

## **Propozycja 1.**

### **dania serwowane:**

Chrust pszenny z musem z szynki, oliwą szpinakową , truflą serową i konserwowym ogórkiem

Krem z pieczonego buraka  
z kwaśną śmietaną i oliwą truflową

filet z kurczaka zawijany z boczkiem i ziołami ,z sosem serowym, z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem i blanszowanym brokułem

szarlotka na ciepło z gatką lodów waniliowych

### **Napoje:**

Kawa, herbata

Woda mineralna

Sok owocowy

Koszt: 85,00zł + 10% serwisu

## **Propozycja 2.**

### **dania serwowane:**

Chrust pszenny z musem z szynki, oliwą szpinakową , truflą serową i konserwowym ogórkiem

rosół z kury z lanyymi kluskami

Kukurydziana pierś kurczaka z kaszą Kus Kus,  
grozkiem cukrowym i sosem teriyaki

sernik domowy z musem malinowym

### **Napoje**

kawa,herbata

woda mineralna

sok owocowy

Koszt: 95,00zł + 10% serwisu

### **Propozycja 3.**

#### **dania serwowane:**

*sałatka a'la Cesar z kurczakiem, chrupiącym bekonem i sosem jogurtowym*

*Krem ziemniaczany z chrustem bekonowym  
i oliwą muszkatołową*

*Duszona cielęcina z czarnym tagliatelle  
kalafiolem romanesco i sosem truflowym*

*lody karmelowe z solą morską, z konfiturą truskawkowo-miętową i ziemią  
jadalną*

#### **Napoje:**

*Kawa, herbata*

*Woda mineralna*

*Sok owocowy*

*Koszt 105,00zł / 1 osobę + 10% serwisu*

.....oferty dotyczą przyjęć dla min. 10 osób.....

Jesteśmy gotowi przedstawić Państwu wiele innych ciekawych propozycji

w zależności od oczekiwań.

Zapraszamy do kontaktu

[hotel@napoleon.waw.pl](mailto:hotel@napoleon.waw.pl)