

Stołówka

Nowy wymiar żywienia! Zapraszamy! Dieta lekka, zbilansowana, korzystanie wpływająca na samopoczucie naszych gości i efektywność treningów to nasz główny priorytet, a nasze nowe możliwości są ogromne. Posiłki są przygotowywane w piecach konwekcyjnych, beztłuszczowo i zdrowo. Serwowane dania dzięki nim są soczyste, zachowując przy tym swoje najcenniejsze wartości odżywcze i wyjątkowe walory smakowe. Na naszych gości czeka także wiele udogodnień, takich jak: nowa funkcjonalna przestrzeń, wyspy kawowe, bufet sałatkowy czy nowoczesny system klimatyzacji obiektu. Dzięki naszej doświadczonej załodze (w tym technologom i sprawdzonym kucharzom) kompozycja jadłospisów spełniających wysokie wymagania klientów, to dla nas tylko kolejne doświadczenie. Wierzymy, że nasz zespół specjalnie przeszkolonych osób sprosta tym wyzwaniom. Stawiamy także na ekologię i rozwiązania ulepszające ergonomię pracy. Nasza kuchnia to nowoczesna kuchnia bezodpadowa. Maszyna kompostująca resztki żywności zmniejsza objętościowo do 90% w ciągu 24 godzin, a powstały kompost, można ponownie wykorzystać w różnych zastosowaniach w ogrodnictwie. Elektroniczny dostęp do stołówki oraz bliskość Centrum Obsługi Klienta mają usprawnić i umilić pobyt naszych klientów. Smacznie i różnorodnie – codziennie! W naszej ofercie znajdziesz pełen wachlarz pysznych i świeżych posiłków – śniadania, obiady, kolacje oraz suchy prowiant na wynos. Dbamy o to, by każdy posiłek był nie tylko smaczny, ale i zróżnicowany, dlatego serwujemy je w formie szwedzkiego bufetu – pełnego aromatycznych dań na ciepło, zimnych przekąsek oraz świeżych sałatek. Śniadania i obiady dostępne są w formie samoobsługowego bufetu, gdzie każdy znajdzie coś dla siebie – od lekkich propozycji po sycące dania na gorąco. Do śniadań i kolacji serwujemy ciepłe napoje – idealne na dobry początek lub zakończenie dnia. Obiad dwudaniowy to zupa oraz dwa dania główne do wyboru, kompot i deser – bo dobre jedzenie zasługuje na słodką kropkę nad „i”. Serwowane dania, w cenie 40 zł każdy. Godziny wydawania posiłków. Śniadania: 7.00 - 9.00 Obiady: 13.00 - 15.30 Kolacje: 18.00 - 20.00 Jesteśmy do Państwa dyspozycji siedem dni w tygodniu. Catering na każdą okazję Organizujesz wydarzenie firmowe, rodzinny piknik albo imprezę plenerową? Z przyjemnością zajmiemy się oprawą kulinarną! Oferujemy kompleksowe usługi cateringowe, w tym: obsługę bankietów i imprez okolicznościowych, catering na pikniki i wydarzenia plenerowe, elastyczne menu dostosowane do potrzeb i charakteru wydarzenia. Zapewniamy nie tylko wyśmienite jedzenie, ale i profesjonalną obsługę – z nami każde wydarzenie będzie smakować wyjątkowo. Kontakt do Działu Żywnienia: Małgorzata Krajewska - Kierownik, tel. 609 318 079, e-mail Paulina Frantz-Weihs, tel. 453 695 686, e-mail Agnieszka Strzempek, e-mail Emilia Nowaczyk, tel. 504 675 873, e-mail Zapytania ofertowe: e-mail Kuchnia: kom. 453 695 686