

# „Bistro Rod Wierzami”

## Oferta oraz cennik przerw kawowych

### 1. Przerwa kawowa „Standard”

kawa, herbata zwykła oraz smakowa,  
woda, ciastka drobne

25 zł/os

### 2. Przerwa kawowa „Staropolska”

kawa, herbata zwykła oraz smakowa,  
woda, soki owocowe,  
ciasto domowe (2 rodzaje)

38 zł/os

### 3. Przerwa kawowa „Firmowa”

kawa, herbata,  
woda, soki owocowe,  
kanapki koktajlowe (2 szt),  
ciastka lub owoce

40 zł/os

### 4. Przerwa „Galodzienna Standard”

35 zł/os

Lunch dwudaniowy z napojem dla grup szkoleniowych - 36 zł

Woda z cytryną i miętą dzbanek 1,5 l - 20 zł

Kawa termos 1,5 l - 35 zł

Dodatkowo na życzenie klienta szeroki wybór monodeserów,  
przekąsek słodkich oraz słonych.

## Menu lunch „Bistro Rod Wierzami”

### Suppy

Krem toskański z grzankami, krem z zielonych warzyw z grzankami, żurek śląski, rosół z makaronem

### Mięsa

Tradycyjny kotlet schabowy

Panierowany medalion drobiowy

Frykadellki drobiowe w panco

Schab po szwajcarsku

Kotlet de volaille

Bitka schabowa w sosie pieczarkowym

Pieczeń z szynki w sosie pieczeniowym

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie pomidorowym

Filet z minuny w migdałach

### *Dania jarzkie*

Risotto z warzywami

Makaron ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Kaszotto z grzybami leśnymi

Makaron w sosie neapolitańskim

### *Dodatki*

Śmietniki opiekane

Żurek ziemniaczany

Ryż z warzywami

Kasza mix

Bukiet warzyw

Łastawki surówek

*Cena lunchu bez zupy 30 zł, z zupą 36 zł od osoby*

## *Menu lunchowe premium „Bistro Pod Wieżami”*

### *ŻUREK*

Krem z zielonych warzyw, krem tokański z grillowaną papryką

Krem z palonego ziemniaka z nutą wanili, krem z grzybów leśnych

Żurek po staropolsku

### *MIEŁSA ORAZ RYŻ*

Dołędwiczkę wieprzową w sosie podgrzybkowym

Rolada śląska w sosie własnym

Stufada z indyka w sosie tymiankowym

Pieczeń schabowa po setygarsku w sosie musztardowo-miodowym

Śarwianiec drobiowy z żurawiną i wędzonym serem

Filet z dorsza saute na sosie cytrynowo-koperkowym

*Grillowany filet z kaszki na warzywach z patelni*

*Rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem w sosie pelatti*

### *WYKONAJ*

*Lasagne ze szpinakiem i parmezanem na beszamelu*

*Kaszotto z grzybami leśnymi*

*Risotto z warzywami na białym winie*

*Naleśniki z serkiem mascarpone i owocami*

### *DOŁĄCZ*

*Śmietniki konfitowane z rozmarynem*

*Kluski śląskie, kopytka, gnocchi*

*Ryż z warzywami, mix kasz prażonych*

*Sukiet warzyw gotowanych lub zestaw surówek firmowych*

*Cena lunchu jednodaniowego 36 zł/os*

*Cena lunchu dwudaniowego 45 zł/os*

Z poważaniem

**Łukasz Melka**

Manager Gastronomii

„Pod Wieżami”

[www.bistropodwiazami.pl](http://www.bistropodwiazami.pl)

**BIURO CENTRUM Sp. z o.o.**

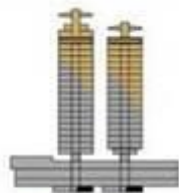
ul. Mickiewicza 29

40-085 Katowice

**NIP: 634-10-03-422**

tel. +48 32 207 27 77

kom. +48 662 214 249



**Biuro Centrum**  
KATOWICE MICKIEWICZA 29