

**OFERTA  
GASTRONOMICZNA  
PODCZAS CEDE 2017**

**ZAPRASZAMY  
NOWE  
RESTAURACJE NA  
MTP!**

**PAWILON 15**

[WWW.GARDENCITY.MTP.PL](http://WWW.GARDENCITY.MTP.PL)



## BUFET ŚNIADANIOWY – 9.00 – 12.00

NIE ZDAŹYŁEŚ ZJEŚĆ ŚNIADANIA... ZJEDZ Z NAMI !



### MENU

#### Zestaw I

wędlina ( 2 rodzaje)  
ser ( 2 rodzaje)  
pomidor, ogórek  
kielbaski z wody ( 2 szt.)  
jajko gotowane ( 2 szt.)  
lub  
jajecznicza  
pieczywo, masło

Kawa, herbata

#### Zestaw II

Wegetariański  
pomidor, ogórek,  
korniszon  
twarożek ze  
szczypiorkiem  
ser ( 3 rodzaje)  
jajko gotowane (2 szt.)  
lub  
jajecznicza  
mix sałat z sosem vinaigrette  
pieczywo, masło  
Kawa, herbata

### SALA WODY

Pawilon 15, poziom I

Śniadania serwowane w godzinach  
od 9.00 do 12.00

2 zestawy śniadaniowe do wyboru

---

CENA

25,00 zł

---



## LUNCH



## SALA WODY

Pawilon 15, poziom I  
Lunch od godz. 12.30

Zestaw: zupa + drugie danie

---

CENA

35,00 zł brutto

32,40 zł netto

---

Istnieje możliwość zamówienia zestawów lunchowych dla grup  
– korzystanie z restauracji za pośrednictwem voucherów  
– płatność za usługę przelewem



## LUNCH – MENU

14.09.2017

### ZUPA

Krem z kiszonych ogórków, klopsiki z wędzonych żeberk

Minestrone z pesto bazyliowym i serem Grana Padano

### DANIE GŁÓWNE

Peklowane policzki wieprzowe, ziemniaki, buraczki zasmażane, chips z boczku, sos chrzanowy

Dorsz w chrupiącej panierce, kasza pęczak z warzywami, paczuszka z fasolki szparagowej i marchewki, sos beurre blanc z koperkiem

15.09.2017

### ZUPA

Krem z selerowo - pietruszkowy, groszek ptysiowy, koperek

Krem z kurczaka, filet z indyka i bocznik smażony na maśle

### DANIE GŁÓWNE:

Duszona wołowina w sosie Porto, grillowane warzywa, ziemniaki opiekane z rozmarynem

Krokiet z grzybami i serem brie, kasza jaglana z selerem naciowym, surówka coleslaw





## LUNCH – MENU

16.03.2017

### ZUPA:

Krem z dyni, chrupiący boczek, prażone pestki dyni  
Zupa tajska z mleka kokosowego z warzywami  
i kurczakiem

### DANIE GŁÓWNE

Saltimbocca z indyka w sosie śmietankowym  
z pieczarkami, gnochi, szpinak duszony  
z czosnkiem

Roladka z Limandy, ratatouille z bakłażana, cukinii  
i papryki, conchiglioni ze szpinakiem i serem, sos  
z włoskich pomidorów Pelati

---

### CENNIK:

Zestaw: zupa + drugie danie – 35 zł  
Zupa – 14 zł  
Drugie danie – 28 zł



## LUNCH – MENU

### BUFET SAŁATKOWY

SAŁATY: 220 g

#### **Salata Cezar**

Salata z kurczakiem, pomidorkiem cherry,  
czerwoną cebulą i oliwkami,  
grzanki, sos cezar

#### **Salata Grecka**

Salaty z serem feta, pomidor, ogórek, papryka,  
oliwki, koperek  
sos vinegret

#### **Salata Nicejska**

Salaty z tuńczykiem, jajkiem, fasolka szparagową,  
pomidorem, cebulą  
i kaparami  
sos majonezowy ze szczypiorkiem  
i oregano

---

CENA

20 zł

---

#### **DESER**

Szarlotka z sosem waniliowym  
Sernik z konfiturą wiśniową

---

CENA

9 zł

---

## LUNCH Z DOSTAWĄ NA STOISKO

ZJEDZ SMACZNY OBIAD NA SWOIM STOISKU



## LUNCH Z DOSTAWĄ\*

Menu – takie samo jak  
w restauracji Sala Wody –

---

CENA z dowozem  
40,00 zł brutto  
37,00 zł netto

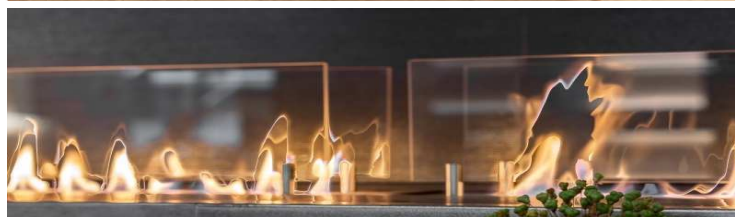
---

*\* minimalne zamówienie  
5 zestawów w jednej dostawie*



## RESTAURACJA BIZNESOWA

ZAPROŚ SWOICH KLIENTÓW DO RESTAURACJI GARDEN CITY.  
ZAREZERWUJ STOLIK I CIESZ SIĘ SPOTKANIEM BEZ KONIECZNOŚCI JEŻDŻENIA PO MIEŚCIE



## SALA OGNI

Pawilon 15, poziom IIA

restauracja dostępna od g. 12.00  
prowadzona jest rezerwacja stolików

Menu a la carte

Przy zamówieniu zestawów  
degustacyjnych – możliwość rozliczenia  
usługi przelewem – prosimy o kontakt

Na życzenie wystawców – przesyłamy  
szczegółowe menu



**PRZYSTAWKI ZIMNE****MENU A'LA CARTE**

Turńczyk marynowany, relish paprykowy, pikle,  
ser Grana Padano, mikro ziola

29zł

Tatar wołowy, konfitura z cebuli, korniszon,  
pikle, żółtko

28zł

**PRZYSTAWKI GORĄCE****MENU A'LA CARTE**

Raviolo z podwędzonym serem kozim, warzywa brunoise,  
emulsja z pieczonych burków, groszek wąsaty

26zł

Chrupiące kalmary, sos harissa,  
sałatka kus kus

23zł

**ZUPY****MENU A'LA CARTE**

Kremowy żurek, jajko poche,  
klopsiki z wędzonych żeberek

15zł

Consomme wołowe, pierożki z kaczki,  
pietruszką

15zł

**DANIA GŁÓWNE****MENU A'LA CARTE**

Udło z kaczki confit, kapusta  
modra z jabłkiem, domowe pyzy,  
żel z jabłek, sos z majerankiem

49zł

Stek z polędwicy wołowej,  
duszony szpinak, ziemniaki cocotes,  
puree z buraka, sos z zielonym pieprzem

79zł

Filet z kulbina, potrawka z kopru włoskiego,  
kremowe ziemniaki, chipsy z ziemniaka

59zł

Pieczony filet z łososia, karmelizowane marchewki,  
ziemniaki fondant, sos z małży

62zł

**DESERY****MENU A'LA CARTE**

Mus z białej czekolady z tequilą, marakuja,  
lody z palonego masła, puder z pistacji

15zł

Sernik, konfitura wiśniowa,  
beziki

15zł

**NAPOJE****MENU A'LA CARTE****NAPOJE CIEPŁE**

Espresso	7 zł
Espresso Doppio	10 zł
Caffe Americano	7 zł
Caffe Bianco	9 zł
Caffe Latte	11 zł
Caffe Cappuccino	11 zł
Herbata Lipton	6 zł

**NAPOJE ZIMNE**

Sok	6 zł / 200 ml
Napój	6 zł / 200 ml
Woda	5 zł / 200 ml

**WINO****MENU A'LA CARTE****CZERWONE**

Marius Rouge Pays d'Oc	12 zł / 100 ml
------------------------	----------------

**BIAŁE**

Marius Blanc Pays d'Oc	12 zł / 100 ml
------------------------	----------------



## RESTAURACJA BIZNESOWA – MENU DEGUSTACYJNE

### MENU

#### Menu degustacyjne 4-daniowe

##### PRZYSTAWKA ZIMNA

Tuńczyk marynowany, relish paprykowy, pickle, ser Grana Padano, mikro zioła

##### ZUPA

Kremowy żurek, jajko poche, klopsiki z wędzonych żeberek

##### DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki confit, kapusta modra z jabłkiem, domowe pyzy, żel z jabłek, sos z majerankiem

##### DESER

Mus z białej czekolady z tequilą, marakuja, lody z palonego masła, puder z pistacji

---

##### CENA

85,00 zł brutto

78,70 zł netto

---



## INDYWIDUALNE OFERTY



### ZAKRES USŁUG

Spotkania biznesowe dla firm  
w jednej z sal Garden City

Indywidualne menu dostarczane na  
stoisko

Obsługa cateringowa stoiska

### OFERTA

Menu skomponowane zgodnie  
z oczekiwaniami klienta

Indywidualna kalkulacja

## ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

**ANNA BĄBLINSKA**

ANNA.BABLINSKA@MTP.PL

TEL. 691 022 662

### **LOKALIZACJA**

PAWILON 15  
MIĘDZYNARODOWE TARGI  
POZNAŃSKIE  
TEL. 61 869 2000  
UL. GŁOGOWSKA 14



Międzynarodowe Targi Poznańskie

