

## MENU KONFERENCYJNE

### **Przerwa kawowa**

#### **Propozycja I**

aromatyczna kawa,  
wybór herbat smakowych  
woda mineralna niegazowana

**serwis jednorazowy cena 28zł / osobę serwis całodzienny cena 39zł / osobę**

#### **Propozycja II**

aromatyczna kawa,  
wybór herbat smakowych  
woda mineralna niegazowana,  
miks soków owocowych lub lemoniady smakowe Restauracji Mona

**serwis jednorazowy cena 37zł / osoba serwis całodzienny cena 48zł / osoba**

#### **Propozycja III**

aromatyczna kawa  
wybór herbat smakowych  
woda mineralna niegazowana,  
miks soków owocowych, lub lemoniady smakowe Restauracji Mona  
świeżo wypiekane rogaliki z nadzieniami smakowymi,  
miks kruchych ciasteczek koktajlowych

**serwis jednorazowy cena 46zł / osoba serwis całodzienny cena 61zł / osoba**

**Propozycja IV**

aromatyczna kawa,

wybór herbat smakowych

woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą,

miks soków owocowych, lub lemoniady smakowe Restauracji Mona

ciasta własnego wypieku,

patery świeżych owoców

**serwis jednorazowy cena 53zł / osoba serwis całodzienny cena 66zł / osoba**

**Propozycja V**

aromatyczna kawa,

wybór herbat smakowych ,

woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą,

miks soków owocowych lub lemoniady smakowe Restauracji Mona,

mini bułeczki koktajlowe 2 szt./osoba,

mini croisanty z nadzieniem smakowym

**serwis jednorazowy cena 63zł / osoba serwis całodzienny cena 79zł / osoba**

## **LUNCH SERWOWANY**

### **Propozycja I**

delikatny krem pieczarkowy z maślanymi grzankami  
chrupiący ser camembert na bukiecie sałat z pomidorkami koktajlowymi, gruszką i orzechami  
włoskimi  
domowa szarlotka z sosem waniliowym

**cena 83zł / osoba**

### **Propozycja II**

Żurek Mona z wiejskim jajkiem i ziemniakami  
Bryzol wieprzowy z pieczoną cebulką, buraczkami zasmażanymi i kremowym puree  
ziemniaczanym  
Crème brulle

**Cena 93zł / osoba**

### **Propozycja III**

ostry krem z marchwi i batatów z chrustem z bekonu,  
Filet z kurczęcia kukurydzianego z pieczonymi ziemniakami oraz selekcją sałat z pomidorem,  
sosem francuskim i cukinią  
Mus z białej czekolady z sosem wiśniowym i tymiankiem

**Cena 103zł / osoba**

### **Propozycja IV**

krem z pomidorów i pieczonej papryki z tymiankowymi grzankami  
smażony filet z dorsza na kremowym puree ziemniaczanym z groszkiem  
jabłka zapiekane w cieście z rodzynkami

**cena 103zł / osoba**

**Napoje do lunchu dodatkowo płatne:**

- woda mineralna w karafce z owocami 0,5L - **15 zł / szt**
- lemoniada smakowa w karafce 0,5L - **30 zł / szt**

**LUNCH BUFETOWE**

**Propozycja I**

Krem z białych warzyw z migdałami  
złociste medaliony schabowe  
filet z białej ryby na sosie koperkowym  
biała kasza gryczana z pieczoną cebulą  
pieczone ziemniaki z rozmarynem  
sałatka z buraków cukrowych z pomarańczą,  
sałaty z pomidorkami koktajlowymi i sosem miodowo musztardowym  
domowe ciasto marchewkowe  
delikatny deser straciatella

**cena 103zł / osoba**

**Propozycja II**

krem z palonego pora oliwą smakową  
pulpety wieprzowe na sosie grzybowym  
filet z okonia w panko  
czarna soczewica z porem  
ziemniaki tłuczone z masłem i koperkiem  
surówka z białej kapusty z kukurydzą i ogórkiem  
brokuły z migdałami i masłem  
tarta z owocami leśnymi  
jogurt z granolą i owocami sezonowymi

**cena 103zł / osoba**

**Propozycja III**

Włoska zupa minestrone  
pieczeń z szynki wieprzowej na sosie rozmarynowym  
pęczotto z paloną porą i szpinakiem  
kluski śląskie  
surówka z kapusty czerwonej z ogórkiem i jabłkiem  
bukiet warzyw parowany  
jogurt z nasionami gicła i marakują  
mus czekoladowy z kardamonem i bakaliarni

**cena 113zł / osoba**

**Propozycja IV**

Kartoflanka z boczkiem i majerankiem  
wegetariańskie kotleciki z soczewicy  
polędwiczki drobiowe owinięte bekonem  
ziemniaki ze skórka pieczone  
puree ziemniaczane z masłem i gorczycą  
surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem  
modro kapusta z bekonem  
ciasto cynamonowe z kandyzowaną pomarańczą  
mus owocowy z jogurtem

**cena 113zł / osoba**



## **Oferta organizacji konferencji, szkolenia**

**Sala konferencyjna z rzutnikiem „Stodoła”**

**Sala konferencyjna z telewizorem „Berry” – max 20 osób**

**Wynajem Sali Konferencyjnej: PLN 2500/ dzień – do 10 godzin**

**Wynajem Sali Konferencyjnej: PLN 1300/ dzień – do 6 godzin**

**Wynajem Sali Konferencyjnej: PLN 800/ dzień – do 3 godzin**

**Wynajem Sali Konferencyjnej: PLN 600/ dzień – do 1,5godziny**

Wyposażenie:

- ustawienie kinowe
- mównica do prezentacji
- projektor
- nagłośnienie

Pozostają do dyspozycji:

**Paulina Sadło**

Manager Restauracji Mona

+48 504-800-074

[kontakt@restauracjamona.pl](mailto:kontakt@restauracjamona.pl)