z zielonym groszkiem i szynką parmeńską  
Wybór parowanych warzyw,  
Kasza bulgur  
Ziemniaczane puree  
Mieszanka ciast naszej cukierniczki