



o f e r t a k o n f e r e n c y j n o - b a n k i e t o w a

SEA & FOREST
RESORT MIĘDZYZDROJE

przerwy kawowe

1

Ciasteczka kruche
Ciasteczka owsiane z bakaliami
Grillowana brioche z dżemem
rabarbarowym
Mini sałatka cezar z
kurczakiem/halloumi (vege)
Selekcja musów (czekoladowy,
truskawkowy, bananowy)
Owoce filetowane

Napoje:

Lemoniada
Kawa / Herbata
Woda

jednorazowa 45 pln
całodzienna 69 pln



2

Ciasteczka kruche
Ciasteczka owsiane z bakaliami
Ciasteczka francuskie ze słodkim
nadzieniem
Grillowana brioche z dżemem
rabarbarowym
Brioche z kozim serem i konfiturą z
czerwonej cebuli
Mini sałatka cezar z krewetkami
Selekcja musów (czekoladowy,
truskawkowy, bananowy)
Granola z owocami leśnymi
Owoce filetowane

Napoje:

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy,
jabłkowy
Lemoniada
Kawa / Herbata
Woda

jednorazowa 65 pln
całodzienna 89 pln



3

Ciasteczka kruche
Ciasteczka owsiane z bakaliami
Ciasteczka francuskie ze słodkim nadzieniem
Tarta pistacjowa
Ciasto czekoladowe z kremem
Grillowana brioche z dżemem rabarbarowym
Ciabatta pszenna z kremowym serkiem
ziołowym oraz wędzonym łososiem/
grillowanymi warzywami (vege)
Brioche z kozim serem i konfiturą z czerwonej
cebuli
Mini sałatka cezar z krewetkami
Mini sałatka grecka z fetą
Selekcja musów (czekoladowy, truskawkowy,
bananowy)
Granola z owocami leśnymi
Owoce filetowane

Napoje:

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
Lemoniada lub pinacolada
Smoothie z owoców sezonowych
Kawa / Herbata
Woda

jednorazowa 85 pln
całodzienna 109 pln

P o w i ę k s z p r z e r w ę o :

Krewetka w tempurze ze słodkim chili
Mini sałatka cezar z kurczakiem oraz grzankami
Mini sałatka cezar z krewetkami oraz grzankami
Ciabatta z wędzonym łososiem i warzywami

Wegetariańskie

Croissant czekoladowy
Bagietka pełnoziarnista z camembertem i figą
Ciabatta z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli
Pomidorowa salsa z nachos

Wegetariańskie i bezglutenowe

Mini sałatka grecka
Healthy Mary - świeże warzywa z dipami i sokiem pomidorowym, solą morską i tabasco
Panna cotta z sosem malinowym

14 pln/porcja dal 1 os.



Zestawy serwowane

PRZYSTAWKA

Tatar z marynowanego łososia z awokado i szalotką i kremem truflowym

Płatki wędzonej piersi z kaczki z musem malinowym, figą i grillowaną brioche

Tarta z konfiturą z czerwonej cebuli i serem kozim, prażone orzechy pinii, oliwa pietruszkowa 

ZUPA

Francuska zupa cebulowa na bulionie wołowym

Bulion z perliczki z domowymi kluseczkami i marchewką

Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą z suszonych pomidorów 

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki confit, sos śliwkowy, ziemniaki gratin, fasolka szparagowa

Piersi z kurczaka kukurydzianego ze śliwkami, rozmarynem i puddingiem chlebowym z estragonem

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, puree z batatów oraz pieczonymi warzywami

Wolno gotowane policzki wołowe z puree buraczanym i placuszkiem twarogowym oraz marynowaną marchewką

Tradycyjne pierogi z mięsem, okrasą i mikro sałatką

Pstrąg z Zielenicy z masłem i ziołami, ziemniakami purée, marchewką w miodzie i tymiankiem

Troć pieczona na risotto verde z karmelizowaną marchewką i oliwą koperkową

Risotto grzybowe z truflą, szpinakiem oraz jajkiem pouche 

DESER

Tarta waniliowa z owocami z sosem malinowym

Pieczony sernik z wiejskiego twarogu i mascarpone

Tradycyjna szarlotka z szarej renety

Tiramisu, dekonstrukcja klasycznego deseru w naszym wydaniu



SKOMPONUJ SWÓJ ZESTAW:

3-DANIOWY 159 PLN
4-DANIOWY 199 PLN
5-DANIOWY 259 PLN

B u f e t y

Bufet zimny

Bufet sałatkowy (selekcja szlachetnych sałat, pomidory, ogórki, papryka, cebula, oliwki, kukurydza, prażona cebulka, oliwa, ocet, sos)

Sałatka ziemniaczana z boczkiem i piklami

Sałatka makaronowa w wędzonym kurczakiem

Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli

Łosoś marynowany w ziołach

Schab z musem chrzanowo pieczarkowym

Śledź z jabłkiem i cebulą

Sałatka nicejska

Sałatka grecka

Selekcja pieczyw oraz masła



Bufet Ciepły

ZUPY

Zupa grzybowa z ziemniakami i boczkiem

Krem z białych warzyw z gremolatą ziołową 

DANIA GŁÓWNE

Duszone poliki wołowe podane w sosie chrzanowym

Pstrąg na warzywach w sosie pomidorowym

Spaghetti z sosem kurkowym i rukolą 

Ziemniaki do wyboru: pieczone, puree lub gotowane

Pieczone warzywa korzenne

Deser

Jabłecznik z cynamonem

Brownie z musem orzechowym

Tarta waniliowa z owocami z sosem malinowym

179 pln (3h)

Powiększ lub dopasuj swój bufet

Sałatka śledziowa
Jajka faszerowane wędzoną rybą
Sałatka jarzynowa

17 pln/porcja dal 1 os.

Rosół z trzech mięs, makaronem i
warzywami
Krem grzybowy z grzankami

20 pln/porcja dal 1 os.

Pierogi z mięsem i okrasą
Pierogi z twarogiem i cebulą
Kasza gryczana z boczkiem i cebulą
Kapusta zasmażana
Filet z łososia w sosie maślanym
Karmazyn w sosie koperkowym
Karczek staropolski w sosie pieprzowym

20 pln/porcja dal 1 os.

Szarlotka na kruchym spodzie
Tradycyjny sernik z pomarańczą
Ciasto marchewkowe
Sernik królewski
Tiramisu

19 pln/porcja dal 1 os.



Napoje & alkohole

PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

1

25 pln /osoba
woda mineralna, kawa, herbata

2

35 pln netto/osoba
woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe

3

36 pln netto/osoba
woda mineralna, kawa, herbata, napoje gazowane

4

44 pln netto/osoba
woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe,
napoje gazowane



OPEN BAR

1

3h 159 pln / 6h 179 pln
Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe, wino czerwone
Piwo beczkowe
Wódka

2

3h 199 pln / 6h 259 pln
Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe, wino czerwone
Piwo beczkowe
Wódka
Gin
Whisky

3

3h 269 pln / 6h 299 pln
Na przywitanie kieliszek Prosecco
Wino białe, wino czerwone
Piwo
Wódka
Gin
Whisky
Rum
Tequila
Likiery (do wyboru 2 rodzaje)

W cenę każdego pakietu alkoholi wliczone są: woda mineralna, kawa, herbata, soki owocowe i napoje gazowane.

SEA & FOREST

RESORT MIĘDZYZDROJE



zapraszamy do kontaktu

Edyta Wach

M: edyta.wach@seaforest.pl

T: 537 461 676

Ul. Ustronie Leśne 13
72 - 500 Międzyzdroje

www.seaforest.pl