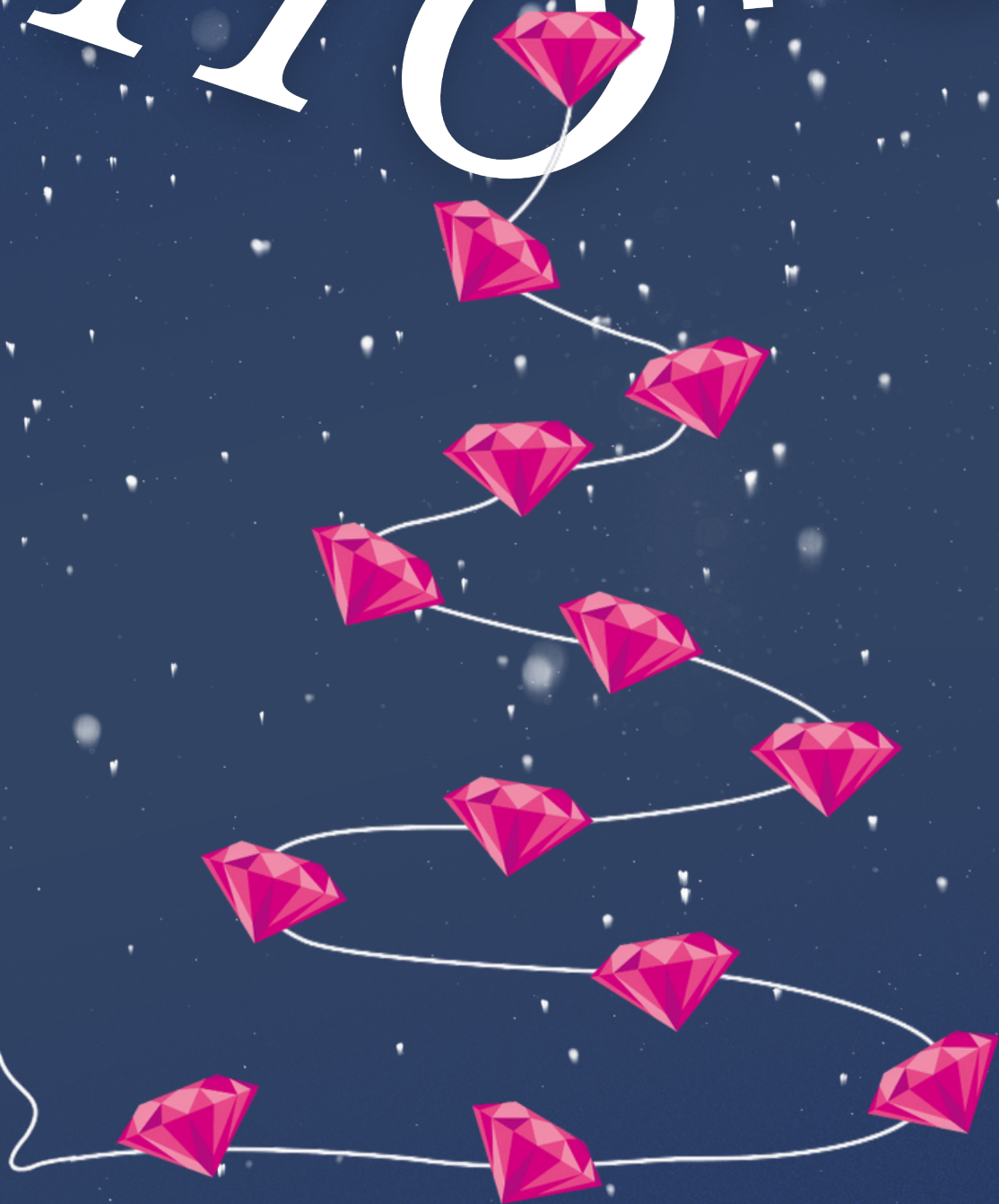


НОУ-НОУ



ROYAL
CATERING



TRADYCYJNE MENU

lunch

PRZEKĄSKI ZIMNE

Matias: z sosem śmietanowym z piklami i musztardą francuską, tradycyjny w oleju lnianym w pomidorach z rodzynkami i żurawiną

Dorsz z duszonymi warzywami korzennymi w sosie pomidorowym

Pasztet z ryb morskich z sosem z tartego chrzanu lub z sałatką z kopru włoskiego i limonki

Kulebiak z duszoną kapustą i grzybami

Pieczarki faszerowane konfiturą z czerwonej cebuli, anchois i przepiórczym jajkiem sadzonym

Wybór mięs pieczonych i pasztetów / Wybór pasztetów wegańskich

Marynaty: grzybki, papryka, konfitura z czerwonej cebuli Sosy: tatarski, mus z tartego chrzanu, żurawina Wybór pieczywa

SALAŃKI

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn korzennych z sosem majonezowym i zielonym groszkiem

Sałatka z matiasa z ziemniakami, ogórkiem konserwowym, duetem fasoli i sosem musztardowym

Sałaty ze szpinakiem, boczniakiem, fetą, kiełkami fasoli, orzechami włoskimi i dressingiem pepperoni

ZUPY

Zupa grzybowa z łazankami

Tradycyjny barszcz czerwony z winem, jabłkami, majerankiem i uszkami z kapustą i grzybami

PIEROGI

Tradycyjne pierogi z farszem z kiszzonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka z mangelicy sous vide na kremowym sosie winno - grzybowym ze świeżym tymiankiem

Pieczony filet z karmazyna na porowym musie z dodatkiem młotkowanego czerwonego pieprzu

Gnocchi szpinakowe z masłem szałwiowym

Ziemniaczki opiekane z ziołami

Świąteczna kapusta zasmażana z olejem lnianym

DESER

Rolada makowa z orzechami i bakaliami

Tradycyjny piernik korzenny z liofilizowaną maliną

Keks z bakaliami

OPCJA 1

Przekąski 150 g /os.

Sałaty 100 g /os.

Zupa 150 ml / os.

Pierogi 3 szt.

Danie główne 400 g /os.

Deser 100 g /os.

OPCJA 2

Przekąski 200 g / os.

Sałaty 100 g /os.

Zupa 150 ml / os.

Pierogi 3 szt.

Danie Główne 450 g/os.

Deser 100 g /os.

Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.



FUSION MENU

lunch

PRZEKĄSKI ZIMNE

Roladka tramezzino: z koperkowym musem z matiasa; z pomidorowym musem z matiasa;
z pastą z bałtyckiego matiasa z majonezem curry

Terina ze smażonego dorsza z galaretką warzywną na wytrawnym biszkopcie

Pâte z sandacza glazurowane musem tatarskim

Trufle z pieczonego karpia, aromatyzowane chrzanem otoczone płatkami prażonych migdałów

Mus z pieczonego łososia w glazurze z białego wina ze sferycznym kawiozem i zestami z limonki

Ciasto parzone z farszem z kiszzonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym

Mus pieczarkowy w balsamicznej galaretkie z konfitury z czerwonej cebuli na wytrawnym biszkopcie

Mini burger ze świątecznym pasztetem, musem chrzanowym i marynowanymi piklami

Marynaty: grzybki, papryka, konfitura z czerwonej cebuli Sosy: tatarski, mus z tartego chrzanu, żurawina Wybór pieczywa

SALATKI

Tagliatelle z warzyw korzennych, groszku cukrowego, kwaszonego ogórka i jajka
z dressingiem majonezowo - musztardowym

Salatka ziemniaczana z wędzonym wędzorem, korniszonami, kaparami i zieloną dymką

Rukola i radicchio z karmelizowanymi burakami, owczym serem, żurawiną i kremowym
dressingiem balsamicznym

ZUPY

Zupa borowikowa podana ze truflową śmietanką

Krem z pieczonych buraków z musem malinowym

DANIE GŁÓWNE

Conchiglioni zapiekane z rillettes grzybowym na szalotkowym beszamelu

Roladka z wolno pieczonej wołowiny marynowana w czerwonym winie,

faserowana korzenno - winnymi policzkami z mangalicą

Tiftele z karpia aromatyzowane pomarańczą z orzechami włoskimi i śliwkami na sosie migdałowym

Gnocchi nadziewane grzybami z masłem szałwiowym

Mini buraczki marynowane w balsamico z miodem i żurawiną

Szafranowa gruszka Concorde zapiekana z serem gorgonzolą i karmelizowanymi orzechami

DESER

Torcik piernikowy z kremem czekoladowym z pistacją kuweturą

Mini muffin pomarańczowy z kandyzowaną pomarańczą

Makowiec fusion z ciasta filo z karmelizowanym orzechem

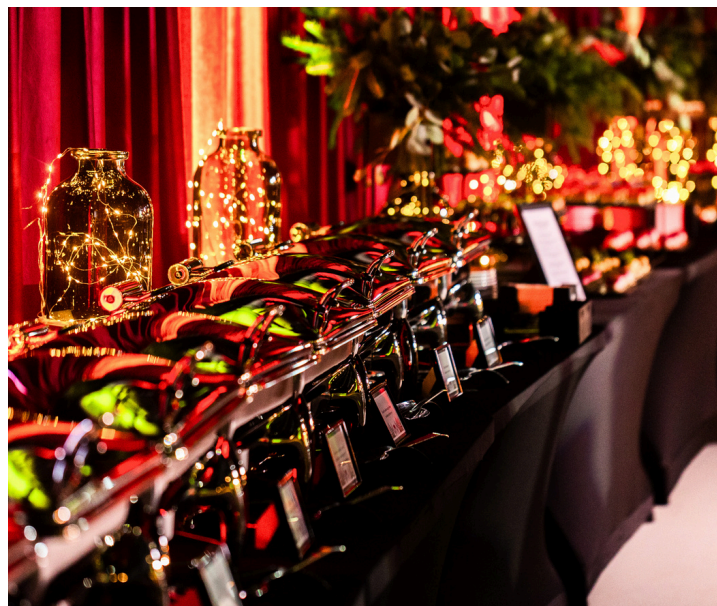
OPCJA 1

Przekąski 150 g/os.
Salaty 100 g/os.
Zupa 150 ml os.
Danie główne 500 g/os.
Deser 100 g/os.

OPCJA 2

Przekąski 200 g/os.
Salaty 100 g/os.
Zupa 150 ml / os.
Danie Główne 550 g /os.
Deser 100 g/os.

Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.





FUSION MENU

kolacja

PRZEKĄSKI ZIMNE

Roladka tramezzino: z koperkowym musem z matiasa; z pomidorowym musem z matiasa; z pastą z bałtyckiego matiasa z majonezem curry
Terina ze smażonego dorsza z galaretką warzywną na wytrawnym biszkopcie
Pâte z sandacza glazurowane musem tatarskim
Trufle z pieczonego karpia, aromatyzowane chrzanem otoczone płatkami prażonych migdałów
Mus z pieczonego łososia w glazurze z białym winem ze sferycznym kawiozem i zestami z limonki
Ciasto parzone z farszem z kiszzonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym
Mus pieczarkowy w balsamicznej galaretkie z konfitury z czerwonej cebuli na wytrawnym biszkopcie
Mini burger ze świątecznym pasztetem, musem chrzanowym i marynowanymi piklami

Marynaty: grzybki, papryka, konfitura z czerwonej cebuli Sosy: tatarski, mus z tartego chrzanu, żurawina Wybór pieczywa

SALATKI

Tagliatelle z warzyw korzennych julienne, groszku cukrowego, kwaszonego ogórka i jajka z dressingiem majonezowo - musztardowym
Sałatka ziemniaczana z wędzonym wędzorem, korniszonami, kaparami i zieloną dymką
Rukola i radicchio z karmelizowanymi burakami, owczym serem, żurawiną i kremowym dressingiem balsamicznym

ZUPY

Zupa borowikowa podana ze śmietanką truflową
Krem z pieczonym buraków z musem malinowym
Bulion z karpia z zieloną dymką i czarnym ravioli faszerowanym krewetkami aromatyzowanymi lubczykiem

DANIE GŁÓWNE

Conchiglioni zapiekane z rillettes grzybowym na szalotkowym beszamelu
Roladka z wolno pieczonej wołowiny marynowana w czerwonym winie, faszerowana korzenno - winnymi policzkami z mangalicą
Tiftele z karpia aromatyzowane pomarańczą, z orzechami włoskimi i śliwkami na sosie migdałowym
Gnocchi nadziewane grzybami z masłem szałwiowym
Mini buraczki marynowane w balsaminko z miodem i żurawiną
Szafranowa gruszka Concorde zapiekana z serem gorgonzola i karmelizowanymi orzechami

DESER

Torcik piernikowy z kremem czekoladowym z pistacjową kuweturą
Piernik z żelkiem żurawinowym i korzenno - migdałowym musem
Mini muffin pomarańczowy z kandyzowaną pomarańczą
Mini beza migdałowa z kremem cointreau
Makowiec fusion z ciasta filo z karmelizowanym orzechem
Sernik z białego maku na korzennym spodzie z kremem pomarańczowym

OPCJA 1

Przekąski 250 g /os.
Sałaty 150 g /os.
Zupa 150 ml /os.
Danie główne 650 g /os.
Deser 150 g /os.

OPCJA 2

Przekąski 300 g /os.
Sałaty 150 g /os.
Zupa 150 ml /os.
Danie główne 650 g /os.
Deser 200 g /os.

Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.



TRADYCYJNE MENU

kolacja

PRZEKĄSKI ZIMNE

Matias: z sosem śmietanowym z piklami i musztardą francuską, tradycyjny w oleju lnianym, w pomidorach z rodzynkami i żurawiną

Dorsz z duszonymi warzywami korzennymi w sosie pomidorowym

Pasztet z ryb morskich z sosem z tartego chrzanu lub z sałatką z kopru włoskiego i limonki

Tatar z łososia z jabłuszkiem kaparowca

Kulebiak z duszoną kapustą i grzybami

Pieczarki faszerowane konfiturą czerwonej cebuli, anchois i przepiórczym jajkiem sadzonym

Wybór mięs pieczonych i pasztetów

Wybór pasztetów węgierskich

Marynaty: grzybki, papryka, konfitura z czerwonej cebuli Sosy: tatarski, mus z tartego chrzanu, żurawina Wybór pieczywa

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn korzennych z sosem majonezowym i zielonym groszkiem

Sałatka z matiasa z ziemniakami, ogórkiem konserwowym, duetem fasoli i sosem musztardowym

Sałaty ze szpinakiem, boczniakiem, fetą, kiełkami fasoli, orzechami włoskimi i dressingiem pepperoni

Sałatka z pieczonych batatów z porem, wędzoną rybą, musztardą gorczycową

i oliwą z pestek winogron

Freeze z marynowanymi grzybami, wędzonym łososiem, piklami i dressingiem kaparowym

ZUPY

Zupa grzybowa z łazankami

Tradycyjny barszcz czerwony z winem, jabłkami, majerankiem i uszkami z kapustą i grzybami

Wigilijna zupa rybna

PIEROGI

Tradycyjne pierogi z farszem z kiszzonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka z mangalicy sous vide na kremowym sosie winno- grzybowym ze świeżym tymiankiem

Pieczony filet z karmazyna na porowym musie z dodatkiem młotkowanego czerwonego pieprzu

Roladka z karpia z prażonymi migdałami, wędzonymi śliwkami na kremowym sosie winno-limonowym

Policzki wołowe marynowane w rozmarynie w sosie demi glace

Gnocchi szpinakowe z masłem szałwiowym

Ziemniaczki opiekane z ziołami

Świąteczna kapusta zasmażana z olejem lnianym

Parowany duet kalafiora i romanesco z ziołowym masłem i prażonymi migdałami

DESER

Rolada makowa z orzechami i bakaliami

Tradycyjny piernik korzenny

Keks z bakaliami

Miodownik z orzechami

Kremowy sernik z białą czekoladą na cytrynowym kruchym spodzie

OPCJA 1*

Przekąski 250 g /os.

Sałaty 150 g /os.

Zupa 150 ml /os.

Pierogi 4 szt / os

Danie główne 600 g /os.

Deser 150 g /os.

OPCJA 2

Przekąski 300 g /os.

Sałaty 150 g /os.

Zupa 150 ml /os.

Pierogi 4 szt. / os

Danie główne 600 g /os.

Deser 200 g /os.

Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.





MENU *koktajlowe*

PRZEKĄSKI ZIMNE

do wyboru 6 pozycji

- Tatar z bałtyckiego matiasa na pełnoziarnistym toście z marynowanymi grzybkami i kaparami
- Rillettes grzybowe serwowane w koszyczku z ziołowego parzonego ciasta z rozmarynową choinką
- Concasse z bałtyckiego śledzia z sosem majonezowym, galaretką z pieczonego buraka, szalotkami i warzywami z zielonym szczypiorem
- Trufle z pieczonego łososia w pudrze koperkowym
- Trufle z wędzonej ryby w ziemi jadalnej
- Trufle z dojrzewającego sera lazur w pudrze pistacjowym z limonką
- Roladka z indyka zapiekana z bekonem w pudrze z prażonych pistacji
- Mus z pieczonego łososia w glazurze z dodatkiem białego wina ze sferycznym kawiozem z marakui i zestami z limonki
- Rostbef panierowany w ziołach i pieczony na różowo z musem borowikowym i młotkowanym pieprzem
- Kruchy korpusik z grzybową panna cottą i galaretką tymiankową
- Roladka z wolno pieczonego schabu faszerowana concasee z wędzonej śliwki i żurawiny
- Pâte z dzika w glazurze buraczanej z młotkowanym zielonym pieprzem

PRZEKĄSKI CIEPŁE

do wyboru 6 pozycji

- Portobello faszerowane kapustą wigilijną z olejem lnianym
- Mini burger ze stekiem z pieczonego łososia macerowanym w limonce i chili podawany z kimchi
- Morele marynowane w jalapeño zapiekane w pieczonym schabie na szpadce
- Śliwka kalifornijska marynowana w goździkach zapiekana w pieczonym schabie na szpadce
- Pierogi wonton z panna cottą grzybową i świeżym tymiankiem
- Szarpana wolno pieczona wołowina macerowana w korzennych przyprawach z rozmarynem podawana w mini brioche
- Filet kaczki rolowany z karmelizowanym szafranowym jabłkiem i żurawiną na szpadkach
- Wołowina marynowana w korzennym sosie pomarańczowym z imbirem i chili na szpadkach
- Tiftele z pieczonego łososia aromatyzowanego yuzu, w pudrze koperkowy z ananasek marynowanym w goździkach i chilli na szpadkach
- Roladki z ciasta filo faszerowane grzybami i wędzonym tofu na szpadkach

DESER

do wyboru 3 pozycje

- Kostka piernikowa w czekoladzie
- Mini muffin korzenny z kremem waniliowym i rozmarynową choinką
- Mini tarta pralinowo - migdałowa z opalana korzenną bezą
- Torcik piernikowy z konfiturą malinową w czekoladowej polewie z żurawina
- Mini bezik z konfiturą żurawinową i rozmarynem
- Mini florentynka

OPCJA 1

Przekąski zimne 6 szt. / os.
Przekąski ciepłe 6 szt. / os.
Deser 3 szt. / os

*Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.





ŚWIĄTECZNE MENU

serwowane

PRZYSTAWKA

Tatar z tuńczyka marynowanego w teryaki, serwowany na piernikowym biszkopcie ze sferycznym kawiozem, limonką i kumkwatem

lub

Tatar z wędzonego tofu marynowanego w teryaki serwowany na piernikowym biszkopcie ze sferycznym kawiozem, limonką i kumkwatem

ZUPA

Aksamitny krem z borowików z oliwą truflową i świeżym tymiankiem

DANIE GŁÓWNE

Filet z kaczki macerowany w koniaku serwowany na purée z dodatkiem muszkatu z karmelizowaną szafranową gruszką, galaretką z buraka i kremowym, korzennym sosem z porto

lub

Stek z łososia macerowany w koperku i limonce otoczony w zielonym mchu koperkowym na truflowym purée z grillowanym boczniakiem mikołajkowym i emulsją cytrynowo - limonkową z yuzu i sferycznym kawiozem wasabi

lub

Grillowany boczniak mikołajkowy na chrzanowym purée z pudrem koperkowym i emulsją cytrynowo - limonkową

DESER

Mono musy: migdałowy, czekoladowy, korzenno-pomarańczowy serwowane z jadalną ziemią piernikową i karmelizowanymi orzechami

lub

Mus z gorzkiej czekolady z żurawinową glacie na chrupkim pralinowo - orzechowym spodzie z coulis z wiśni

OPCJA 1 - 3 daniowa

Przekąska
Danie Główne
Deser

OPCJA 2 - 4 daniowa

Przekąski
Zupa
Danie Główne
Deser

*Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.





drinki

Zapoznaj się z kartą naszych zimowych propozycji napoi, która idealnie uzupełni naszą standardową ofertę z napojami oraz open bar.

WELCOME DRINK

Grzany cydr gruszkowy z przyprawami korzennymi i laska cynamonu
Korzenne wino grzane z pomarańczami
Wino musujące z malina i rozmarynem

LODOWE DRINKI

Cydr gruszkowy z przyprawami korzennymi i laska cynamonu
Korzenne wino z pomarańczami
Białe mojito z owocami granatu i rozmarynem
Korzenno pomarańczowy brandylicious

ZIMOWA LEMONIADA

Żurawinowa z grejpfrutem i rozmarynem
Cytrynowa z jabłkiem, goździkami i cynamonem
Malinowa z pomarańczą, jalapeño i tymiankiem
Pomarańczowa z imbirem, goździkami i miodem

napoje

OPCJA

Napoje bez limitu do 2 godzin (do lunchu)

Woda niegazowana z bukietem owoców, woda gazowana Cisowianka Perlage
Soki owocowe 100%
Wybór herbat (czarna, zielona, owocowa, miętowa)
Aromatyczna włoska kawa Filicori Zecchini z profesjonalnych ekspresów
Dodatki: cukier, cukier brązowy, słodzik, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, napój sojowy

OPCJA 2

Napoje bez limitu do 6 godzin (do kolacji / koktajlu)

Wino białe i czerwone: Lascar Cabernet Sauvignon / Lascar Classic Chardonay
Napoje bezalkoholowe: Cola/fanta/sprite
Woda niegazowana z bukietem owoców, woda gazowana Cisowianka Perlage
Soki owocowe 100%
Wybór herbat (czarna, zielona, owocowa, miętowa)
Aromatyczna włoska kawa Filicori Zecchini z profesjonalnych ekspresów
Dodatki: cukier, cukier brązowy, mleko, mleko bez laktozy, napój sojowy, cytryna



PODSTAWOWE INFORMACJE

Menu dla min. 50 osób

Zmiany w menu i zakresie świadczeń każdorazowo wymagają re-kalkulacji

Zmiany w menu mogą być zgłoszone i uzgodnione nie później niż 14 dni przed terminem realizacji

Podana cena może zostać podwyższona o inflację, zgodnie z tabelą miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowaną przez GUS

DODATKOWO PŁATNE

Obsługa kelnerska

Sprzęt bankietowy

Wypożyczenie dekoracji

Logistyka, montaż, demontaż

WARUNKI ZAMÓWIENIA

Aby otrzymać rabat **10%**, zamówienie należy potwierdzić mailowo najpóźniej do **30.9.2024**

Gwarancją realizacji zamówienia i otrzymania rabatu jest wpłata zaliczki na podstawie przesłanej proformy Forma płatności: gotówka/ karta/przelew

WARUNKI ZMIANY ILOŚCI OSÓB

Zmniejszenie ilości uczestników do 10% - 10 dni przed realizacją

Brak możliwości zmniejszenia ilości osób na 9 dni przed realizacją

Możliwość zwiększenia ilości osób do 7 dni przed datą realizacji

WARUNKI REZYGNACJI

Na 14 dni przed realizacją - ponosząc 50% kosztów ustalonej kwoty zamówienia

Na 13 i mniej dni przed realizacją - ponosząc 100% kosztów ustalonej kwoty zamówienia

KLIENT ZAPEWNI

Dostęp do prądu niezbędnego do realizacji imprezy

Zaplecze cateringowe

Parking i podjazd do miejsca realizacji na czas dostawy / realizacji / demontażu

usiądnij wygodnie przy świątecznym stole!

My zajmiemy się resztą



catering@royal-catering.pl



22 225 27 97