




MARENA
WELLNESS & SPA

menu

Kulinaria
dla biznesu

PROPOZYCJE PRZERW KAWOWYCH



Menu „standard”

Jednorazowa przerwa kawowa:
25,00 zł/os.

Całodzienna przerwa kawowa:
45,00 zł/os.

Napoje gorące:
Kawa, herbata

Napoje zimne:
Soki owocowe, woda mineralna
gazowana i niegazowana

Asortyment słodkości i przekąsek:
Krucho ciastka, jabłka

Menu „sweet break”

Jednorazowa przerwa kawowa:
30,00 zł/os.

Całodzienna przerwa kawowa:
55,00 zł/os.

Napoje gorące:
Kawa, herbata

Napoje zimne:
Soki owocowe, woda mineralna
gazowana i niegazowana

**Asortyment słodkości
i przekąsek:**
drożdżówki, krucho ciastka
owoce sezonowe w całości

Menu „koktajl”

Jednorazowa przerwa kawowa:
40,00 zł/os.

Całodzienna przerwa kawowa:
75,00 zł/os.

Napoje gorące:
Kawa, herbata

Napoje zimne:
Soki owocowe, woda mineralna
gazowana i niegazowana

**Asortyment słodkości
i przekąsek:**
mini rogaliki, słone przekąski,
patera ciast, krucho ciastka,
owoce w całości

Menu „dobra kaloria”

Jednorazowa przerwa kawowa:
45zł/os.

Całodzienna przerwa kawowa:
80,00 zł/os.

Napoje gorące:
Kawa, herbata

Napoje zimne:
koktajl z owoców sezonowych,
woda mineralna gazowana
i niegazowana

**Asortyment słodkości
i przekąsek:**
Asortyment kruchych ciastek
z ziarnami, mini tartinki, mini
tortilla warzywna, fit sałatka,
warzywa filetowane



DODATKI DO PRZERW KAWOWYCH

	Przerwa jednorazowa	Przerwa całodzienna
Mini pączki, drożdżówki, rogaliki	5 zł/os.	10 zł/os.
Mini FIT set - jogurt z owocami i musli	6 zł/os.	12 zł/os.
Fit set warzyw	6 zł/os.	12 zł/os.
Paluszki, krakersy, precelki	4 zł/os.	9 zł/os.
Asortyment Polskich ciast: (babka piaskowa, ciasto drożdżowe z owocami, szarlotka)	7 zł/os.	14 zł/os.
Mini caprese	7 zł/os.	14 zł/os.
Quiche z szynką i warzywami	7 zł/os.	18 zł/os.
Mini placek alzacki	7 zł/os.	14 zł/os.
Kanapka z tuńczykiem, suszonym pomidorem i kaparami	8 zł/os.	20 zł/os.
Pajda chleba z domowym smalcem, plasterkami wędzonego schabu i konfiturą z czerwonej cebuli	8 zł/os.	20 zł/os.
Bułka ziarnista z plasterkami polędwiczki z chrzanem i rukolą	8 zł/os.	20 zł/os.
Tartinki z szynką, warzywami i rybą	10 zł/os.	20 zł/os.
Tortilla warzywna	6 zł/os.	14 zł/os.
Bagietka z mozzarellą, pomidorem i pesto	8 zł/os.	19 zł/os.
Bagietka z fromage bazylikowym	7 zł/os.	18 zł/os.
Tortilla z kurczakiem	7 zł/os.	20 zł/os.
Tortilla warzywna	7 zł/os.	16 zł/os.
Koreczki wątróbki i pasztetu	6 zł/os.	13 zł/os.
Paszteciki z mięsem	8 zł/os.	19 zł/os.
Sałatki do wyboru:		
Sałatka orientalna z kurczakiem	8 zł/os.	18 zł/os.
Sałatka grecka	8 zł/os.	18 zł/os.
Sałatka z brokułami i słonecznikiem	8 zł/os.	18 zł/os.
Owoce sezonowe w całości	8 zł/os.	16 zł/os.



LUNCH SERWOWANY - ZESTAW 1 45 zł

Prosimy o wybranie jednej pozycji z każdej kategorii i przesłanie wybranego zestawu nie później niż 7 dni przed planowanym spotkaniem

Przystawki

- Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem jogurtowym
- Sałatka z brokołami, serem sałatkowym i słonecznikiem
- Zupa krem selerowy z grzankami
- Zupa z soczewicy z warzywami
- Zupa minestrone
- Zupa ogórkowa z ziemniakami i koperkiem

Dania główne

- Polędwica z Miruny pieczona z ziołową tapenadą
- Kotleciki wieprzowe po węgiersku
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonym pomidorem w kremowym sosie
- Pieczony filet z kurczaka ze szparagami i mozzarellą
- Rolada ze schabu z grzybami w sosie z musztardy francuskiej

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ryż gotowany
- Ryż orientalny
- Kopytka z pesto bazylikowym
- Linguine z cukinią

Dodatki warzywne

- Bukiet sałat z sosem czosnkowym
- Warzywa gotowane
- Brokoły gotowane na parze
- Warzywa grillowane
- Fasolka szparagowa z masłem i bułką

Desery

- Ciasto snikers
- Szarlotka z cynamonem
- Ciasto owocowe
- Krem czekoladowy z wiśniami
- Ananas w cieście kokosowym z bitą śmietaną



LUNCH SERWOWANY - ZESTAW 2 55 zł

Prosimy o wybranie jednej pozycji z każdej kategorii i przesłanie wybranego zestawu nie później niż 7 dni przed planowanym spotkaniem

Przystawki

Consomme z kurczaka z pierożkami, marchewką i natką

Sałátka z burakiem, serem sałatkowym, pestkami dyni, rukolą i balsamico

Zupa cebulowa z grzanka serowa

Pomidory z mozzarella i bazylią

Krem z pomidora z grzankami i parmezanem

Dania główne

Pieczony udziec z kurczaka z nadzieniem z boczniaka i warzyw w sosie szpinakowym

Polędwiczka wieprzowa aromatyzowana bazylią w sosie z leśnych grzybów

Łosoś w sosie cytrynowym

Roladki schabowe pieczone w wędzonym bekonie

Roladka z flądry z warzywami w sosie winnym

Wolno pieczony filec z dorsza z masłem z płatkami migdałów i naci pietruszki

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Ryż gotowany

Ryż orientalny

Kopytka z pesto bazylikowym

Linguine z cukinią

Dodatki warzywne

Bukiet sałat z sosem czosnkowym

Warzywa gotowane

Brokuły gotowane na parze

Warzywa grillowane

Fasolka szparagowa z masłem i bułką

Desery

Jabłecznik z bitą śmietaną

Deser Panna Cotta z malinami

Krem kawowy z biszkoptem włoskim

Ciasto Tiramisu

Ciasto cappuccino



LUNCH SERWOWANY - ZESTAW 3 75 zł

Prosimy o wybranie jednej pozycji z każdej kategorii i przesłanie wybranego zestawu nie później niż 7 dni przed planowanym spotkaniem

Przystawki

- Sałatka capreze
- Sałatka nicejska
- Sałatka grecka
- Mesclun sałat z pieczonym łososiem i sosem tzatziki
- Gotowana pierś w balsamico podana z liśćmi sałat i mikro ziół

Zupy

- Zupa krem marchwiowy z imbirem i pomarańczą
- Zupa grzybowa z kluseczkami francuskimi
- Zupa krem pomidorowy z mozzarellą
- Zupa Barszcz biały w formie kremu z ziemniakami puree, jajkiem i rukolą
- Zupa gulaszowa

Dania główne

- Wołowina na sposób francuski w chlebie
- Tournedos z polędwiczki wieprzowej w sosie z zielonego pieprzu
- Smażony filet z dorsza z klarowanym masłem i prażonymi pestkami dyni
- Filet z łososia ze szparagami i krewetką
- Filet z kurczaka z fromage i suszonym pomidorem z okrasą z orzechów włoskich
- Duszony schab w borowikach

Dodatki skrobiowe

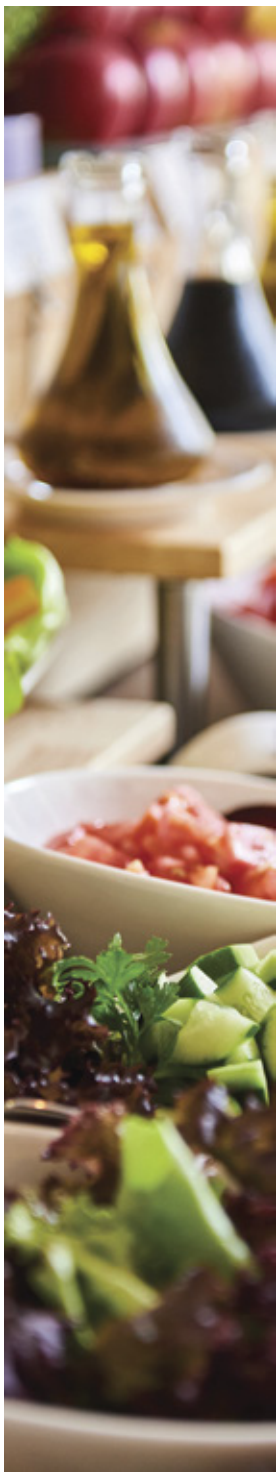
- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Ryż gotowany
- Ryż orientalny
- Kopytka z pesto bazylikowym
- Linguine z cukinią

Dodatki warzywne

- Bukiet sałat z sosem czosnkowym
- Warzywa gotowane
- Brokuły gotowane na parze
- Warzywa grillowane
- Fasolka szparagowa z masłem i bułką

Desery

- Pana cotta z malinami
- Ananas Grillowany z Balsamico i Sorbetem malinowym
- Sernik z wiśniami i miętą
- Ciasto kokosowe z bitą śmietaną
- Ciasto z kremem i owocami



LUNCH W FORMIE BUFETU

Zestaw 1

Zupa

Zupa z soczewicy aromatyzowana pomidorami i otartymi ziołami

Dania główne

Udziec z kurczaka pieczony po prowansalsku

Filet z Miruny z zieloną fasolą i suszonym pomidorem

Penne puttanesca z rukolą

Ziemniaki z koperkiem

Warzywa z patelni

Desery

Sernik królewski

65 zł/os.

Zestaw 2

Zupa

Zupa pieczarkowa z łazankami i tymiankiem

Dania główne

Roladka ze schabu z mozzarellą i szynką, panierowana

Polędwica z morszczuka w sosie z czerwonej papryki, cukinii i pomidora

Lasagne ze szpinakiem i pieczarkami

Ziemniaki puree

Kalafior z okrasą z masła i bułki

Desery

Ciasto snikers

65 zł/os.

Zestaw 3 | VEG |

Zupa

Zupa toskańska makaronem

Dania główne

Papryka faszerowana kuskusem i warzywami

Linguine z warzywami i pesto

Pierogi ruskie z cebulą i klarowanym masłem

Ziemniaki pieczone w folii z pieczarkami, serem i oregano

Ryż orientalny ze szparagami

Warzywa stir fry z sosem sweet chilli

Desery

Ciasto szarlotka z cynamonem

65 zł/os.

LUNCH W FORMIE BUFETU

Zestaw 4

Zupa

Zupa Włoska jarzynowa z ziołami i zacierką

Dania główne

Piersz z kurczaka z farszem orientalnym z warzyw panierowana w kolorowym sezamie

Polędwiczka wp w sosie z zielonego pieprzu

Dorsz pieczony z masłem ziołowym, pomidorami i rukolą

Tagliatelle z zielonymi warzywami i parmezanem

Ziemniaki z koperkiem

Warzywa gotowane

Desery

Ciasto czekoladowe

Ciasto drożdżowe z owocami

Dania zimne

Krucha sałata z pomidorami, ogórkami, oliwkami i serem sałatkowym

Sałatka z penne, brokułami, oliwkami i suszonym pomidorem

Pomidory z mozzarellą, balsamicznym dressingiem i świeżą bazylią

Warzywa filetowane, liście sałat, dressingi

Pieczyno, masło

85 zł/os.

Zestaw 5

Zupa

Zupa krem z białych warzyw sezonowych z winnym jabłkiem i grzankami

Dania główne

Eskalopki z indyka w kremowym sosie szpinakowym

Medalion ze schabu w sosie blue z winogronami

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Kopytka z pesto i rukolą

Warzywa grillowane

Desery

Ciasto orzechowe z kremem

Ciasto drożdżowe z owocami

Dania zimne

Sałata rzymska z ogórkami, cebulą, pomidorami i kruszoną fetą z winegretem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, warzywami i sosem czosnkowym

Sałatka z pęczakiem z suszonymi pomidorami i oliwkami

Warzywa filetowane, liście sałat, dressingi

Pieczyno, masło

85 zł/os.

Zestaw 6 | VEG |

Zupa

Zupa minestrone

Dania główne

Lasagne wegetariańskie

Risotto z warzywami

Farfalle z brokułami, czarną oliwką, pomidorkiem i oliwą czosnkową z natką pietruszki

Ziemniaki paryskie z masłem orzechowo ziołowym

Krokiety z pieczarkami

Brokuły gotowane na parze

Desery

Sernik z brzoskwiniami

Dania zimne

Sałatka z kalafiora i brokułu z jajkiem i sosem jogurtowym

Sałatka grecka z oliwą i ziołami

Sałatka z kaszy gryczanej ze szparagami, serem sałatkowym i pomidorem

Warzywa filetowane, liście sałat, dressingi

Pieczyno, masło

75 zł/os.





MENU KOLACJA UROCZYSTA

Zestaw 1

Przystawka

Tatar ze śledzia z cebulą, ogórkiem, grzybami, podawany z grzanką

Zupa

Zupa krem z selera z prażonym boczkiem, grzankami i płatkami migdałów

Danie główne

Filet z indyka z warzywami pieczony w bekonie, sos pieczarkowy, puree z ziemniaków, liście sałat sezonowych

Deser

Jabłecznik na ciepło z gałką lodu, bitą śmietaną, tarta czekolada

Zimny bufet serwowany na lustrach

Wędliny i mięsa pieczone

Deska pasztetów

Marynowany śledź w kilku smakach

Galaretki drobiowa z marchewką i groszkiem

Terrina ze szpinakiem

Sałatka cesar

Sałatka gracka

Świeże warzywa i pikle

Smalec z jabłkiem i otartym majerankiem

Ogórki kiszane, cebula

Sos czosnkowy

Pieczyno, masło

Kosz owoców sezonowych

130 zł/os.

Zestaw 2

Przystawka

Pasztet z kaczki z musem żurawinowym, kandyzowana gruszka

Zupa

Zupa krem pomidorowy, grzanka pszenna, otarty parmezan, rukola

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym, pieczone ziemniaki, bukiet warzyw

Deser

Sernik, konfitura z wiśni, bita śmietana

Zimny bufet serwowany na lustrach

Wędliny i mięsa pieczone

Deska pasztetów

Marynowany śledź w kilku smakach

Galaretki drobiowa z marchewką i groszkiem

Asortyment roladek mięsnych i jarskich

Terrina ze szpinakiem

Sałatka cesar

Sałatka gracka

Świeże warzywa i pikle

Smalec z jabłkiem i otartym majerankiem

Ogórki kiszane, cebula

Sos czosnkowy

Pieczyno, masło

150 zł/os.

MENU GRILLOWE

Zestaw 1

Dania ciepłe

Zupa żurek z wędzonką i ziemniakami
Marynowana karkówka z grilla
Filet z kurczaka w ziołach
Kaszanka w folii
Kiełbasa z grilla lub ogniska
Pierogi ruskie smażone
Ziemniaki staropolskie
Warzywa z patelni

Dania na zimno

Sałatka ziemniaczana z korniszonem i szczypiorem
Sałatka makaronowa z warzywami, ziołami i oliwą
Sałaty i warzywa sezonowe
Ogórki kiszone, cebula
Smalec z winnym jabłkiem i majerankiem
Sałatka coleslaw
Asortyment sosów sałatkowych
Ketchup, musztarda
Pieczywo, masło

85 zł/os.

Zestaw 2

Dania ciepłe

Zupa gulaszowa z rozmarynem
Kaszanka w folii
Kiełbasa z grilla lub ogniska
Marynowana karkówka z grilla
Szaszłyk drobiowy z bekonem i warzywami
Ryba w folii ze szpinakiem
Kopytka z pesto
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Warzywa grillowane

Dania na zimno

Sałatka ziemniaczana po bawarsku z prażonym bekonem
Sałatka makaronowa z warzywami, ziołami i oliwą
Sałata grecka
Sałaty i warzywa sezonowe
Ogórki kiszone, cebula
Smalec z winnym jabłkiem i majerankiem
Zestaw surówek grillowych
Asortyment sosów sałatkowych
Ketchup, musztarda
Pieczywo, masło

95 zł/os.





MENU GRILLOWE

Zestaw 3

Dania ciepłe

Zupa bawarska z warzyw, pomidorów z bekonem i ziołami
Kaszanka w folii
Kiełbasa z grilla lub ogniska
Marynowana karkówka z grilla
Skrzydółka barbecue
Filet z kurczaka marynowany w słodkim chilli
Papryka z warzywami, pieczarkami i serem pieczona w folii
Ryba w folii ze szpinakiem i warzywami
Kopytka smażone
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Warzywa grillowane

Dania na zimno

Sałatka ziemniaczana po bawarsku z prażonym bekonem
Sałatka makaronowa z warzywami, ziołami i oliwą
Sałata grecka
Sałaty i warzywa sezonowe
Asortyment pikli
Ogórki kiszone, cebula
Smalec z winnym jabłkiem i majerankiem
Zestaw surówek grillowych
Asortyment sosów sałatkowych
Ketchup, musztarda
Pieczywo, masło

120 zł/os.

Zestaw 4 | VEG |

Dania ciepłe

Zupa jarzynowa z pomidorami i zacierką
Cukinia zapiekana faszerowana
Szaszłyk warzywny
Ziemniaki pieczone w folii z pieczarkami i mozzarellą
Papryka faszerowana
Kopytka ze szpinakiem
Zapiekanka makaronowa
Warzywa grillowane

Dania na zimno

Sałatka ziemniaczana z korniszonem, czerwoną cebulą, czosnkiem i octem winnym
Sałatka makaronowa z brokułami i suszonym pomidorem
Gzik ze szczypiorem, czosnkiem i ogórkiem
Sałaty i warzywa sezonowe
Ogórki kiszone
Zestaw surówek grillowych
Asortyment sosów sałatkowych
Ketchup, musztarda
Pieczywo, masło

85 zł/os.



zapraszamy
Kulinaria dla biznesu

Marena Wellness & Spa
72-415 Międzywodzie ul. Turystyczna 1

www.marespa.pl
T: +48 91 322 13 62 M: event-plan@marenaspa.pl