

GLAMOUR  
VIP



# MENU

## DANIA GORĄCE

Zupa Krem z brokułów

Eskalopki z indyka z prażonymi jabłkami i żurawinami

Filet z łososa norweskiego , obsmażany na brązowym maśle, serwowany na karmelizowanych gruszkach z dodatkiem miodu i zielonego pieprzu

Makaron penne z polędwicą w sosie grzybowym

Karczek pieczony w sosie borowikowym

Gnocchi ziemniaczane z pesto

Polskie warzywa blanszowane:

kapusta czerwona, kapusta biała, marchew, strączki zielonego groszku z oliwami smakowymi



# SALATKI

**GRECKA**

**VITAL- FRESH**

**WIOSENNA**



# DRINK BAR

**PIWO**

**OŻEŻWIAJĄCE DRINKI**



# MENU

## DESERY, NAPOJE



CIASTA BANKIETOWE – SERNIK, JABŁECZNIK , CZEKOLADOWE,  
JOGURTOWE Z OWOCAMI

KAWA (EKSPRES) , HERBATA, DODATKI  
SOKI OWOCOWE; WODA MINERALNA



# SERWIS CATERINGOWY



OBSŁUGA KELNERSKA

DEKORACJA KWIATOWA BUFETÓW

STOLIKI COCTAILOWE

OBRUSY, SERWETY, PRZYWIESZKI

PROFESJONALNY SPRZĘT GASTRONOMICZNY

# OPIS STREFY VIP

W strefie VIP Glamour czeka na Ciebie zamknięta strefa imprezowa dostępna tylko dla ograniczonej liczby gości. Zapewniamy pełną obsługę cateringową, wydzieloną strefę pod sceną abyś mógł bawić się obok artystów, Goście VIP będą mieli jedyną i niepowtarzalną możliwość spotkania i rozmowy z artystami.