

Wesele



MENU I

-Pierwsze danie serwowane do stołu (zupa, danie główne, deser), pozostałe dania w bufecie

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół drobiowy z domowym makaronem
Żurek aromatyzowany majerankiem
Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i ziołowymi grzankami
Krem brokułowy z orzeszkami pinii

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Schab nadziewany leśnymi grzybami zapiekany z sosem śliwkowo winnym podany na puree ziemniaczanym z gorczycą i fasolką szparagową w boczku

Duszona karkówka nadziewana prawdziwkami w ciemnym sosie własnym podana z kluseczkami śląskimi i buraczkami

Roladki z piersi kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami z sosem śmietanowym podane z ziemniakami z koperkiem i karmelizowaną marchewką

Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem podany z ziemniakami z koperkiem i surówkami

DESER (jeden do wyboru)

Sernik z białą czekoladą
Lody z bitą śmietaną i owocami
Szarlotka z sosem waniliowym

Wesele



BUFET ZIMNY

Przekąski (5 do wyboru)

- Roladki z kurczaka nadziewane daktylami w owocowej galarecie
- Kurczak nadziewany pistacjami podany na musie z zielonego groszku
- Mięsa pieczone i pasztety
- Szynka parmeńska rolowana z gorgonzolą, rukolą i suszonymi pomidorami
- Schab nadziewany delikatnym musem jajeczno-szcypiorkowym ze świeżym majerankiem
- Roladki z łososia i cukinii z ziołowym twarożkiem na rukoli
- Śledzie w marynacie korzennej podane w asyście suszonych pomidorów i cynamonu
- Warzywa na styl hiszpański posypane parmezanem i ciemnym sosem balsamicznym
- Carpaccio z grillowanego bakłażana z kozim serem i truskawkami
- Roladki z pieczonej papryki z musem serowo ziołowym z marynowanymi cebulkami
- Caprese z pomidorów, grillowanego bakłażana i mozzarelli polane sosem pesto

Sałatki (3 do wyboru)

- Sałatka z kurczakiem, pomarańczą i winogronem z sosem jogurtowym
- Sałatka z karmelizowaną gruszką, serem lazur i orzechami
- Sałatka z rukoli z pomidorkami cherry, parmezanem i truflami
- Sałatka grecka z serem feta, czarnymi oliwkami i papryką
- Sałatka z brokułami, jajkiem, kukurydzą, prażonym słonecznikiem i sosem jogurtowym
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

BUFET GORĄCY

Zupa (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek aromatyzowany majerankiem
- Zupa serowo – pieczarkowa z pistacjami
- Węgierska zupa gulaszowa

Danie gorące (4 do wyboru)

- Pierogi z mięsem ; szpinakiem; ruskie
- Boeuf strogonow z bułeczką
- Bitki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
- Pieczone żeberka wieprzowe w sosie BBQ
- Udka z kurczaka faszerowane wiśniowa wątróbka z sosem własnym
- Eskalopki z indyka z truflowym concase z pomidorów i szczypiorku
- Chrupiące kawałki dorsza w sosie ponzu
- Cukinia faszerowana kaszą kuskus i grillowanymi warzywami



ROYAL
CATERING

Wesele



Menu II

-Dania gorące serwowane do stołu, przekąski w stołach gości

ZUPA (1 do wyboru)

Krem z pomidorów z bazyliowym pesto i ziołowymi grzankami

Krem z grzybów leśnych

Rosół drobiowy z domowym makaronem

Bulion z grzybami leśnymi i knedelkami mięsnymi

DANIE GORĄCE (1 do wyboru)

Pierś z kurczaka nadziewana serem cheddar i orzechami pekan, ziemniaki z koperkiem i warzywa gotowane na parze w emulsji maślanej

Udko z kurczaka faszerowane wiśniową wątróbką z sosem własnym, puree z selera i karmelizowane warzywa korzenne

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym, puree ziemniaczane z gorczycą i fasolka szparagowa owinięta bekonem

Zraziki z polędwiczki wieprzowej z marynowanym podgrzybkim i cebulką w sosie własnym, kluseczki śląskie i karmelizowane buraczki

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina, opiekane w ziołach ziemniaki i karmelizowane warzywa korzenne

DESER (1 do wyboru)

Panna cotta z musem owocowym

Tiramisu

Brownie czekoladowe



**ROYAL
CATERING**

Wesele



PRZEKĄSKI ZIMNE (6 do wyboru)

- Pasztet z wędzonego kurczaka z pistacjami
- Roladka ze schabu nadziewana kurkami i rozmarynem
- Carpaccio z kurczaka sous vide z awokado i sosem z orzeszków ziemnych
- Roladka z szynki parmeńskiej z serem pleśniowym i suszonym pomidorem
- Wolno pieczony boczek z rukolą, grissini i musem chrzanowym
- Polędwiczka nadziewana szparagami i borówką podana na sałatce z rukoli i wiśni
- Galantyna z policzków wieprzowych z prawdziwkami i rozmarynem
- Śledź w śmietanie z cebulką
- Sandacz faszerowany trawą cytrynową i rodzynkami
- Terrina z łosiosia nadziewana żurawiną i chrzanem pod glazurą ze skórki pomarańczowej
- Warzywa na styl hiszpański posypane parmezanem i ciemnym sosem balsamicznym
- Roladki z grillowanego bakłażana z serem kozim i suszonymi pomidorami

SAŁATKI (3 do wyboru)

- Sałatka z makaronem, kurczakiem i suszonym pomidorem
- Sałatka z serem zagrodowym i marynowanym burakiem
- Sałatka na rukoli z karmelizowaną gruszką, serem lazur i orzechami
- Sałatka z grillowaną wołowiną, grzankami i sosem cezar
- Liście szpinaku z chipsami z bekonu, prażonymi ziarnami słonecznika i pomidorkami cherry
- Sałatka z wędzonym łosiosiem marynowanymi kurkami i gąskami z sosem tymiankowo cytrynowym

Dodatki: pieczywo, masło, sosy zimne, pikle

DODATKOWE DANIA SERWOWANE

Dania gorące (2 do wyboru)

- Pierś indyka nadziewana orzechami i gorgonzolą w sosie pomidorowym, grattina ziemniaczana i karmelizowana marchewka
- Eskalopki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych, kluski śląskie, buraczki karmelizowane
- Grillowana karkówka z konfiturą z czerwonej cebuli i wiśni, ziemniaki opiekane w ziołach i surówka
- Dorsz w sosie grzybowym, ziemniaki z koperkiem i brokuł gotowany na parze
- Beef Bourguignon z bułeczką

Zupa (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokiem
- Żurek aromatyzowany majerankiem
- Kremowa zupa serowa z kurczakiem
- Węgierska zupa gulaszowa



**ROYAL
CATERING**

Wesele



Menu III

-Dania gorące serwowane do stołu, bufet zimny i gorący

ZUPA (2 do wyboru):

- Rosół z kaczki z kluseczkami
- Żurek aromatyzowany majerankiem
- Krem z pomidorów z bazyliowym pesto i ziołowymi grzankami
- Krem z kalafiora romanesco z dodatkiem słodkiej kukurydzy
- Krem z grzybów leśnych

DANIE GORĄCE (1 do wyboru):

- Zraziki z polędwiczki wieprzowej z marynowanym podgrzybkim i cebulką w sosie własnym, puree ziemniaczane z gorczycą, karmelizowane buraczki
- Polędwiczka sous vide z sosem węgierskim z duszonymi warzywami, ziemniaki opiekane w świeżym rozmarynie
- Udka kaczki duszone w sosie rozmarynowo balsamicznym, gnocchi ziemniaczane i modra kapusta
- Kurczak supreme w estragonie podany z pieczonymi batatami i zielonymi warzywami

DESER (1 do wyboru):

- Creme brulee
- Szarlotka z lodami i bitą śmietaną
- Beza z kremem i owocami

BUFET ZIMNY:

Przekąski (8 do wyboru)

- Roladki z indyka z suszonymi pomidorami i gorgonzola
- Galantyna z kurczaka z suszonymi owocami z glazurą z krwawych malin i chili
- Roladki z wędzonej gęsiny z orzechami i kremem szafranowym
- Karmelizowana figa owinięta w szynkę parmeńską z ciemnym sosem balsamicznym
- Polędwiczka nadziewana szparagami i borówką podana na sałatce z rukoli i wiśni
- Roladki z rostbefu z mussem chrzanowym i sezamem
- Terrina z łososia nadziewana żurawiną i chrzanem pod glazurą ze skórki pomarańczowej
- Roladki z łososia i cukinii z ziołowym twarogiem na rukoli
- Roladki z dorsza nadziewane borowikami
- Roladki z grillowanego bakłażana z kozim serem i suszonym pomidorem
- Sakiewki z bakłażana i cukinii z mozzarellą i pesto z pomidorów malinowych
- Caprese z pomidorów ,grillowanego bakłażana i mozzarelli polane sosem pesto



**ROYAL
CATERING**

Wesele



Sałatki (3 do wyboru)

Mix sałat z arbuzem i truskawkami z serem pleśniowym z dresingiem z owoców granatu

Mix sałat z kolorową fasolką, pomidorami concase i kiełkami rzodkiewki

Sałata cesar z grillowaną wołowiną, bekonem, grzankami, parmezanem i sosem cesar na bazie musztardy i majonezu

Sałatka z cieciorke i czarnych oliwek z suszonymi pomidorami z emulsją bazyliową

Sałatka z makaronem, kurczakiem i suszonym pomidorem

Dodatki: pieczywo, masło, sosy zimne

BUFET GORĄCY

Zupa (1 do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Żurek aromatyzowany majerankiem

Zupa serowo – pieczarkowa z pistacjami

Zupa gulaszowa

Danie gorące (4 do wyboru)

Pierogi z mięsem ; szpinakiem; ruskie

Beef bourguignon z bułeczką

Grillowane udko kurczaka w sosie teriyaki

Zrazy wołowe z ogórkiem i boczkiem

Pstrąg pieczony w sosie koperkowym

Smażony filet z dorsza w sosie francuskim

Miętus z sosem musztardowo - cytrynowym

Medaliony z polędwiczką wieprzowej w sosie borowikowym

Udło z kurczaka pieczone w słodkim sosie sezamowym z orzeszkami ziemnymi,

Kurczak nadziewany bakalią w sosie maślanym

Cukinia faszerowana kaszą kuskus i grillowanymi warzywami



ROYAL
CATERING

Wesele



Napoje

Propozycja I

Aromatyczna kawa z ekspresu
Herbata Dilmah
Dodatki: cukier, mleko, cytryna

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe 100%

Opcja dodatkowa

Bufet z lemoniadą
-arbuzowa
-cytrynowa
-truskawkowa

Propozycja II

Aromatyczna kawa z ekspresu
Herbata Dilmah
Dodatki: cukier, mleko, cytryna

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe 100%
Napoje gazowana (cola, fanta, sprite)



ROYAL
CATERING

Wesele



Stacje tematyczne

SŁODKI BUFET- PROPOZYCJA I

- rustykalny, naturalna kolorystyka

Babeczki z kremem waniliowym
Mini ptysie z bitą śmietaną
Tartaletki cytrynowe z paloną bezą
Mini beziki w kolorze białym
Crème brulee
Mus caffè latte
Rurki z kremem
Mini pączki

SŁODKI BUFET- PROPOZYCJA III

- w dowolnej kolorystyce

Cup cake
Pop cake
Babeczki z kremem
Mini musy
Mini ptysie z lukrem
Pianki, żelki, lizaki i beziki

SŁODKI BUFET- PROPOZYCJA II

- czekoladowy

Czekoladowe cupcake
Mini bajaderka
Cookies z kawałkami czekolady
Brownie z podwójną czekoladą
Mus chocolate Jack daniel's
Mus black & white chocolate
Pianki w czekoladzie
Czekoladowe praliny
Orzechy i rodzynki w czekoladzie



ROYAL
CATERING

Wesele



STACJA Z GRILLEM- PROPOZYCJA I *do 3 h

- W cenie zapewniamy wyposażenie stanowiska grillowego, aranżację, dekoracje oraz obsługę

Pstrąg w całości w świeżych ziołach
Karkówka w zalewie miodowo musztardowej ze świeżym estragonem
Buffalo Wings marynowane w mango i sosie
Pierś z kurczaka zagrodowego w sosie jogurtowo śmietanowym
Szaszłyk z szynki i słoniny z dodatkiem cebulki czerwonej
Tradycyjna kiełbasa marynowana w świeżym majeranku
i tymianku
Szaszłyk z młodej marchewki z żółtej cukinii i świeżej bazylii
Słodkie ziemniaki z serem cheddar, rodzynkami z dresingiem czosnkowym
Dodatki: wybór pieczywa, ogórki kiszzone i małosolne, sosy, świeże warzywa

STACJA Z GRILLEM- PROPOZYCJA II *do 3 h

- W cenie zapewniamy wyposażenie stanowiska grillowego, aranżację, dekoracje oraz obsługę

Pikantne skrzydełka z kurczaka
Żeberka wieprzowe w curry
Szaszłyki z kurczaka, szynki, bazylii i suszonych pomidorów
Kiełbasa w przyprawie
Kaszanka na gorąco
Grillowane warzywa: cukinia, bakłażan, trio paprykowe
Dodatki: wybór pieczywa, ogórki kiszzone i małosolne, sosy, świeże warzywa



ROYAL
CATERING

Wesele

PIEROGI

*do wyboru 3 rodzaje

- Pierogi z gęsiną
- Pierogi z dziczyzną
- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ze szpinakiem

WEGAŃSKA I WEGETARIAŃSKA

- Carpaccio z buraka z serem zagrodowym
- Tofu w pomidorach
- Hummus z podpłomykiem
- Sałatka na rukoli z ananasek i cieciorką
- Sałatka z avocado
- Przekąski koktajlowe do wyboru (bufet fingerfood 3 szt.)

STACJA SUSHI

-Sushi przygotowywane na oczach gości

- Hosomaki
- Futo maki
- California maki
- Uramaki
- Nigiri
- Zupa MISO

Zapewniamy

- Półmiski, miski, podgrzewacze
- Talerze, sztucce, szkło
- Stoły, krzesła, obrusy
- Obsługę kucharską i kelnerską

Dodatkowo proponujemy

- Dekoracje kwiatowe
- Tort weselny

Organizator zapewnia

- Dostęp do bieżącej wody
- Energię elektryczną
- Zaplecze cateringowe



ROYAL
CATERING