



FARMONA  
HOTEL BUSINESS & SPA

---

MENU  
KONFERENCYJNE

---



ZESTAWY KONFERENCYJNE

SERWOWANE

EUROPEJSKI

- ✦ Krem z pomidorów w aromacie bazylii ze złocistymi grzankami
- ✦ Filet z białej ryby podany z kuskusem w aromatycznych ziołach z sałatką z kalafiora oprószoną pestkami prażonej dyni
- ✦ Mus z białej czekolady z leśną konfiturą i kruszonką
- ✦ Woda mineralna w karafkach
- ✦ Kawa lub herbata

CENA: 55 ZŁ/OS.

ORIENTALNY

- ✦ Krem z selera z ziołową soczewicą
- ✦ Kurczak panierowany w sezamie z sałatką i opiekаныmi ziemniakami z pieprzem cayenne
- ✦ Ciasto marchewkowe z lukrem podane z karmelizowaną brzoskwinia i domową bitą śmietaną
- ✦ Woda mineralna w karafkach
- ✦ Kawa lub herbata

CENA: 55 ZŁ/OS.

WŁOSKI

- ✦ Zupa minestrone z pieczonymi warzywami i makaronem
- ✦ Roladki schabowe nadziewane suszonymi pomidorami z zapiekanką ziemniaczaną i sałatką z pomidorów i rzodkiewki
- ✦ Naleśniki kokosowe z nadzieniem brzoskwińowym z dodatkiem mango polane czekoladą
- ✦ Woda mineralna w karafkach
- ✦ Kawa lub herbata

CENA: 55 ZŁ/OS.

POLSKI

- ✦ Tradycyjny rosół z warzywami i makaronem
- ✦ Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną
- ✦ Jabczynnik na kruchym spodzie z polewą karmelową i lodami waniliowymi
- ✦ Woda mineralna w karafkach
- ✦ Kawa lub herbata

CENA: 55 ZŁ/OS.

OFERTA DLA GRUPY MIN. 10 OS.

ZESTAWY KONFERENCYJNE

W FORMIE BUFETU

DĘBOWY

ZUPY:

- ✦ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✦ Prowansalska zupa z soczewicą, pomidorami z dodatkiem borowików

DANIA GŁÓWNE:

- ✦ Pieczeń ze schabu w sosie myśliwskim
- ✦ Filet z soli w sosie z wina i grzybów posypany zieloną pietruszką



DODATKI:

- ✦ Ziemniaki puree
- ✦ Kolorowy ryż
- ✦ Surówka z czerwonej kapusty, groszku i kolendry
- ✦ Brokuły z masłem czosnkowym na ciepło

DESERY:

- ✦ Ciasto jogurtowe z jeżynami
- ✦ Waniliowa panna cotta z sosem wiśniowym

NAPOJE:

- ✦ Woda mineralna w karafkach
- ✦ Kawa lub herbata

CENA: 90 ZŁ/OS.

WIERZBOWY

PRZYSTAWKI:

- ✦ Pierś z kurczaka marynowana w gruszkach i curry podana na blanszowanych warzywach z sosem bazyliowym
- ✦ Plastry schabu duszonego z tymiankiem podane z musem z czarnych oliwek

ZUPY:

- ✦ Kremowa zupa z zielonego groszku z puszysta pianką
- ✦ Zupa minestrone z pieczonymi warzywami i makaronem

DANIA GŁÓWNE:

- ✦ Żeberka duszone w coca-coli z sosem barbecue
- ✦ Lasagne brokułowa z prażonymi migdałami i beszamelem

DODATKI:

- ✦ Ziemniaki w mundurkach pieczone w aromacie ziół
- ✦ Mix sałat z sosem winegret
- ✦ Kalafior z sosem curry na ciepło

DESERY:

- ✦ Sernik z sosem malinowym
- ✦ Waniliowa panna cotta z sosem wiśniowym

NAPOJE:

- ✦ Woda mineralna w karafkach
- ✦ Kawa lub herbata

CENA: 100 ZŁ/OS.

OFERTA DLA GRUPY MIN. 25 OS.





UROCZYSTE

KOLACJE

MYŚLIWSKA

- ✦ Delikatne plastry kurczaka marynowane w goździkach i jałowcu podane z konfiturą z pieczonych jabłek i marynowaną śliwką w otoczeniu sałat
- ✦ Krem z dyni w aromacie kokosu i chilli z groszkiem ziołowym
- ✦ Pieczeń ze schabu w czarnym pieprzu z sosem pieczarkowym na chrzanowo-ziemniaczanym puree z czerwoną kapustą w sosie balsamicznym
- ✦ Mus z gorzkiej czekolady z przyprawą korzenną, polany wiśniami z rozmarynem
- ✦ Woda mineralna w karafkach
- ✦ Kawa lub herbata
- ✦ Lampka wina białego lub czerwonego 150 ml.

CENA: 85 ZŁ/OS

WELLNESS

- ✦ Rolada rybna z nadzieniem figowym podana na blanszowanym szpinaku z tostem ziołowym polana sosem pieprzowym
- ✦ Krem z zielonego groszku z pianką limonkową i czerwonym pieprzem
- ✦ Filet z kurczaka przekładany mozzarellą i pomidorami podany z ryżem i sosem bazyliowym z sałatami skropionymi sosem winegret
- ✦ Panna cotta z zieloną herbata i białą czekoladą
- ✦ Woda mineralna w karafkach
- ✦ Kawa lub herbata
- ✦ Lampka wina białego lub czerwonego 150 ml.

CENA: 85 ZŁ/OS