

Menu na Konferencyjne lub Prezentacyjne Restauracja Pod Czapłą

**Oferta obsługi konferencji dla grup minimum 10-cio osobowych,
maximum 30-to osobowych.**

Do Państwa dyspozycji jest cała sala Projekcyjna

Poniższe propozycje mają charakter przykładowy, na Państwa życzenie
przygotujemy alternatywne menu.

Propozycja lunchu 2-daniowego :

Zupa ze świeżych pomidorów z bazylią

Filet z mozzarellą w boczku, ziemniaki pieczone, mix sałat z sosem vinegret

Cena wynosi 33,00zł/osobę

Propozycja lunchu 3-daniowego:

Zupa grzybowa z łazankami

Polędwiczka wieprzowa po prowansalsku, z pomidorami, podana z ziemniakami
pieczonymi oraz pieczonymi warzywami

Deser – mus mascarpone z bezą i przecieranymi truskawkami

Cena wynosi 42,00zł/osobę

Napoje – kawa, herbata, woda mineralna, napoje owocowe
podawane bez limitu - 12,60zł/osobę

Przykładowe menu – stół z przekąskami :

- kanapki różne rodzaje
- tartinki
- szpadki
- crostini
- koktajle owocowe
- ciasto

Cena wynosi (w zależności od czasu trwania konferencji)
od 20,00zł/osobę (200g/osoba).

**Ceny jednostkowe obowiązują w przypadku zamówienia pełnego pakietu
w dniach od poniedziałku do piątku włącznie.**