

ŚNIADANIE

przykładowe menu

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór tradycyjnych wędlin GF/LF
Deska wyselekcjonowanych serów żółtych i białych
Twarożek z rzodkiewką lub szczypiorkiem
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem GF/LF
Świeże warzywa-pomidory, ogórki, papryka, rzodkiewka GF/LF

*Wybór świeżo wypiekanego pieczywa
Dodatki: masło, miód, konfitura*

BUFET CIEPŁY

Jaja po benedyktyńsku GF
Omlet z szynką parmeńską, rukolą i pomidorkami cherry
Smażone frankfurterki GF/LF
Smażony bekon GF/LF
Smażone pieczarki GF
Naleśniki z twarożkiem

BUFET SŁODKI

Mix mini drożdżówek z budyniem lub owocami
Croissanty z czekoladą, z owocami
Mini stoiczki śniadaniowe
Owsianka z konfiturą owocową
Pudding ryżowy z musem malinowym
Owoce filetowane
Ananas | Melon | Grejpfrut | Pomarańcza | Winogrono

BREAKFAST

sample menu

COLD APPETIZERS

Selection of traditional cold cuts *GF/LF*
Assorted cheeses – aged yellow cheeses and fresh white varieties
Cottage cheese with radish or chives
Egg spread with chives *GF/LF*
Fresh vegetables – tomatoes, cucumbers, bell peppers, radishes *GF/LF*
Selection of freshly baked bread
Accompaniments: butter, honey, fruit preserves

HOT BUFFET

Eggs Benedict *GF*
Omelette with Parma ham, arugula, and cherry tomatoes
Pan-fried frankfurters *GF/LF*
Crispy bacon *GF/LF*
Sautéed mushrooms *GF*
Pancakes with cottage cheese

SWEET BUFFET

Assorted mini Danish pastries with custard or fruit
Croissants filled with chocolate or fruit
Breakfast jars:
Oatmeal with fruit preserves
Rice pudding with raspberry coulis
Freshly carved fruits:
Pineapple | Melon | Grapefruit | Orange | Grapes