

## MENU BANKIETOWE

150 zł / os.

### DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z pomidorów i pieczonej papryki z parmezanem i grisini  
Polędwiczka wieprzowa otulona szynką schwardzwaldzką w sosie kurkowym  
z gratin ziemniaczanymi karmelizowaną marchewką

### DANIE CIEPŁE

bufet nieuzupełniany - około 23:00

Strogonoff

### ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Półmisek swojskich specjałów (mięsa pieczone)  
Panierowane pieczarki faszerowane serem feta  
Crostini z twarogiem i wędzonym łososiem  
Wegańskie roladki z cukinii z wędzonym tofu i warzywami  
Mix sałat z szarpanym kurczakiem barbeque, mango i avocado  
Sałatka grecka  
Dodatki: chrzan biały, żurawina, pieczywo, masło

### DESER

bufet uzupełniany

Sernik królewski

### NAPOJE

Coca cola, Fanta, Sprite, woda (200ml/ os.)  
Soki owocowe (200ml/ os.)  
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@primahotele.pl

www.primaveraspa.pl

## MENU BANKIETOWE

170 zł / os.

### DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z dyni z imbirem i pestkami dyni

Filet z piersi kurczaka kukurydzianego w sosie z suszonego pomidora podany z ziemniaczanym filo i warzywami grillowanymi

### DANIE CIEPŁE

bufet nieuzupełniany - około 23:00

Strogonoff

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

### ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Mini ptysie z mascarpone i kawiozem

Mini mozzarella z pomidorkami i świeżą bazylią

Tatar z łososia z mascarpone owinięty ogórkiem na krążkach z pumpernika

Śliwka kalifornijska w otulinie boczku

Crostini z twarogiem i wędzonym łososiem

Crostini z kozim serem i gruszką z dresingiem żurawinowym

Vol-au-venty nadziewane parfait z wątróbki z concasse z pomidorów i świeżego oregano

Śledzik po tatarsku

Sałatka grecka

### DESER

bufet uzupełniany

Ciasto (dwa rodzaje ciast)

### NAPOJE

Coca cola, Fanta, Sprite, woda (200ml/ os.)

Soki owocowe (400ml/ os.)

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@primahotele.pl

www.primaveraspa.pl



## MENU BANKIETOWE

190 zł / os.

### DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Pierś z kaczki w sosie tamaryndowym z kluseczkami i mini marchewką z nacią

### DANIE CIEPŁE

bufet nieuzupełniany - około 23:00

Rogue warzywne

Strogonoff

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

### ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Mini ptysie z mascarpone i kawiozem

Mini mozzarella z pomidorkami i świeżą bazylią

Tatar z łososia z mascarpone owinięty ogórkiem na krążkach z pumpernika

Crostini z twarogiem i wędzonym łososiem

Vol-au-venty nadziewane parfait z wątróbki z concasse z pomidorów i świeżego oregano

Futomaki z pieczonym łososiem i ogórkiem podane z imbirem i wasabi

Krewetki tygrysie w tempurze na ananasie z kolendrą

Roladki z polędwiczki wieprzowej z zielonymi szparagami i dresingiem ziołowym

Faszerowane roladki z szynki prosciutto pod aksamitną glazurą

Mix sałat z szarpanym kurczakiem barbeque, mango i avocado

Carpaccio z buraka z kozim serem, rucolą i orzeszkami nerkowca w sosie balsamicznym

### DESER

bufet uzupełniany

Ciasto (trzy rodzaje ciast)

### NAPOJE

Coca cola, Fanta, Sprite, woda (400ml/ os.)

Soki owocowe (400ml/ os.)

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@primahotele.pl

www.primaveraspa.pl



## MENU BANKIETOWE

210 zł / os.

### DANIE GORĄCE

serwowane

Krem z białych szparagów z chipsem z boczku  
Polędwica z dorsza w sosie porowym na puree z topinamburu  
i duetem fasolki szparagowej w boczku

### DANIE CIEPŁE

bufet nieuzupełniany - około 23:00

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami  
Pieczony indyk z brzoskwiniami serwowany przez kucharza,  
podany z risotto na białym winie

### ZAKĄSKI

bufet uzupełniany

Mini ptysie z mascarpone i kawiozem  
Mini mozzarella z pomidorkami i świeżą bazylią  
Tatar z łososia z mascarpone owinięty ogórkiem na krążkach pumpernika  
Tortilla z wędzonym łososiem i baby szpinakiem  
Futomaki z pieczonym łososiem i ogórkiem podane z imbirem i wasabi  
Krewetki tygrysie w tempurze na ananasie z kolendrą  
Koktajl z krewetek z mango w sosie avocado  
Vol-au-venty nadziewane parfait z wątróbki z concasse z pomidorów  
i świeżego oregano  
Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem i chipsami z boczku  
Carpaccio z buraka z kozim serem, rucolą i orzeszkami nerkowca  
w sosie balsamicznym  
Śliwka kalifornijska w otulinie boczku  
Roladki z kurczaka z suszonym pomidorem i dresingiem czosnkowym  
Roladki z polędwiczki wieprzowej z zielonymi szparagami i dresingiem ziołowym  
Śródziemnomorskie kanapki z chorizzo i halumi

### DESER

bufet uzupełniany

Mus czekoladowy z konfiturą malinową  
Mini tiramisu  
Ciasto (dwa rodzaje ciast)

### NAPOJE

Coca cola, Fanta, Sprite, woda (400ml/ os.)  
Soki owocowe (400ml/ os.)  
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@primahotele.pl

www.primaveraspa.pl