



NOCLEGI

KONFERENCJE

SZKOLENIA

IMPREZY FIRMOWE

BANKIETY

PREZENTACJE

OFERTA KULINARNA – BUFETY

Zapraszamy do naszej restauracji, gdzie w formie bufetów serwujemy potrawy kuchni polskiej i międzynarodowej. Od poniedziałku do piątku szef kuchni przyrządza różnorodne dania, które wybiera z menu liczącego ponad 100 pozycji. Staramy się tak dobierać menu, aby codziennie zapewnić Państwu nowe doznania smakowe.

CENTRUM SZKOLENIOWE TWINS

ul. Żywiczna 57, 03-179 Warszawa

022 889 55 05 (11) , biuro@cstwins.pl

OBIAD (13:00 – 15:00)

W porze obiadowej, z poniższego menu, serwujemy: dwa rodzaje zup, dwa rodzaje dań głównych, jedno danie mączne, dwa rodzaje dodatków skrobiowych, jeden dodatek ciepły, dwa rodzaje surówek, dwa rodzaje deserów. Napoje: woda mineralna oraz soki owocowe. **Menu ustala Szef Kuchni.**

Zupy

1. Rosół z makaronem
2. Barszcz czerwony zabiela-ny z ziemniakami
3. Barszcz ukraiński
4. Ogórkowa aromatyzowana ziołami dodatkiem śmietany
5. Pomidorowa włoska z ryżem
6. Pieczarkowa z łazankami
7. Szczawiowa z jakiem
8. Krupnik z kaszy jęczmiennej
9. Koperkowa
10. Neapolitanka
11. Zupa z zielonego groszku
12. Zupa cygańska
13. Chowder jarzynowy z zio-
14. Zupa chłopska z zacierkami
15. Krem z pomidorów z bazylią grzankami
16. Krem z selerów z groszkiem ptysiovym
17. Zupa wiosenna z koperkiem
18. Barszcz biały z ziemniakami
19. Żurek hultajski z jajkiem
20. Bulion z warzywami

Dania mączne

51. Pierogi z mięsem
52. Pierogi z kapustą i grzybami
53. Pierogi ruskie

Desery

82. Owoce krojone
83. Szarlotka
84. Sernik
85. Galaretki owocowe
86. Musy
87. Sałatka owocowa z sosem
88. Jabłka pieczone z żurawiną
89. Budyń z sosem czekoladowym
90. Ananas w cieście kokosowym
91. Jabłko w cieście cynamonowym
92. Racuchy z jabłkami

Dania główne

21. Szaszłyk drobiowy z boczkiem i panierką
22. Pieczeń wieprzowa w kminkowo-winnym sosie
23. Zrazy wołowe w sosie z leśnych grzybów
24. Soła w sosie cytrynowym
25. Eskalopki drobiowe w sezamie
26. Schab z papryką w sosie sojowo-grzybowym
27. Węgierski gulasz wołowy
28. Mintaj z masłem czosnkowo ziołowym
29. Rolada z kurczaka po prowansalsku
30. Pieczone żeberka w sosie musztardowym
31. Mintaj marynowany w zio-łach, podawana na liściach szpinaku
32. Kotleciki wieprzowe z sosem
33. Rolada z indyka faszerowana szpinakiem podana na grillowanych warzywach w sosie śmietanowym

Dodatki skrobiowe

54. Ziemniaki saute z koperkiem
55. Ziemniaki opiekane z ziołami
56. Ziemniaki smażone
57. Makaron zapiekany
58. Makaron saute
59. Ryż saute
60. Ryż na zielono
61. Ryż ze szpinakiem
62. Ryż po meksykańsku
63. Kluseczki domowe
64. Kopytka
65. Kasza gryczana
66. Kasza jęczmienna
67. Kasza kuskus
68. Kluski śląskie

34. Żeberka w kapuście
35. Dukaty z indyka faszerowane żółtym serem
36. Sznycel z indyka
37. Udka pieczone na warzywach
38. Schab faszerowany z sosem śliwkowym
39. Staropolskie zraziki w sosie winno-pieczarkowym
40. Antrykot z kurczaka w grzankach
41. Kulki mięsne w kremowym so-sie pieczarkowym
42. Filet z pangii w jajku
43. Karkówka bolońska z pomido-rami pelati
44. Kotlet schabowy
45. Sakiewki ze schabu z serem i pieczarką
46. Sznycel wieprzowy w chrupią-cej panierce
47. Cukinia faszerowana mięsem
48. Tradycyjne bitki wołowe w so-
49. Imbirowo-cytrynowe pulpeciki rybne
50. Kotlety rybne

Dodatki ciepłe

69. Kalafior na złoto z masłem i bułeczką
70. Fasolka szparagowa zielona z masłem i bułeczką
71. Buraczki zasmażane
72. Marchew glazurowana
73. Fasolka szparagowa żółta z migdałami
74. Romanesko z palonymi płą-tkami migdałów
75. Bukiet jarzyn z masłem i ziołami
76. Brokuły z masłem i bułeczką
77. Marchew młoda
78. Kapusta zasmażana
79. Kapusta czerwona z rodzynkami
80. Kalafior zapiekany serem i ziołami
81. Szpinak

KOLACJA (19:00 – 21:00)

Na kolację, z poniższego menu, serwujemy: dwa rodzaje przekąsek zimnych, dwa rodzaje przekąsek gorących, dwa rodzaje sałatek, bufet zimny, kawę i herbatę.

Menu ustala Szef Kuchni.

Przekąski zimne

- 93. Jajka faszerowane
- 94. Jajko w szynce
- 95. Galaretką z nożek
- 96. Tymbaliki z drobiu
- 97. Roladki z szynki i sera
- 98. Ryby wędzone
- 99. Śledzie z cebulką
- 100. Śledzie w śmietanie

Przekąski gorące

- 101. Boeuf strogonow
- 102. Lasagne
- 103. Kurczak w sosie orientalnym
- 104. Farfalle a'la carbonara
- 105. Paprykarz drobiowy
- 106. Risotto jarskie
- 107. Ryż z frutti di Mare
- 108. Kapusta faszerowana
- 109. Spaghetti
- 110. Naleśniki z twarogiem, cukrem pudrem i śmietaną
- 111. Brokuły zapiekane pod beszamelem
- 112. Szaszłyki z cukinii
- 113. Farfale w śmietanie z ziołami i soczystymi kawałkami mięsa
- 114. Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym
- 115. Krokiety z mięsem
- 116. Bigos myśliwski na czerwonym winie
- 117. Papryka faszerowana mięsem
- 118. Skrzydełka po diabelsku z sosem chili
- 119. Naleśniki z twarogiem, cukrem pudrem, ananasek i śmietaną
- 120. Naleśniki z jabłkiem, cynamonem i śmietaną

Sałatki

- 121. Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- 122. Sałatka szefa
- 123. Mix sałat

Bufet zimny

- Półmisek wędlin
- Półmisek serów
- Pieczewo mieszane
- Masło
- Dżem, miód, powidła

ŚNIADANIE (7:00 – 10:00)

Przekąski zimne

- Półmisek wędlin szlachetnych
- Deska serów z owocami
- Pasztet domowy z żurawiną
- Kulki serowe otoczone w ziołach
- Twarożek z warzywami
- Jajko w majonezie
- Warzywa sezonowe
- Musli z mlekiem
- Jogurty
- Dżemy, powidła, miód
- Bułeczki
- Pieczewo mieszane
- Masło

Przekąski ciepłe

- Jajecznicą na maśle
- Jajecznicą na boczku
- Jajecznicą na szynce
- Jajecznicą na kiełbasie
- Parówki
- Frankfurterki

Napoje i dodatki

- Ketchup
- Musztarda
- Chrzan
- Sos czosnkowy
- Kawa
- Herbata
- Gorąca czekolada
- Soki owocowe

CENTRUM SZKOLENIOWE TWINS

ul. Żywiczna 57, 03-179 Warszawa

022 889 55 05 (11) , biuro@cstwins.pl