



PRZERWY
KAWOWE



SKOMPONUJ PRZERWĘ KAWOWĄ

PAKIET KLASYCZNY

- ✦ Świeżo parzona kawa z ekspresu automatycznego
- ✦ Wybór aromatycznych herbat
- ✦ Woda mineralna niegazowana
- ✦ Soki owocowe
- ✦ Kruche ciastka
- ✦ Mleko, cytryna

CENA: 18 ZŁ/OS.
serwis jednorazowy

CENA: 45 ZŁ/OS.
serwis ciągly

DODATKI

- ✦ Tartinki z warzywami, szynką i serem
- ✦ Babeczki kruche z lososiem i twarogiem
- ✦ Mini tarty warzywne z dipem jogurtowym
- ✦ Mini creme brulle z owocami leśnymi i bezą
- ✦ Ciastka francuskie z nadzieniem owocowym
- ✦ Panna cotta z sosem malinowym i migdałami
- ✦ Mus czekoladowy z porto, chilli i wiśniami
- ✦ Krem z marakują z malinami i granolą
- ✦ Filetowane owoce
- ✦ Ciasto domowe

CENA ZA OS.

6 ZŁ/3 SZT.
13 ZŁ/2 SZT.
7 ZŁ/1 SZT.
6 ZŁ/1 SZT.
5 ZŁ/1 SZT.
7 ZŁ/1 SZT.
5 ZŁ/1 SZT.
5 ZŁ/1 SZT.
8 ZŁ/150 G
9 ZŁ/100 G

PRZERWA NA TARASIE

Istnieje możliwość przygotowania przerwy kawowej na tarasie, przylegającym bezpośrednio do sali konferencyjnej

DZIAŁ KONFERENCJI
tel.: +48 12 252 70 77
kom.: 724 440 033
konferencje@hotelfarmona.pl

FARMONA HOTEL BUSINESS & SPA
ul. Jugownicka 10c, 30-443 Kraków
tel.: +48 12 252 70 70
www.hotelfarmona.pl



MENU
KONFERENCYJNE



CENA: **55** ZŁ/OS.

DZIAŁ KONFERENCJI
tel.: +48 12 252 70 77
kom.: 724 440 033
konferencje@hotelfarmona.pl

FARMONA HOTEL BUSINESS & SPA
ul. Jugownicka 10c, 30-443 Kraków
tel.: +48 12 252 70 70
www.hotelfarmona.pl

MENU SERWOWANE

3-DANIOWE

SKOMPONUJ SWOJE MENU

WYBIERZ PO JEDNEJ POZYCJI Z KAŻDEJ KATEGORII

1. ZUPA

- ✦ Bulion z kurczaka z warzywami i makaronem
- ✦ Krem z pomidorów z pesto i grzankami
- ✦ Krem z kalafiora, prażony słonecznik
- ✦ Barszcz kiszony zabieleny, ziemniaki
- ✦ Zupa szpinakowa z kluseczkami i śmietaną

2. DANIE GŁÓWNE

- ✦ Pieczona Miruna w pomidorach, risotto z warzywami w curry
- ✦ Piersz kurczaka zapiekana z serem i boczkiem, puree ziemniaczane, buraczki
- ✦ Makaron w sosie bolognese, mix sałat z sosem balsamicznym
- ✦ Stek wieprzowy, pieczone ziemniaki i pieczarki duszone w śmietanie
- ✦ Pieczony indyk w sosie serowym, zapiekanka ziemniaczana, szpinak

WEGETARIAŃSKIE

- ✦ Risotto z zielonym groszkiem i warzywami z grilla
- ✦ Makaron ze świeżymi pomidorami, oliwkami i kaparami
- ✦ Kasza kuskus z warzywną masalą z mlekiem kokosowym

3. DESER

- ✦ Domowa szarlotka, sos waniliowy
- ✦ Ciasto marchewkowe, sos czekoladowy
- ✦ Mus z owoców leśnych z bezami
- ✦ Panna cotta, sos z marakują
- ✦ Sernik krakowski z sosem malinowym

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU:

- ✦ woda mineralna niegazowana
- ✦ kawa lub herbata



CENA: **75** ZŁ/OS.

DZIAŁ KONFERENCJI
tel.: +48 12 252 70 77
kom.: 724 440 033
konferencje@hotelfarmona.pl

FARMONA HOTEL BUSINESS & SPA
ul. Jugownicka 10c, 30-443 Kraków
tel.: +48 12 252 70 70
www.hotelfarmona.pl

MENU SERWOWANE

4-DANIOWE

SKOMONUJ SWOJE MENU

WYBIERZ PO JEDNEJ POZYCJI Z KAŻDEJ KATEGORII

1. PRZYSTAWKA

- ✦ Łosoś marynowany w soli morskiej, krem z pasternaku, musztarda z miodem
- ✦ Tarta szpinakowa, mus z koziego sera, salsa paprykowo-pomidorowa
- ✦ Strudel grzybowy z serem feta, sałatka z kopru włoskiego z limonką
- ✦ Sałatka ogrodowa z marynowanymi warzywami i pestkami dyni

2. ZUPA

- ✦ Krem z dyni z mlekiem kokosowym i imbirem
- ✦ Krem z białych warzyw z prażonym boczkiem i czarnuszką
- ✦ Zupa z suszonych grzybów z warzywami i makaronem
- ✦ Zupa krem z pieczonej papryki z avocado i crème fraiche
- ✦ Zupa chrzanowa z szynką dojrzewającą i bobem

3. DANIE GŁÓWNE

- ✦ Pierś z kurczęcia nadziewana kozim serem i szpinakiem, risotto z cukinią, marchewką w miodzie
- ✦ Polędwiczka wieprzowa ze szparagami i szynką parmeńską, sos marsala, puree z selera, kugel ziemniaczany
- ✦ Udko z kaczki konfit, sos żurawinowy, kasza z grzybami, pietruszka pieczona w soli morskiej
- ✦ Dorsz zapiekany w pomidorach z kaparami, kremowy mus z kalafiora, soczewica z warzywami
- ✦ Wołowina duszona w winie z grzybami, puree ziemniaczano chrzanowe, warzywa pieczone w tymianku

WEGETARIAŃSKIE

- ✦ Makaron gryczany z boczniakami i cukinią
- ✦ Kaszotto z selerem naciowym i jarmużem
- ✦ Risotto serowe z kalarepą i piklowanymi warzywami

4. DESER

- ✦ Crème brulle z jeżynami, lody śmietankowe
- ✦ Ciasto czekoladowe ze słonym karmelem i owocami
- ✦ Tarta cytrynowa z owocami i sosem malinowym
- ✦ Mus truskawkowy z lodami miętowymi i bezami
- ✦ Sernik śliwkowo czekoladowy z kremem cytrynowym

NAPOJE WŁICZONE W CENĘ ZESTAWU:

- ✦ woda mineralna niegazowana
- ✦ kawa lub herbata

OFERTA DLA GRUPY MIN. 10 OSÓB

W FORMIE BUFETU



ZESTAW SILVER

ZUPY

- ✦ Bulin drobiowy ze szparagami i warzywami
- ✦ Krem z białych warzyw z pestkami dyni

DANIA GŁÓWNE

- ✦ Pierś z kurczaka w sosie z boczniaka z winem
- ✦ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- ✦ Filet z miruny pieczony z pomidorami i kaparem

DODATKI

- ✦ Puree ziemniaczane z pietruszką
- ✦ Ryż zapiekany z cukinią i śmietaną
- ✦ Warzywa z masłem ziołowym
- ✦ Świeża surówka sezonowa

DESERY

- ✦ Ciasto jogurtowe z owocami
- ✦ Mus z owoców leśnych z bezami

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU:

- ✦ woda mineralna niegazowana
- ✦ kawa lub herbata

CENA: 90 ZŁ/OS.

DZIAŁ KONFERENCJI
tel.: +48 12 252 70 77
kom.: 724 440 033
konferencje@hotelfarmona.pl

FARMONA HOTEL BUSINESS & SPA
ul. Jugownicka 10c, 30-443 Kraków
tel.: +48 12 252 70 70
www.hotelfarmona.pl

ZESTAW GOLD

PRZYSTAWKI

- ✦ Sałatka fussini z rostbefem w musztardzie
- ✦ Bakłażan grillowany z sosem sezamowym i pomidorami
- ✦ Mix sałat z sosem winegret

ZUPY

- ✦ Zupa krem z cukinii z grzankami i oliwą
- ✦ Zupa minestrone z pieczonymi warzywami

DANIA GŁÓWNE

- ✦ Eskalopki wieprzowe duszone w czerwonym winie
- ✦ Pieczony indyk w sosie serowym z tymiankiem
- ✦ Filet z dorsza na duszonym szpinaku

DODATKI

- ✦ Makaron w ziołach z oliwkami i kaparami
- ✦ Gratin ziemniaczane z warzywami i serem
- ✦ Kalaftor z sosem curry na ciepło

DESERY

- ✦ Sernik domowy z sosem malinowym
- ✦ Mus czekoladowy z wiśniami
- ✦ Owoce z kremie waniliowym

NAPOJE WLICZONE W CENĘ ZESTAWU:

- ✦ woda mineralna niegazowana
- ✦ kawa lub herbata

CENA: 100 ZŁ/OS.