

MENU BANKIETOWE

Wariant I 200 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym parmezanem i grzanką czosnkową
Soczysty kurczak z grzybami i serem podany ze szparagami owiniętymi boczkiem
oraz złotymi potatkami w maśle czosnkowym

DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Barszcz czerwony z pasztecikiem

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Klasyczny cezar w tortilli
Kulki z koziego sera w piernikowej marynacie na pieczonej gruszcze w żurawinie
Bruschetta z pomidorami, szynką prosciutto i rukolą
Bliny z ricotta, wędzonym łososiem i koperkiem
Pieczarki faszerowane serem feta w złocistej panierce
Zapiekany kurczak z ananasem i serem

DESER

bufet uzupełniany

Sernik nowojorski

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń
napoje owocowe w karafkach bez ograniczeń
Kawa/ herbata bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os.



Primavera Jastrzębia Góra, ul. Rozewska 40/42, 84 - 104 Jastrzębia Góra
T: +48 58 774 45 51 wew. 2, E: konferencje.primavera@primaverahotele.pl

www.primaveraspa.pl

MENU BANKIETOWE

Wariant II 225 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z cukinii z kremowym serkiem, pieczoną fetą i grzankami
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z duetem fasolki szparagowej
w boczku z gratin ziemniaczanym

DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Barszcz czerwony z pasztecikami
Duszona wołowina z korzennymi warzywami i pieczonymi potatkami
Pomidory faszerowane ryżem i warzywami w pesto bazyliowym

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Klasyczny cezar w tortilli
Kulki z koziego sera w piernikowej marynacie na pieczonej gruszcze w żurawinie
Bruschetta z pomidorami, szynką prosciutto i rukolą
California maki z łososiem, awokado i rzodkwią
Futomaki z węgorem, ogórkiem i tykwą
Krewetki tygrysie w tempurze na ananasie z kolendrą
Carpaccio z buraka z kozim serem, rucolą i orzeszkami nerkowca
w sosie balsamicznym
Mini burgery wołowe z chatney z czerwonej cebuli i piklami

DESER

bufet uzupełniany

Miodownik z orzechami i suszoną śliwką
Ciasto oreo z pianką śmietankową i owocami w żelu
Panacotta z sosem mango

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń
Napoje owocowe w karafkach bez ograniczeń
Kawa/ herbata bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os.



Primavera Jastrzębia Góra, ul. Rozewska 40/42, 84 - 104 Jastrzębia Góra
T: +48 58 774 45 51 wew. 2, E: konferencje.primavera@primaverahotele.pl

www.primaveraspa.pl

MENU BANKIETOWE

Wariant III 260 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Krem buraczany aromatyzowany anyżem z jogurtem bałkańskim i okrasą z pietruszki i prażonego słonecznika
Piersi z kaczki w sosie jeżynowym podana z zielonym puree z pietruszki i groszku oraz karmelizowaną marchewką paryską

DANIE CIEPŁE

bufet – serwowany około 23:00

Barszcz czerwony z pasztecikami
Duszona wołowina z korzennymi warzywami i pieczonymi potatkami
Pomidory faszerowane ryżem i warzywami w pesto bazyliowym
Pierozki goyza z kurczakiem po chińsku

ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Polędwiczka wieprzowa z serem camembert i zielonymi szparagami w sosie cumberland
Klasyczny cezar w tortilli
Kulki z koziego sera w piernikowej marynacie na pieczonej gruszcze w żurawinie
Szaszłyki z łososia z pomidorkami koktajlowymi w sosie berneńskim
Bruschetta z pomidorami, szynką prosciutto i rukolą
California maki z łososiem, awokado i rzodkwią z sosem sojowym
Krewetki tygrysie w tempurze na ananasie z kolendrą
Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i orzeszkami nerkowca w sosie balsamicznym
Mini burgery wołowe z chatney z czerwonej cebuli i piklami
Bekonowe paluchy francuskie z boczkiem i pietruszką

DESER

bufet uzupełniany

Czekoladowe ciasto z kremem mascarpone i musem truskawkowym
Sernik nowojorski
Mini tiramisu
Mus z białej czekolady z borówkami

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń
Napoje owocowe w karafkach bez ograniczeń
Kawa/ herbata bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 30 os.



Primavera Jastrzębia Góra, ul. Rozewska 40/42, 84 - 104 Jastrzębia Góra
T: +48 58 774 45 51 wew. 2, E: konferencje.primavera@primaverahotele.pl

www.primaveraspa.pl



MENU BANKIETOWE

Wariant I 210 zł /os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową i groszkiem ptysiowym
Pieczone warzywa sezonowe i gnocchi w maselku ziołowym oraz filety
z kurczaka zagrodowego w sosie pomidorowo-bazyliowym z parmezanem

DANIE CIEPŁE

serwowane

Barszcz czerwony z pasztecikiem

ZAKĄSKI

bufet nieuzupełniany

Grillowane krewetki na ananasie

Salatka z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem i grzankami
Sandwich bazyliowy z konfiturą pomidorową, prosciutto cotto i parmezanem

Roladki z cukinii z warzywami

Grzanki z pastą koperkowo-ogórkową i wędzonym łososiem

DESER

bufet nieuzupełniany

Sernik londyński z kajmakiem i sosem wiśniowo-kakaoowym

NAPOJE

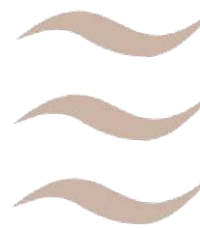
Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 15 os.



Primavera Jastrzębia Góra, ul. Rozewska 40/42, 84 - 104 Jastrzębia Góra
T: +48 58 774 45 51 wew. 2, E: konferencje.primavera@primaverahotele.pl

www.primaveraspa.pl



MENU BANKIETOWE

Wariant II 230 zł / os.

DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z pomidorów z parmezanem i pesto bazyliowym, podany z grzanką czosnkową
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, z gratin ziemniaczanym i szparagami w boczku

DANIE CIEPŁE

bufet nieuzupełniany

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Ryż zapiekany z warzywami w sosie teriyaki
Stroganoff

ZAKĄSKI

bufet nieuzupełniany

Grillowane krewetki na ananasie
Falafel funky na pieczonym batacie
Sałatka z grillowanym kurczakiem, bekonem, parmezanem i grzankami
Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami nerkowca
Bliny ziemniaczane z kremowym serkiem, chipsami z boczku i jajkiem przepiórczym
Roladka z indyka z bakalią w sosie pomarańczowym

DESER

bufet nieuzupełniany

Mus z mango z białą czekoladą i borówkami
Krem kakaowy z karmelem i kruszonką orzechową

NAPOJE

Woda w karafkach bez ograniczeń

Cena dotyczy bankietu trwającego do 6 godz., każda kolejna godzina wiąże się z dodatkową opłatą.
Cena obowiązuje dla grup powyżej 15 os.



Primavera Jastrzębia Góra, ul. Rozewska 40/42, 84 - 104 Jastrzębia Góra
T: +48 58 774 45 51 wew. 2, E: konferencje.primavera@primaverahotele.pl

www.primaveraspa.pl