



NOWOSOPOCKA
restauracja

Obiad konferencyjny -1 daniowy

Menu obiadu konferencyjnego - 1 daniowego - 34,62 zł netto/ 38 zł brutto/os.

zestaw nr 1

- Danie główne: Makaron z indykiem i grzybami leśnymi -300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Danie główne: Żebro wieprzowe z sosem BBQ, ziemniaki au gratin, pieczony kalafior /150g/150g/150g/
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Danie główne: Risotto z grzybami i marynowaną dynią - 300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce



NOWOSOPOCKA
restauracja

Obiad konferencyjny -2 daniowy

Menu obiadu konferencyjnego - 2 daniowego- 43,87 zł netto / 48 zł brutto/os.

zestaw nr 1

- Zupa: Kwaśnica na wędzonce - 250ml
- Danie główne: Schab ala milanese , gnocchi , sezonowe warzywa - 150g/150g/150g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Zupa: Domowy rosół z kluskami i warzywami -250ml
- Danie główne: Grillowana pierś z kurczaka, kasza bulgur, pieczona kalarepa -150g/150g/150g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Zupa: Krem z buraka -250ml
- Danie główne: Filet z tilapii w cieście piwnym, mix sałat, ziemniaki opiekane w świeżym ziołami - 120g/150g/150g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce



NOWOSOPOČKA
restauracja

Obiad konferencyjny -3 daniowy

Menu obiadu konferencyjnego - 3 daniowy - 54,06 zł netto/ 59 zł brutto/os.

Zestaw nr 1

- Zupa: Krem z białych warzyw z pestkami dyni -250ml
- Danie główne: Medaliony z indyka z sosem serowym, pieczone warzywa, puree ziemniaczane - 150g/150g/150g
- Deser: Szarlotka na ciepło
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Zupa: Zupa cebulowa z tymiankiem - 250ml
- Danie główne: Filet z dzikiego pstrąga, kompozycja świeżych warzyw i sałat, pieczone ziemniaki z rozmarynem -120g/150g/150g
- Deser: Ciasto marchewkowe z bakaliami
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Zupa: Zupa borowikowa z domowymi kluskami - 250ml
- Danie główne: Kąski wołowe duszone z warzywami, buraki karmelizowane w miodzie, kasza pęczak, - 150g/150g/150g
- Deser: Ciasto Śliwkowe z kruszonką
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafkach



NOWOSOPOCKA
restauracja

Kolacja konferencyjna

Menu kolacji konferencyjnej - 50,36 zł netto / 55 zł brutto /os.

Zestaw nr 1

- Danie główne: Roladki z młodego kurczaka faszerowane greckim serem i oliwkami w sosie winno – maślanym -150/150/150
- Talerz zimny: Wędlina, żółty ser, serek topiony, ogórek, pomidor, pieczywo, masło-300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Danie główne: Boeuf Stroganow-250ml
- Talerz zimny: Wędlina, żółty ser, serek topiony, ogórek, pomidor, pieczywo, masło-300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Danie główne: Cannelloni z warzywami, szpinakiem i błękitnym serem - 300g
- Talerz zimny: Wędlina, żółty ser, serek topiony, ogórek, pomidor, pieczywo, masło-300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce



NOWOSOPOČKA
restauracja

Obiadokolacja dla grup

Menu obiadokolacji dla grup -54,06 zł netto/ 59 zł brutto /os.

Zestaw nr 1

- Zupa: Zupa kokosowa z warzywami i kolendrą - 250ml
- Danie główne: Schab sous vide z sosem chrzanowym, kluski ziemniaczane, kapusta kwaszona – 150g/150g/150g
- Deser: Domowy sernik z sosem czekoladowym
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Zupa: Zupa gulaszowa z wędzoną papryką -250ml
- Danie główne: Filet z dorsza bałtyckiego, kiszona kapusta, domowe frytki -120g/150g/150g
- Deser: Mocno czekoladowy fondant z sosem malinowym
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Zupa: Krem z porów z serkiem mascarpone -250ml
- Danie główne: Potrawka z kurczaka, ryż z zielonym groszkiem , brokuł z prażonymi migdałami - 150g/150g/150g
- Deser: Tarta z owocami leśnymi
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce