

MENU WEGETARIAŃSKIE

360 ZŁ

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD

ZUPA (DO WYBORU JEDNA DLA WSZYSTKICH GOŚCI):

- AKSAMITNA ZUPA POROWA Z GRZANKAMI ZIOŁOWYMI I SEREM EMILGRANA
- KREM POMIDOROWY Z SALSĄ Z PIECZONEJ PAPRYKI

DANIA GŁÓWNE:

- KOTLECICKI MARCHEWKOWO - CUKINIOWE Z SEREM HALLOUMI I ZIOŁAMI
- POLĘDWICA Z DORSZA Z SOSEM VELOUTE
- MAKARON Z SEPIĄ I KREWETKAMI, SZPINAKIEM ORAZ POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI
- RISOTTO ZE SZPARAGAMI I GROSZKIEM
- BATAT PIECZONY Z MARYNOWANYM TOFU, ORZECHY, PESTO
- WARZYWA PIECZONE Z OLIWĄ TRUFLOWĄ
- SAŁATKA VINAIGRETTE

DODATKI:

- ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z ZIOŁAMI
- KLUSKI PÓŁFRANCUSKIE
- KROKIETY ZIEMNIACZANE

DESER SERWOWANY:

- LEKKI MUS JOGURTOWY Z OWOCAMI

BUFET DESEROWY:

- OWOCE FILETOWANE
- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (3 GATUNKI/ 2 PORCJI NA OSOBĘ)
- MINI DESERY:
 - ✓ PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I MIĘTĄ
 - ✓ MUS Z CIEMNEJ CZOKOLADY I SOS Z MARAKUI

NAPOJE:

- KAWA, HERBATA, WODA, SOKI (B\O)

ZAKĄSKI ZIMNE:

- SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM I TWAROGIEM WĘDZONYM, SOS MALINOWY
- SAŁATKA ZA SZPINAKU Z SEREM REGIONALNYM
- ROLADKI Z CUKINII Z TWAROŻKIEM ZIOŁOWYM
- DESKA SERÓW Z ORZECHAMI
- DORSZ W CIEŚCIE Z POMIDOROWYM SOSEM SŁODKO-KWAŚNYM
- PSTRĄG WĘDZONY WE WŁASNEJ WĘDZARNI
- TARTINKI Z PASTĄ ZE SZPINAKU
- PIECZYWO / MASŁO

DANIA CIEPŁE PO PÓŁNOCY:

- ORZECHOWY KREM Z BATATA Z IMBIREM
- TARTA Z WARZEWAMI I SOSEM SEROWYM
- BROKUŁY W TEMPURZE/ DIP

*WSZYSTKIE CENY PODANE SĄ W POLSKICH ZŁOTYCH (PLN)
I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT

HANZA PAŁAC WELLNESS & SPA **** 86-160 WARLUBIE, RULEWO 13,
WWW.HANZAPALAC.PL, [FACEBOOK.COM/HANZAPALAC](https://www.facebook.com/hanzapalac)

