



## CATERING OFERTA

L.P.	Opis
<b>A.</b>	<b>zupy</b>
1.	zupa kurkowa po polsku
2.	zupa gulaszowa po "zbójnicku"
3.	rosół na bazancie z zacierkami
4.	rosół tradycyjny z makaronem
5.	zupa borowikowa z łązankami i plastrami polędwiczki wieprzowej
6.	flaki tradycyjne
7.	krem ziemniaczany z cielęcymi kuleczkami
8.	zupa brokółowa z chrupiącym bekonem
9.	Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsnym
10.	Barszcz biały na królik
11.	Żurek z jajem i kiełbasą
12.	Barszcz biały na gąskach z szynką wiejską
<b>B</b>	<b>dania mięsne</b>
13.	Gulasz z dzika
14.	Gulasz z jagnięcia
15.	Szynka z dzika w sosie myśliwskim
16.	Schab z greckim serem w sosie czerwonym
17.	Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
18.	Schab z cielęciną zawijany w sosie z zielonym pieprzem
19.	Kotleciki cielęce w sosie serowym
20.	Polędwiczki szpikowane grzybami (rydze i borowiki) w sosie winnym
21.	Zrazy staropolskie w sosie grzybowym
22.	Karkówki w sosie pieczeniowym
23.	Gniazda bosmańskie w sosie pieczarkowym
<b>C.</b>	<b>dania z makaronu</b>
24.	Lasagne z prawdziwkami i oscypkiem
25.	Lasagne z brokułami i kurczakiem
26.	Zapiekanka ziemniaczana z pomidorami i szynką
<b>D</b>	<b>dania z drobiu</b>
27.	Roladki drobiowe z kurkami
28.	Roladka z kurczaka panierowana w sezamie z farszem szpinakowo-czosnkowy

29.	Chrupiące pałki z kurczaka z pikantnym sosisi
30.	Paski z kurczaka w kolorowych warzywach ze śmietaną podawane z ciepłą bagietką
31.	Indyk faszerowany figą i daktylami w sosie borówkowy
32.	Filet z kurczaka grillowany z pomidorem i mozzarellą w sosie salsa
<b>E.</b>	<b>Dania z ryb</b>
33.	Łosoś w pikantnej panierce na zielonym sosie skropiony śmietaną
34.	Łosoś w sosie koperkowym
35.	Łosoś grillowany z salsą i nutą kolendr
36.	Sandacz po polsku (w sosie śmietanowo cebulowym
37.	Sandacz w tempurze podawany z duetem dipów
38.	Rolada z soli i łososia w sosie maślano-cytrynowym
39.	Pstrąg smażony na maśle koperkowy
<b>F.</b>	<b>DODATKI</b>
40.	Ziemniaki z wody
41.	ziemniaki opiekane
42.	Złociste ćwiartki ziemniaczan
43.	Ziemniaki pieczone w mundurkach z masłem czosnkowy
44.	Kluski francuskie
45.	Kluski śląski
46.	pyzy
47.	kopytka
48.	ryż różnaitości
49.	bukiet warzyw z wody
50.	fasolka szparagowa
51.	Kulki z marchewki glazurowan
52.	Bukiet surówce
53.	Warzywa grillowane
<b>G.</b>	<b>przekąski zimne (półmisek na 8-10 osób)</b>
54.	Półmisek wędlin swojskich ze świeżo tartym chrzanem i grzybami marynowanymi
55.	Pasztet z gęsich wątróbek
56.	Jaja faszerowane mix: jaja w majonezie, jaja z kawiozem, jaja z farszami (pieczarkowy, koperkowy, szynkowy
57.	Gniazdka przepiórcze w sosie rozmarynowy
58.	Kaczka na bukietcie owocowy
59.	Szynka parmeńska z melone
60.	Przekładaniec lordowski w sosie czosnkowy
61.	Roladka z cukinii z serem i marynowanymi pomidorkami
62.	Rolada cielęca w sosie ziołowym
63.	Deska serów (brie, rokpol, camembert, ser żółty z dziurami, 2 sery smakowe udekorowane winogronami)
64.	Tatar tradycyjny
65.	Smalec w trzech smakach
66.	Masła smakowe
67.	Półmisek przekąsek włoskich: papryczki marynowane z serem kozim, oliwki faszerowane, kielbasy włoski



68.	Szynka parmeńska podawana na grillowane gruszce z sosem balsamico
69.	Kanapki bankietowe (szynka, salami, łosoś, ser żółty)
70.	Tortilla z łososiem, warzywami i serkiem szczypiorkowym
71.	Tortilla z grillowanym indykiem, warzywami i serkiem szczypiorkowym
<b>H.</b>	<b>galarety mięsne</b>
72.	Roladka drobiowa z pikantnymi warzywami
73.	Rolada z jelenia z czosnkiem kiszonym i słoniną
74.	Indyk pieczony w miodzie i malinach
75.	Sarnina po myśliwsku
76.	Polędwiczki z brokułami
77.	Schab "po warszawsku"
78.	Schab z owocami w winnej galarecie (śliwka, morela)
<b>I.</b>	<b>Galarety z drobiu</b>
79.	Szparagi zawijane w szynkę wiejską, z sałatką jarzynową
80.	Tymbaliki drobiowe
81.	Nóżki wieprzowe
<b>J.</b>	<b>galarety rybne</b>
82.	Galaretka z dorsza
83.	Łosoś z solą w zielonej otoczce
84.	Łosoś w galarecie
85.	Mus z sandacza w glonach morskich
86.	Pstrąg w galarecie
87.	Szczupak faszerowany w galarecie
88.	Sandacz z sosem tatarskim
<b>K.</b>	<b>sałatki</b>
89.	meksykańska
90.	turecka a la Gyros
91.	wiosenna z kurczakiem i grzankami
92.	tropikalna w świeżym ananasi
93.	sałatka z mini mozzarelli i pomidorków cherry
94.	Sałatka z szynką żółtym serem kukurydzą i papryką
95.	Sałatka z kurczaka z rusztu sałaty lodowej i borówek w sosie miodowo musztardowym
96.	Sałatka jarzynowa tradycyjna
97.	Sałatka grecka
98.	Sałatka ze schabu pieczonego i kurek marynowanych
99.	Sałatka brokułowa z szynką, jajem i rodzynkami
100.	Sałatka arabska z makaronu arabskiego kurczaka i pieczarek
101.	Sałatka z makaronu sojowego i kurczaka lub pałeczek krabowych
102.	Sałatka cesarska
<b>L.</b>	<b>ryby (półmisek na 8-10 os.)</b>
103.	Śledź w trzech smakach
104.	Śledź w oleju z cebulą
105.	Bukiet ryb wędzonych
106.	Węgorz wędzony
107.	Łosoś na musie chrzanowym

108.	Tatar z łososia
109.	Różyczki z łososia i ryby maślanej podawane na placuszkach skropione kwaśną śmietaną
<b>Ł.</b>	<b>desery</b>
110.	Zestaw ciast własnego wypieku (patera na ok. 8-10osób)
111.	Owoce sezonowe
112.	Owoce żelowane wyeksponowane na lustrze na 8-10os)
113.	Fontanna czekoladowa (na ok.. 8-10 os)
114.	Stół deserowy: fontanna czekoladowa, owoce żelowane, desery w pucharkach, słodycze - minimum na 30 osób
<b>M.</b>	<b>dania specjalne</b>
115.	Dzik pieczony w całości z kaszą gryczaną (na 50 os.)
116.	Prosię pieczone w całości z kaszą gryczaną (na 30 os.)
117.	Deska Szlachecka prosie, dzik, jagnię, pieczone w całości (do wyboru 1 szt.) oraz żeberka pieczone, mini golonka bez kości, zrazy wołowe, pyzy z mięsem, ziemniaki opiekane, kasz gryczana, kapusta zasmażana, surówka wiejska (50 os.)
118.	Sarna pieczona w całości z kaszą gryczaną (na 20 os.)
119.	Jagnię pieczone w całości z białą kaszą gryczaną (na 20 os.)
120.	Udziec wieprzowy pieczony w całości z ziemniakami po polsku z surówką wiejską (na 50 os.)
<b>N.</b>	<b>dodatkowe atrakcje</b>
121.	Stół wiejski: kielbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec w trzech smakach, ogórki kiszane, galopówka 2l. – ...zł (stół wiejski można wzbogacać: udziec wieprzowy ... zł, prosie w całości ... zł)
122.	Stół myśliwski: udziec z dzika w całości, kielbasy z sarny i dzika, pasztet z zającą, bażant w pierzu, comber z sarny, szynka z jelenia, grzyby marynowane, żurawina, galaretka z bażanta
123.	Stół grecki: krem z ikry dorsza, jogurt grecki, ostra pasta serowa, mus z bakłazanów, sałatka z owoców morza, liście winogron z mięsem i ziołami, panierowany kozi ser, koktajl z krewetek, mięsne kuleczki z czosnkiem, ośmiornica w oliwie i occie winnym, marynowana papryka z serem feta, wybór oliwek, pita, grecki alkohol Ouzo 0,7l + 2 butelki wina greckiego (50 os.)
124.	Stół śródziemnomorski: ośmiornica, raki, małże, kalmary, krewetki, kraby, łosoś marynowany
125.	Stół sushi (50 os.)
126.	bażant w pierzu
127.	Prosię w całości garniowane w galarecie
128.	Deska dzikiego Ptactwa
129.	Deska wędlin prosto z wędzarni
130.	Indyk w całości garniowany
131.	Kosz ryb prosto z wędzarni (łosoś, pstrąg, węgorz)
132.	Ryba w całości garniowana (łosoś, sum, jesiotr) ok. 3-4kg
<b>O.</b>	<b>alkohole</b>
133.	Piwo beczkowe Żywiec 30l. + rollbar + słomki + gaz
134.	Piwo beczkowe Żywiec 50l. + rollbar + słomki + gaz
<b>P</b>	<b>dodatkowo</b>
135.	obsługa ( 1 kelner)



SALA BANKIETOWA  
 ★ ★ ★  
 GR-AND

136.	obrussy + zastawa
137.	stół 6-osobowy prostokątny
138.	stół 8- lub 10-osobowy okrągły
139.	krzesła
140.	pokrowiec na krzesła
141.	dostawa do klienta
142.	odbiór naczyń i stołów
143.	kucharz do krojenia

