



ŚNIADANIA BIZNESOWE

Oferujemy klimatyzowaną salę
z pełnym wyposażeniem multimedialnym.

Organizujemy śniadania w formie bufetowej lub serwowanej.

Nasza obsługa zadba o to, aby Państwa spotkanie przebiegło
w kameralnej i komfortowej atmosferze.

Wszystkie dania przygotowywane są na bazie naturalnych,
regionalnych składników.

Szczegółowych informacji udzieli Państwu Dział Marketingu:

- e-mail: marketing@hotelbranicki.com

Tel: 85 665 25 06

MENU I

ŚNIADANIE POLSKIE

Koszt: 65,00 zł/os.

Zimna płyta

Śledź w oleju z aromatycznymi ziołami
Talerz wędlin i rolad z suszonymi owocami
Talerz serów regionalnych
Paszтет domowy z żurawiną
Pasta z wędzonej makreli
Jajka faszerowane z ziołami
Twaróg z miodem lipowym
Pasta z twarogu i szczypioru
Wybór konfitur
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka jarzynowa z sosem majonezowym

Bufet gorący (prosimy o wybór 4 dań)

Jajecznicza na maśle
Jajka sadzone na chałce
Pieczone plastry wędzonego boczku
Naleśniki z puszystym twarogiem
Serniczki ze śmietaną
Frankfurterki smażone z cebulą
Parówki cielejące z wody
Grillowane pieczarki w śmietanie

Napoje, desery

Napoje zimne i gorące - soki owocowe, woda mineralna, herbata, kawa
Drożdżówka z kruszonką
Sernik z białą czekoladą
Tarta owocowa

MENU II

ŚNIADANIE WŁOSKIE

Koszt: 75,00 zł/osoba

Zimna płyta

Rostbef marynowany z sosem balsamico
Bruschetta mix z pomidorami ,tuńczykiem
Talerz włoskich wędlin i serów
Świeże warzywa z dipem
Filet indyka w sosie tuńczykowym
Sałatka caprese z bazylią i czarnymi oliwkami
Sałatka z grillowaną gruszką i gorgonzolą
Oliwki marynowane

Bufet gorący (prosimy o wybór 4 dań)

Arancini ryżowe z orzechami i zielonym groszkiem
Mozzarella zapiekana w szynce z pomidorami
Jajka w kokilkach z szynki parmeńskiej
Jajecznicza z pomidorami
Smażone kielbaski salsiccia fresca
Crespelle - naleśniki ze szpinakiem

Napoje, desery (bufet)

Napoje zimne i gorące - soki owocowe, woda mineralna, herbata, kawa
Graffa napoletana
Panna cotta z malinami
Crostatata z konfiturą

MENU III
ŚNIADANIE FRANCUSKIE

Koszt: 90,00 zł/osoba

Zimna płyta

Talerz wędlin suszonych i wędzonych

Talerz francuskich serów

Brandade z dorsza

Salatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem

Salatka z burakami i kozim serem

Jajka mimoza z pomidorami i szczypiorem

Pâté de campagne (pasztet wiejski z wędzoną słoniną)

Świeże warzywa

Parfait z kaczęj wątróbki

Konfitury domowe

Twarożek wiejski

Wybór bagietek

Bufet gorący (prosimy o wybór 4 dań)

Cukinia w cieście

Faszerowane warzywa po prowansalsku

Quiche Lorraine

Jajecznica na maśle

Brioszka z sadzonym jajkiem

Kiełbaski cielęce gotowane

Naleśniki gryczane po bretońsku

Napoje, Desery

Napoje zimne i gorące - soki owocowe, woda mineralna, herbata, kawa

Croissant maślany

Creme brulle

Pain au raisins