



OFERTA CATERINGOWA 2015

DANIA GORĄCE:

ZUPY:

- Zupa kurkowa po polsku – 11 zł/porcja
- Zupa gulaszowa po zbójnicku – 11zł/porcja
- Rosół tradycyjny z makaronem – 9zł/porcja
- Zupa borowikowa z łazankami i plastrami polędwiczki wieprzowej – 11zł / porcja
- Flaki tradycyjne – 11zł/porcja
- Barszcz czerwony z krokietem z farszem mięsnym lub z kapustą z grzybami – 9zł/porcja
- Żurek z jajem i kiełbasą – 11zł/porcja
- Barszcz biały na gąskach z szynką wiejską – 11zł/porcja
- Boeuf Strogonow – 13zł/porcja

DANIA MIĘSNE:

- Gulasz z dzika – 19zł/porcja
- Gulasz z jagnięcia – 19zł/porcja
- Szynka z dzika w sosie myśliwskim – 20zł/porcja
- Schab z greckim serem w sosie czerwonym – 14zł/porcja
- Schab drwala – 17zł/porcja
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym – 17zł/porcja
- Schab z cielęciną zawijany w sosie z zielonym pieprzem – 14zł/porcja
- Kotleciki cielęce w sosie pieprzowym – 15zł/porcja
- Polędwiczki szpikowane grzybami (rydze i borowiki) w sosie winnym – 17zł/porcja
- Zrazy staropolskie w sosie grzybowym – 17zł/porcja
- Karkówki w sosie pieczeniowym – 15zł/porcja

DANIA Z DROBIU:

- Roladki drobiowe z kurkami – 16zł/porcja
- Roladka z kurczaka panierowana w sezamie z farszem szpinakowo-czosnkowym – 14zł/porcja
- Paski z kurczaka w kolorowych warzywa ze śmietaną i sztokiem podawane z ciepłą bagietką – 13zł/porcja
- Indyk faszerowany figą i daktylami w sosie borówkowym – 14zł/porcja
- Kaczka luzowana z prażonymi jabłkami, buraczkami i konfiturą żurawinową – 17zł/porcja
- Filet z kurczaka z kostką grillowany z pomidorem i mozzarellą w sosie salsa – 14zł/porcja

DANIA Z RYB:

- Łosoś w pikantnej panierce na zielonym sosie skropiony śmietaną – 15zł/porcja
- Łosoś w sosie koperkowym – 15zł/porcja
- Łosoś grillowany z salsą i nutą kolendry – 15zł/porcja
- Sandacz po polsku (w sosie śmietanowo-cebulowym) – 19zł/porcja



- *Sandacz smażony na maśle ziołowym – 19zł/porcja*

DODATKI:

- *Ziemniaki z wody – 4 zł/porcja*
- *Ziemniaki opiekane – 4 zł/porcja*
- *Złociste ćwiartki ziemniaczane – 4 zł/porcja*
- *Kluski francuskie – 4 zł/porcja*
- *Kluski śląskie – 4 zł/porcja*
- *Pyzy – 4 zł/szt*
- *Kopytka – 4 zł/porcja*
- *Ryż różnobarwny – 4 zł/porcja*
- *Bukiet warzyw z wody – 4 zł/porcja*
- *Fasolka szparagowa – 4 zł/porcja*
- *Kulki z marchewki glazurowane – 4 zł/porcja*
- *Bukiet surówek – 4 zł/porcja*
- *Warzywa grillowane – 5 zł/porcja*

PRZEKĄSKI ZIMNE: (półmisek na ok. 8-10osób):

- *Półmisek wędlin swojskich ze świeżo tartym chrzanem i grzybami marynowanymi – 60zł*
- *Pasztet z gęsich wątróbek – 40zł*
- *Krążki pasztetowe z konfiturą żurawinową – 50 zł*
- *Jaja faszerowane: jaja w majonezie, jaja z kawiolem, jaja z farszami (pieczarkowy, koperkowy, szynkowy) – 40zł*
- *Kaczka na bukiecie owocowym – 50zł*
- *Przekładaniec lordowski w sosie czosnkowym – 40zł*
- *Roladka z cukinii z serem i marynowanymi pomidorkami – 40zł*
- *Rolada cielęca w sosie ziołowym – 50zł*
- *Bukiet serów (brie, rokpol, camembert, ser żółty z dziurami, 2 sery smakowe) – 60zł*
- *Tatar tradycyjny – 70zł*
- *Smalec tradycyjny podawany z kiełbasą i kiszonym ogórkiem - 40zł*
- *Szynka parmeńska podawana na grillowane gruszcze z sosem balsamico – 60zł/półmisek*
- *Tortilla z serkiem szczypiorkowym i kurczakiem curry – 50zł/półmisek*

PRZEKĄSKI KOKTAILOWE:

- *Kanapki bankietowe (szynka, salami, łosoś, ser żółty)– 3,5zł/szt.*
- *Babeczki koktajlowe z farszami (serowy, rybny, mięsny) – 4 zł/ szt.*
- *Tartinki z pastami smakowymi – 3 zł/szt.*
- *Koreczki – 2 zł/szt.*

GALARETY MIĘSNE:

- *Roladka drobiowa z pikantnymi warzywami – 8zł/porcja*
- *Roladka z kaczki w galarecie Porto – 10 zł/porcja*



- *Rolada z jelenia z czosnkiem kiszonym i słoniną – 10 zł/porcja*
- *Indyk pieczony w miodzie i malinach – 9 zł/porcja*
- *Sarnina po myśliwsku – 11zł/porcja*
- *Polędwiczki z brokułą – 9zł/porcja*
- *Schab po warszawsku – 9zł/porcja*
- *Schab z owocami w winnej galarecie(śliwka ,morela) – 8zł/porcja*
- *Szynka wiejska zawijana z sałatką jarzynową – 8zł/porcja*
- *Tymbaliki drobiowe – 7zł/porcja*
- *Nóżki wieprzowe – 7zł/porcja*
- *Rolada z ozorków i pieczonej papryki – 8zł/porcja*

GALARETY RYBNE:

- *Łosoś z solą w zielonej otoczce – 10zł/porcja*
- *Łosoś w galarecie – 10zł/porcja*
- *Pstrąg w galarecie – 9zł/porcja*
- *Szczupak faszerowany w galarecie – 9zł/porcja*
- *Sandacz z sosem tatarskim – 11zł/porcja*

SALAŃKI: (8-10 os.)

- *Salatka meksykańska – 40zł*
- *Wiosenna sałatka z kurczakiem i grzankami – 40zł*
- *Salatka tropikalna w świeżym ananasie – 40zł*
- *Salatka z mini mozarelli i pomidorków cherry – 40zł*
- *Salatka z szynką żółtym serem kukurydzą i papryką – 40zł*
- *Salatka z kurczaka z rusztu sałaty lodowej i borówek w sosie miodowo musztardowym – 40zł*
- *Salatka jarzynowa tradycyjna – 40zł*
- *Salatka grecka – 40zł*
- *Salatka ze schabu pieczonego i kurek marynowanych – 40zł*
- *Salatka brokułowa z szynką, jajem i rodzynkami – 40zł*
- *Salatka arabska z makaronu arabskiego kurczaka i pieczarek – 40zł*
- *Salatka z makaronu sojowego i kurczaka lub pałeczek krabowych – 40zł*
- *Salatka cesarska – 40zł*
- *Salatka z kaczki z dresingiem jagodowym - 40zł*
- *Salatka bacy – 40zł*

RYBY: (półmisek na ok. 8-10osób):

- *Śledź w trzech smakach – 40zł*
- *Śledź w oleju z cebulą – 40zł*
- *Bukiet ryb wędzonych (pstrąg, łosoś, węgorz) – 120zł*
- *Łosoś na musie chrzanowym – 70zł*
- *Rurki z łososią z twarożkiem cytrynowo-szczypiorkowym – 70 zł*



- Tatar z łososia – 70zł
- Różyczki z łososia podawane na placuszkach warzywnych skropione kwaśną śmietaną – 70zł
- Tortilla z serkiem szczypiorkowym i łososiem – 60zł

DODATKI (półmisek na 10 osób):

- Masło – 10zł
- Masła smakowe – 20zł
- Chrzan – 5zł
- Ćwikła – 5zł
- Warzywa świeże i konserwowe – 20 zł

DESERY:

- Zestaw ciast własnego wypieku – 35 zł/kg
- Owoce filetowane – półmisek na 10 osób - 70zł
- Fontanna czekolady (2 kg czekolady) – 300zł
- Fontanna czekolady (2 kg czekolady) + owoce krojone do fontanny – 500zł
- Stół deserowy: fontanna czekoladowa (2 kg czekolady)+ owoce krojone do fontanny , owoce żelowane, desery w pucharkach (50 szt.) – 1000 zł
- Tort żubrówkowo – wiśniowy – 75zł/kg
- Tort bezowy z marakują – 55 zł/szt.

DANIA SPECJALNE:

- Dzik pieczony w całości z kaszą gryczaną (na 50 os.) – 900zł
- Prosię pieczone w całości z kaszą gryczaną (na 30 os.) - 700 zł
- Sarna pieczona w całości z kaszą gryczaną (na 20 os.) – 700zł
- Jagnię pieczone w całości z białą kaszą gryczaną (na 20 os.) – 1000zł
- 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.) – 1500 zł
- Udziec wieprzowy pieczony w całości z ziemniakami po polsku z surówką wiejską (na 50 os.) – 500zł

DODATKOWE ATRAKCJE: (na 30 – 50 osób):

- Stół wiejski: kiełbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec w trzech smakach, ogórki kiszzone, galopówka 2l. – 800zł (stół wiejski można wzbogacać: udziec wieprzowy 400 zł, prosie w całości 700 zł)
- Stół myśliwski: udziec z dzik w całości, kiełbasy z sarny i dzika, paszтет z zająca, comber z sarny, szynka z jelenia, grzyby marynowane, żurawina, galaretka z bażanta – 1 300zł
- Stół grecki: krem z ikry dorsza, jogurt grecki, ostra pasta serowa, mus z bakłażanów, 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.) – 1000 zł
- Stół śródziemnomorski: ośmiornica, raki, małże, kalmary, krewetki, kraby, łosoś marynowany – 1000zł



- *Stół sushi (50 os.) – 1000 zł*
- *Bażant w pierzu – 200zł*
- *Prosię w całości garniowane w galarecie – 700 zł*
- *Deska dzikiego Ptactwa (50 Os.) – 900 zł*
- *Deska wędlin prosto z wędzarni (50 os.) – 500 zł*
- *Indyk w całości garniowany – 370 zł*
- *Kosz ryb prosto z wędzarni (łosoś, pstrąg, węgorz) 50 os. – 600 zł*
- *Ryba w całości garniowana (łosoś, sum, jesiotr) ok. 3-4kg – 450zł*
- *Sushi Live – Kucharz przez 4 godziny przygotowuje na żywo dania, w trakcie pokazu przedstawiana jest historia Japońskiej tradycji sushi oraz informacje o używanych produktach i serwowanych daniach. – dopłata 30zł/os. przy minimalnym zamówieniu 80 zł/os.*

ALKOHOLE:

- *Każdy rodzaj wódki*
- *Piwo beczkowe Żywiec 30l. + rollbar + słomki + gaz – 400zł*

NAPOJE:

- *Pepsi, 7Up, Mirinda, Schweppes 1l. – 5zł*
- *Woda Górską Naturą 0,5l. – 2zł*
- *Soki owocowe 1l – 5,00zł*
- *Stół kawowo-herbaciany (warnik, herbaty smakowe, kawa, cappuccino, 5 rodzajów cukru, śmietanka, cytryna, syropy do kawy) – 300zł na ok. 30 – 50osób*

DODATKOWO:

- *Obsługa 250zł/kelner dla 25osób*
- *Obrusy + zastawa – 20zł/os.*
- *Stół 6-osobowy – 20zł*
- *Krzeseła – 6zł/szt.*
- *Pokrowiec na krzesło – 6zł*
- *Dostawa do klienta – od 50zł*
- *Odbiór naczyń i stołów – od 50zł*
- *Namiot 6m x 8m wynajęcie – 1 000zł*
- *Kucharz do krojenia – 150zł*