



# MENU IMPREZY I CATERINGU

## OBIAD/KOLACJA

### 1. Zupy i kremy

- Rosół z trzech mięs
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Krem z ziemniaka z jabłkiem i boczkiem
- Krem z grzybów z groszkiem ptysiovym
- Bulion mięsno warzywny z kluskami i klopsikami wołowymi
- Żurek śląski
- Barszcz z krokietem
- Bogracz
- Wołowina po burgundzku
- Strogonow

### 2. Startery (Opcja dodatkowo płatna)

- Terina z peklowanej golonki w szynce parmeńskiej z chutney jabłkowym
- Carpaccio z buraka
- Mini sałatka jarzynowa z nowocześniejszym wydaniu
- Mini sałatki z kozim serem i żurawiną
- Kaczka na mixie sałat z pomarańczą i sosem winegret
- Pâté z drobiowych wątróbek

### 3. Mięsa (4 rodzaje do wyboru, 1,5 kawałka na osobę)

- Rolada wołowa
- Rolada wieprzowa
- Rolada drobiowa z boczkiem i suszonym pomidorem
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem camembert
- Rolada drobiowa z bocznikiem i pietruszką
- Pieczeń z karczku z czosnkiem
- Polędwiczka wieprzowa
- Pierś z kaczki
- Kacze udo
- Pałka z kurczaka pieczone w miodzie i imbirze
- Boczek pieczony w ziołach
- Filet z kurczaka w panierce
- Karczek z grilla BBQ
- Kotlet de volaille
- Szaszłyki
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Rolada wieprzowa z figą i camembertem
- Szwajcar
- Żebro wołowe w przyprawach korzennych (najlepiej z sosem BBQ)
- Nuggetsy (dodatkowy rodzaj mięsa)
- Żeberka na ciapkapuście, zasmażane lub opiekane ziemniaki
- Kurczak w cieście curry
- Filet z kurczaka z suszonym pomidorem i serem w szynce parmeńskiej
- Dziczyzna (do ustalenia)
- Siekany indyk nadziewany serem





#### 4. Dodatki skrobiowe (2 rodzaje do wyboru)

- Kluski szare
- Kluski jasne
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Ziemniaczki z wody z koperkiem
- Kopytka szpinakowe/czosnkowo-ziołowe
- Frytki
- Purre z musztardą francuską lub jabłkiem
- Kaszotto z grzybami
- Risotto śmietankowe, z serem marcarpone
- Ziemniaki gratin
- Ziemniaki hasselback

#### 5. Kapusty i surówki (2 rodzaje do wyboru)

- Kapusta czerwona z boczkiem
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Kapusta zasmażana z wędzoną skwarką i koperkiem
- Kapusta czerwona na winie i miodzie
- Surówka z czerwonej kapusty z czosnkiem
- Surówka coleslaw
- Marchewka z brzoskwinia
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Warzywa gotowane na parze

#### 6. Sosy

- Pieczeniowy (zawiera gluten)
- Borowikowy
- Serowy
- Z czerwonym pieprzem na winie
- BBQ
- Czosnkowy
- Tzatziki





## ZIMNA PŁYTA

### 7. Sałatki (Maksymalnie 2 pozycje do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Z selera naciowego z kurczakiem wędzonym i winogronem z miodem
- Makaronowa na ostro z pikłami, kurczakiem i rukolą w oliwie
- Grecka
- Cezar
- Z makaronu ryżowego z ogórkiem i szynką
- Tortellini z warzywami
- Mix sałat z szynką parmeńską
- Gyros
- Mix sałat z żurawiną, kozim serem i orzechem
- Mix sałat w sosie miodowo – musztardowym z polędwiczką wieprzową
- Z pieczonym burakiem

### 8. Zimna płyta (Maksymalnie 10 pozycji do wyboru, każda pozycja jest liczona osobno)

- Deska mięs
- Deska serów (Trzy rodzaje sera, winogrono)
- Deska nuggetsów
- Śledzie: (maksymalnie 3 do wyboru)
  - po kaszubsku
  - z burakiem
  - z jabłkiem
  - w oleju
  - w musztardzie
  - korzenne
- Przekąski: (maksymalnie 4 do wyboru)
  - mini tortille
  - mini burgerki
  - babeczki z łososiem i twarożkiem
  - tarty wytrawne z warzywami lub grzybami
  - śliwki wędzone w boczku
  - finger-food
  - kurczak szarpany z serem na musie porzeczkowym i curry
  - Grissini z czarnuszką, cebulą i sosem pomidorowym
  - Ciasto francuskie z figą i cemembertem
  - gruszki z gorgonzolą
- Galerty: (maksymalnie 2 do wyboru)
  - ozory w galarecie
  - tymbaliki
  - galert wieprzowy
  - szynka w galarecie
- Ryby:
  - po grecku
  - kulki rybne w zalewie octowej lub pomidorowej
- Tatar wołowy
- Tatar ze śledzia słonego
- Pączki sweet chili z szarpaną wołowiną
- Camembert zapiekany z winogronami i oliwą
- Tatar z łososia
- Wytrawne rogaliki
- Tatar z trzech pomidorów z avocado
- Musy warzywno – rybne w nori z piklowaną czerwoną cebulą



## KAWA Z CIASTEM

### 9. Słodki stół (Opcja dodatkowo płatna)

- Monoporcja biała czekolada
- Mini beza z owocami
- Cake pops
- Babeczki z kremem
- Tarty owocowe
- Mini deserki w kieliszkach
- Mini torciki

### 10. Ciasta (1,5 kawałka na osobę)

- Czekoladowe
- Ze słonecznikiem
- Malinowa chmurka
- Szpinakowe
- Marchewkowe
- Sernik
- Z galaretką
- WZ
- Sernik na zimno
- Shrek

### 11. Deserki (Opcja dodatkowo płatna)

- Oreo
- Tiramisu
- Raffaello
- Snickers
- Cake pops
- Mus czekoladowy z malinami
- Mini bezy z kremem i owocami
- Panna cotta z musem truskawkowym
- Brownie z kremem orzechowym

### 12. Torty (Opcja dodatkowo płatna)

- Biały michalek z malinami
- Kokos mango-marakuja
- Palona czekolada
- Truskawka oreo
- Czekolada wiśnia
- Premium pistacja-malina

## NAPOJE

Napoje liczone są dodatkowo według zużycia:

- Coca-cola, Fanta, Sprite (szklane 250ml) – 5,00zł
- Coca-cola, Fanta, Sprite (plastikowe 500ml) – 7,00zł
- Karafka soku – 8zł
- Karafka wody – 4zł
- Woda gazowana (szklana 330ml) – 3zł
- Woda gazowana (plastikowa 500ml) – 3zł