



Zestaw I - menu bufetowe „STANDARDOWE”

Zupy (prosimy o wybór dwóch)

- Rosół z makaronem (makaron podany osobno)
- Zupa wielowarzywna z ziemniakami
- Krem pieczarkowy
- Krem z pomidorów
- Żurek z jajkiem i kielbasą

Mięsa i Ryby (prosimy o wybór dwóch mięs i jednej ryby)

- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem w sosie kremowym
- Schab w sosie śliwkowym z nutką czosnku
- Karczek pieczony w sosie pieprzowym
- Ragout z kurczaka z borowikami
- Dorsz w sosie koperkowym
- Miruna panierowana

Dodatki skrobiowe (prosimy o wybór dwóch)

- Ryż biały lub z warzywami
- Papardelle z masłem
- Kasza gryczana ze złotymi skraweczkami po staropolsku
- Ziemniaki purre lub młode
- Ziemniaki opiekane (talarki, ćwiartki, dufinki)

Dodatki warzywne (prosimy o wybór dwóch)



- Brokuły z masłem
- Warzywa na parze
- Grillowane warzywa
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z buraczków
- Mix sałat z sosem vinegret

Cena: 42 zł/os. netto.

W cenie zestawu - woda niegazowaną z cytryną.

Zestaw II - menu bufetowe „PREMIUM”

Zupy (prosimy o wybór dwóch)

- Krem z brokuł
- Krem z borowikami
- Kapuśniak z żeberkami
- Zupa gulaszowa
- Zupa meksykańska

Mięsa i Ryby (prosimy o wybór dwóch mięs i jednej ryby)

- Filet z kurczaka w sosie kurkowym
- Zrazy w sosie myśliwskim
- Roladki z kurczaka i boczku w sosie tymiankowym
- Schab w sosie majerankowym
- Sandacz z warzywami w sosie koperkowym
- Łosoś w sosie porowo - pieczarkowym



Dodatki skrobiowe (prosimy o wybór dwóch)

- Ryż biały lub z warzywami
- Papardelle z masłem
- Kasza gryczana ze złotymi skraweczkami po staropolsku
- Ziemniaki purre lub młode
- Ziemniaki opiekane (talarki, ćwiartki, dufinki)

Dodatki warzywne (prosimy o wybór dwóch)

- Brokuły z masłem
- Warzywa na parze
- Grillowane warzywa
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z buraczków
- Mix sałat z sosem vinegret

Cena: 69 zł/os. netto.

W cenie zestawu - woda niegazowaną z cytryną.

Propozycje do zimnego bufetu

- Półmisek wędlin i serów
- Śledź w oleju
- Śledź po mazursku
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Tymbalik drobiowy z cytryną
- Sałatka jarzynowa
- Sos tatarski, ćwikła własnego wyrobu



- Pieczywo i masło

Cena: 25 zł/os. netto

Dodatkowe propozycje do wyboru (cena netto/os.):

- Półmisek mięs pieczonych - 9 zł
- Rolada z kurczaka - 19 zł
- Łosoś wędzony - 20 zł
- Ryba po grecku - 8 zł
- Bruschetta z pomidorami - 3 zł
- Kanapeczki dekoracyjne - 3 zł
- Sałatka Caprese - 4 zł
- Sałatka Bałkańska - 4 zł
- Sałatka Cezara - 9 zł
- Sałatka Grecka - 3 zł
- Dip czosnkowy - 2 zł
- Sos paprykowy - 3 zł

W cenie zestawu - woda niegazowaną z cytryną.

Propozycje do bufetu deserowego

Zestaw I

- Tort śmietanowy
- Panna Cotta w sosie truskawkowym
- deser budyniowy z owocami i śmietanką

Cena: 9,25 zł/os. netto

Zestaw II

- Brzoskwinia w sosie jogurtowym
- Mus Cytrynowy w sosie malinowym



Hotel Morąg

** rekreacja
* wypoczynek
* konferencje*

- Sernik wiedeński

Cena: 14 zł/os. netto

Zestaw III

- trzy musy na sosie truskawkowym

- Sałatka owocowa

- deser z kiwi, miodu i śmietanki z miętową nutką

Cena: 18 zł/os. netto