

# HOTEL\*\*\* Adam & Spa

## MENU KONFERENCYJNE

*Przykładowe propozycje*

*(napoje dodatkowo płatne\*)*

### **ZESTAW I**

*zupa jarzynowa  
kieszonka z piersi kurczaka z suszonymi  
pomidorami i mozzarellą  
ziemniaki z wody  
surówka sezonowa  
deser*

### **ZESTAW II**

*żurek z jajkiem i białą kielbasą  
indyk pieczony z beszamelem  
ryż z warzywami  
surówka sezonowa  
deser*

### **ZESTAW III**

*zupa pomidorowa z kluseczkami  
ryba w sosie porowym  
puree ziemniaczane  
surówka z kapusty kiszonej z  
jabłkiem  
deser*

### **ZESTAW IV**

*zupa pieczarkowa z lazankami  
filet z kurczaka po parysku  
pieczone talarki ziemniaczane  
warzywa na parze  
deser*

### **ZESTAW V**

*rosolnik z warzywami i ryżem  
schab po cygańsku z marchewką i cebulą  
opiekane ziemniaki z ziołami  
zestaw surówek  
deser*

### **ZESTAW VI**

*barszcz czerwony  
pieczeń z karczku po staropolsku w ciemnym  
sosie  
kluseczki śląskie  
kapusta czerwona zasmażana  
deser*

*\* Napoje do zestawów obiadowych (5 zł/osoba) serwowane na stół w dzbankach:*

- woda mineralna z cytryną i miętą
- sok jabłkowy
- sok pomarańczowy
- sok porzeczkowy lub grejpfrutowy

*\* cena 5 zł/os dotyczy wody mineralnej i jednego rodzaju soku.*