



NOWOSOPOCKA
restauracja

Obiad konferencyjny -1 daniowy

Menu obiadu konferencyjnego - 1 daniowego - 39,26 zł netto / 43 zł brutto/os.

zestaw nr 1

- Danie główne: Makaron penne z kurczakiem i warzywami -300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Danie główne: Kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa /150g/150g/150g/
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Danie główne: Ragout warzywne z ciecierzycą -300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce



NOWOSOPOCKA
restauracja

Obiad konferencyjny -2 daniowy

Menu obiadu konferencyjnego - 2 daniowego- 50,37 zł netto / 55,00 zł brutto/os.

zestaw nr 1

- Zupa: Zupa warzywna minestrone -250ml
- Danie główne: Wolno pieczona szynka wieprzowa, kasza pęczak, karmelizowane buraki - 150g/150g/150g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Zupa: Domowy rosół z kluskami i marchewką -250ml
- Danie główne: Pierś z kurczaka z grilla, glazurowana marchewka, pikantny ryż -150g/150g/150g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Zupa: Krem z marchwi, czarny sezam, mleko kokosowe -250ml
- Danie główne: Dorsz smażony, frytki, colesław - 120g/150g/150g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce



NOWOSOPOCKA
restauracja

Obiad konferencyjny -3 daniowy

Menu obiadu konferencyjnego - 3 daniowy - 63,33 zł netto / 69.00 zł brutto/os.

Zestaw nr 1

- Zupa: Krem z malinowych pomidorów i pieczonej papryki -250ml
- Danie główne: Kurczak w sosie ostrygowym z warzywami i ryżem -150g/150g/150g
- Deser: Sernik domowy
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Zupa: Staropolski krupnik -250ml
- Danie główne: Filet z pstrąga z warzywami sezonowymi i pieczonymi ziemniakami-120g/150g/150g
- Deser: Szarlotka domowa
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Zupa: Zupa koperkowa -250ml
- Danie główne: Bitki wieprzowe z sosem myśliwskim, kasza pęczak, sałatka z ogórka kiszzonego -150g/150g/150g
- Deser: Ciasto czekoladowe
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafkach



NOWOSOPOCKA
restauracja

Kolacja konferencyjna

Menu kolacji konferencyjnej - 59,63 zł netto / 65,00 zł brutto /os.

Zestaw nr 1

- Danie główne: Sałatka z grillowanym kurczakiem i grzankami
- Talerz zimny: Wędlina, żółty ser, serek topiony, ogórek, pomidor, pieczywo, masło-300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Danie główne: Zupa gulaszowa z pieczywem-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: Makaron z warzywami -300g
- Talerz zimny: Żółty ser, camembert, ser pleśniowy serek topiony, ogórek, pomidor, pieczywo, masło-300g
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce



NOWOSOPOCKA
restauracja



Obiadokolacja konferencyjna

Menu obiadokolacji dla grup – 63,33 zł netto / 69,00 zł brutto /os.

Zestaw nr 1

- Zupa: zupa koperkowa -250ml
- Danie główne: Pieczony karczek w sosie ziołowym, z kapusta zasmażaną i gotowanymi ziemniakami z koprem – 150g/150g/150g
- Deser: Ciasto jogurtowe
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 2

- Zupa: Zupa minestrone z warzywami-250ml
- Danie główne: Dorsz smażony, kiszona kapusta, opiekane ziemniaki z koprem -120g/150g/150g
- Deser: ciasto marchewkowe
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce

Zestaw nr 3

- Zupa: krem z kalafiora z grzankami -250ml
- Danie główne: Grillowana pierś z kurczaka, warzywa sezonowe, ryż z groszkiem -150g/150g/150g
- Deser: Ciasto z owocami
- Woda mineralna z cytrusami serwowana w karafce