



Restauracja Marina Gorzów

Anna 604-348-205 Wanda 600 858 450

e-mail: restauracja@marinagorzow.pl

Zestawy konferencyjne

Bufet kawowy

Zestaw I

napoje gorące: kawa, herbata

bufet (warnik z wodą, kawa rozpuszczalna, sypana)

kawa z ekspresu

napoje zimne: woda z cytryną i miętą

Cena za osobę 30 zł netto

Zestaw II

napoje gorące: kawa, herbata

bufet (warnik z wodą, kawa rozpuszczalna, sypana)

kawa z ekspresu

napoje zimne: woda z cytryną i miętą

ciastka kruche

Cena za osobę 35 zł netto

Zestaw III

napoje gorące: kawa, herbata

bufet (warnik z wodą, kawa rozpuszczalna, sypana)

kawa z ekspresu

napoje zimne: woda z cytryną i miętą

ciasto (3 rodzaje)

Cena za osobę 60 zł netto

Przy wyborze zestawu I, II , III:

CENA ZA WYNAJĘCIE SALI 500 ZŁ NETTO – DO 4 GODZIN

CENA ZA WYNAJĘCIE SALI 700 ZŁ NETTO –DO 8 GODZIN

CENA ZA WYNAJĘCIE SALI 800 ZŁ NETTO –DO 10 GODZIN

Propozycja przerwy śniadaniowej:

Kanapki wiosenne, kanapki z pastą, kanapki z warzywami

42 zł/os netto

Jogurt naturalny fit z owocami sezonowymi, musem i pestkami dyni

Bruschetty caprese, z oliwkami i kaparami, pomidorkami konfuse

Cena menu to 65 zł/os netto

Bufet zimnych przekąsek

Zestaw I

Salatka z łososiem w sosie miodowo musztardowym

Salatka brokułowa z kurczakiem

vol au vent w trzech odmianach

cena 72 zł/ os netto

Zestaw II

Roladki z łososia nadziewane serkiem

Salatka grecka

vol au vent w trzech odmianach

Szynka szwarcwaldzka nadziewana pomidorem, cukinią i serkiem ziołowym

cena 90 zł/ os netto

Propozycja Obiadowa

Zestaw I

Krem pomidorowy

Filet z kurczaka grillowany z warzywami

Talarki ziemniaczane w ziołach prowansalskich

Zestaw surówek

cena za osobę 110 zł / os netto

Zestaw II

*Krem z ziemniaków
Strogonow wołowy
Kluseczki gnocchi
Zestaw surówek*

cena za osobę 110,00 zł/ os netto

Zestaw III

*Krem z pora
Żeberka w sosie miodowo-rozmarynowym
Talarki w śmietanie
Zestaw surówek*

cena za osobę 115,00 zł / os netto

Dania wegańskie

*Grillowany bakłażan przekładany salsą pomidorową
Łódeczka z cukinii nadziewana ryżem i warzywami*

Dania wegetariańskie

*Zapiekany ser camembert z sosem żurawinowym
Grillowany bakłażan przekładany salsą pomidorową i mozzarellą
Pierogi z ciasta francuskiego ze szpinakiem*