




W SAMYM
CENTRUM
BIAŁEGOSTOKU

C E L E B R U J

Obiad po Obronie

W RESTAURACJI KAWELIN

Obrona doktoratu to niezwykle moment w Twoim życiu, który zasługuje na wyjątkowe uczczenie!

Podziel się radością z bliskimi i swoim mentorem naukowym przy wykwintnych daniach i eleganckiej atmosferze naszej restauracji. Niech ten dzień pozostanie niezapomniany dzięki naszej gościnności i wyjątkowej jakości obsługi. Obrona doktoratu to niezwykle osiągnięcie, a my chcemy uczcić je razem z Tobą w naszej restauracji. Spotkajmy się po Twojej obronie!

KONTAKT



Martyna Murawska
specjalista ds. marketingu i sprzedaży
515 069 175
m.murawska@kawelin.pl



Katarzyna Tamiola
manager cateringu
661 530 573
catering@casablanca-catering.pl

LEGIONOWA 10, BIAŁYSTOK

4 DANIOWY ZESTAW

PREFERUJEMY WYBÓR JEDNEGO ZESTAWU

ZESTAW SERWOWANY NR 1 – (DANIE MIĘSNE) – 110ZŁ

Przystawka : Pate drobiowe aromatyzowane brandy, podane z grzanką -150 g/os.

Zupa: Rosół z makaronem-300 ml/os.

Danie : Filet z indyka z serem brie/ sos z suszonych pomidorów / purre ziemniaczane/ dziki brokuł -400 g/os.

Deser : Szarlotka z bitą śmietaną-120 g/os.

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i woda mineralna

ZESTAW SERWOWANY NR 2 – (DANIE MIĘSNE)-120ZŁ

Przystawka : Terrina z kurczaka z imbirem, podana na grzance-150 g/os.

Zupa: Zupa grzybowa z zacierką-300 ml/os.

Danie : Polędwiczka wieprzowa w trawie żubrowej/ sos demi glace / purre koperkowe / marchew brunoise - 400 g/os .

Deser: Sernik z sosem malinowym i bitą śmietaną-120 g/os.

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i woda mineralna

ZESTAW SERWOWANY NR 3 – (DANIE JARSKIE) – 110ZŁ

Przystawka : Carpaccio z buraka / feta/ rukola/ sos balsamiczny-150 g/os.

Zupa: Krem z białych warzyw/ migdały prażone/ oliwa/ krem balsamiczny-300 ml/os.

Danie : Tagliatelle z sosem grzybowym/ palone pomidorki koktajlowe-400 g/os.

Deser : Pudding z owocami/ nasiona chia-150 g/os.

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i woda mineralna

ZESTAW SERWOWANY NR 4 – (DANIE RYBNE) – 110ZŁ

Przystawka : Pierozki samosa podane z sosem jogurtowym z miętą-150 g/os.

Zupa: Krem z kukurydzy/ kukurydza prażona-300 ml/os.

Danie : Dorsz w koprze/ sos śmietanowy/ kasza bulgur z warzywami-400 g/os.

Deser : Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną-150 g/os.

W bufecie : Kawa z ekspresu, herbata z dodatkami

W stole : Soki owocowe i woda mineralna

BUFET SŁODKI

Zestaw Podstawowy|12PLN/OS.

Ciasta (sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe)-120g/os.

Zestaw Standardowy|18PLN/OS.

Ciasta (sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe) / owoce filetowe/ tartaletki słodkie-150g/os

Zestaw Rozszerzony|34 PLN/OS.

Ciasta (sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe) / ciasteczka-min. 4 rodzaje/ owoce filetowe/ tarta lemon curd z bezą włoską/ ciasto z białą czekoladą i żurawiną/ tartaletki słodkie - 250 g/os.

ALKOHOL

Toast

kieliszek szampana | 7zł/kieliszek

Wino

Wino Restauracji Kawelin białe lub czerwone (półwytrawne) | 55 zł /but.

Wódka

Wódka Stumbras eco | 60 zł/ but. 0,5 l

Wódka Żubrówka biała | 60 zł /but. 0,5 l

Wódka Wyborowa | 70 zł/ but. 0,5 l

Wódka Żubrówka czarna | 80 zł/ but. 0,5 l

Wódka Stumbras Distinct | 90 zł /but. 0,5 L