



Przerwa kawowa

	Serwis jednorazowy brutto / osoba	Serwis całodzienny brutto / osoba
Zestaw I	25 PLN / os.	30 PLN / os.
· aromatyczna kawa · wybór herbat smakowych Ronnenfeld · woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą		
Zestaw II	30 PLN / os.	35 PLN / os.
· aromatyczna kawa, · wybór herbat smakowych Ronnenfeld, · woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną · miks soków owocowych		
Zestaw III	40 PLN / os.	50 PLN / os.
· aromatyczna kawa · wybór herbat smakowych Ronnenfeld · woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą · miks soków owocowych · ciasta własnego wypieku		
Zestaw IV	50 PLN / os.	55 PLN / os.
· aromatyczna kawa · wybór herbat smakowych Ronnenfeld · woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą · miks soków owocowych · ciasta własnego wypieku · patera owoców sezonowych		
Zestaw V	60 PLN / os.	65 PLN / os.
· aromatyczna kawa · wybór herbat smakowych Ronnenfeld · woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą · miks soków owocowych · mini bułeczki koktajlowe 2 szt./osoba (przekąska słona) · ciasta własnego wypieku · desery domowej roboty		



HOTEL CENTRUM

Hotel Centrum Sosnowiec

ul. Modrzejowska 3, 41-200 Sosnowiec

+48 32 266 97 23

recepca@hotelcentrumsosnowiec.pl

hotelcentrumsosnowiec.pl

Restauracja Warszawska

ul. Warszawska 18, 41-200 Sosnowiec

+48 32 266 70 94

restauracja@hotelcentrumsosnowiec.pl



Lunche / kolacje serwowane

Cena brutto / os.

Zestaw I

65 PLN / os.

- zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem
- grillowany filet z kurczaka, puree z marchwi z sosem z czerwonego wina, pieczony kalafior
- ciasto drożdżowe ze śliwką, krem orzechowy na bazie mascarpone z orzechami włoskimi

Zestaw II

75 PLN / os.

- krupnik zagłębiowski
- kotlet schabowy, puree z ziemniaka, smażona kapusta biała z koprem
- sernik waniliowy z toffi i orzechami laskowymi

Zestaw III

80 PLN / os.

- krem z kalafiora z migdałami oraz oliwą truflową
- marynowane tofu z grilowanymi warzywami w majonezowym sosie wegańskim
- chija z mlekiem kokosowym

Zestaw IV

90 PLN / os.

- krem z pomidorów z grzanką
- udko kaczki confitowane, gratin z ziemniaka, puree z pieczonego buraka oraz demiglace
- tartaleтка z kremem mascarpone, sosem czekoladowym i owocami

Zestaw V

85 PLN / os.

- rosół domowy
- rolada wołowa, kluski śląskie, kapusta czerwona
- szarlotka z lodami waniliowymi

NAPOJE

- woda w cenie / os.
- sok owocowy 10 PLN/ os.



Menu bufetowe

**Serwis całodzienny
brutto / os.**

Zestaw I

75 PLN / os.

- krem z pomidorów
- żebro pieczone w aromatycznych ziołach i cebuli
- mintaj z sosem koperkowym i selerem naciowym
- puree z ziemniaka
- ryż z warzywami
- kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
- gotowany brokuł z masłem
- panna cotta z musem malinowym
- krem czekoladowy z wiśnią w alkoholu

Zestaw II

90 PLN / os.

- klasyczna zupa cebulowa
- Pieczony rostbef z tymiankiem
- kurczak w panierce
- miruna w sosie śmietanowym
- pieczone ziemniaki z czosnkiem
- ryż jaśminowy z sosem słodko- kwaśnym
- sałata z oliwkami i fetą
- fasolka szparagowa z czosnkiem
- cream brulle
- domowe ciasto

NAPOJE

- woda, sok owocowy w cenie / os.