



KRAJOWA IZBA GOSPODARCZA

## *Oferta wynajmu sal konferencyjnych*

*Krajowa Izba Gospodarcza, ulica Trębacka 4, 00-074 Warszawa  
tel. 22 630 96 08*

# Menu cateringowe

*Obsługa cateringowa świadczona jest w ramach oferty zintegrowanej przez firmę  
CARDINAL*



## Spis treści:

1. Przerwy kawowe ekonomiczne .....	3
2. Przerwy kawowe klasyczne .....	3
3. Przerwy kawowe deluxe .....	4
4. Bufet kanapkowy .....	5
5. Lunch bufetowy podstawowy .....	6
6. Lunch bufetowy podwyższony standard .....	6
7. Lunch zasiadany .....	8
8. Lunch de luxe .....	9
9. Propozycja nr 1 na przyjęcie cocktailowe .....	10
10. Propozycja nr 2 na przyjęcie cocktailowe .....	12
11. Przykładowe menu na bankiet dla 40 osób .....	14
12. Przykładowe menu na bankiet dla 100 - 150 osób .....	15

## 1. Przerwy kawowe ekonomiczne

### **Propozycja PKE1**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 6,00 zł**

### **Propozycja PKE2**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Wybór ciasteczek kruchych – 0,70g/os

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 9,50 zł**

### **Propozycja PKE3**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Woda mineralna – 1 mała butelka

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 7,50 zł**

### **Propozycja PKE4**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Ciasto domowe (np. sernik, jabłecznik, drożdżowe) – 100g

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 9,00 zł**

### **Propozycja PKE5**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Woda mineralna – 1 mała butelka
4. Paluszki słone – 50 g

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 9,00 zł**

## 2. Przerwy kawowe klasyczne

### **Propozycja PKK1**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Ciasto domowe (np. sernik, jabłecznik, drożdżowe) – 100 g
4. Sok owocowy – 1 mała butelka

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 11,00 zł**

### **Propozycja PKK2**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Przegryzki (np. tartinki, koreczki na bazie sera i pasztetu z pieczarką) – 4 sztuki na osobę

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 16,00 zł**

### **Propozycja PKK3**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Wybór ciasteczek kruchych – 70 g
4. Woda mineralna – 1 mała butelka
5. Paluszki słone – 50 g

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 12,50 zł**

#### **Propozycja PKK4**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Woda mineralna – 1 mała butelka
4. Sok owocowy – 1 mała butelka

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 9,50 zł**

#### **Propozycja PKK5**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Sok owocowy – 1 mała butelka
4. Kosz owoców sezonowych - 150 g/osobę

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 13,00 zł**

#### **Propozycja PKK6**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Woda mineralna – 1 mała butelka
4. Sok owocowy – 1 mała butelka
5. Napój energetyczny (np. XL, Red Bull, Izostar itp.) – 1 szt./osobę

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 15,00 zł**

### **3. Przerwy kawowe deluxe**

#### **Propozycja PKD1**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Woda mineralna – 1 mała butelka
4. Sok owocowy – 1 mała butelka
5. Ciasto domowe (np. sernik, jabłecznik, drożdżowe) – 100g
6. Przegryzki (np. tartinki, koreczki na bazie sera i pasztetu z pieczarką) – 4 sztuki na osobę

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 21,50 zł**

#### **Propozycja PKD2**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Woda mineralna – 1 mała butelka
4. Sok owocowy – 1 mała butelka
5. Ciasto domowe (np. sernik, jabłecznik, drożdżowe) – 2 porcje
6. Kosz owoców sezonowych - 150 g/osobę
7. Przegryzki (np. tartinki, koreczki na bazie sera i pasztetu z pieczarką) – 4 sztuki na osobę

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 26,50 zł**

#### **Propozycja PKD3**

1. Kawa, śmietanka, cukier – 1 porcja
2. Herbata, cytryna, cukier – 1 porcja
3. Sok owocowy – 1 mała butelka
4. Ciasto domowe (np. sernik, jabłecznik, drożdżowe) – 100 g
5. Kosz owoców sezonowych - 150 g/osobę
6. Przegryzki (np. tartinki, koreczki na bazie sera i pasztetu z pieczarką) – 4 sztuki na osobę
7. Przekąski gorące (np. mini de volaille, śliwki w boczku, pieczarki panierowane, kulki mięsne, ser panierowany itp.) serwowane przez kelnerów na tacach – 4 szt. na osobę – około 150g

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 36,00 zł**

## **4. Bufet kanapkowy**

*Asortyment do wyboru – z pozycji bufet kanapkowy*

### **1. Kanapki różne-na bulce paryskiej – 3,00 zł / 1 szt**

1. Z szynką wędzoną
2. Z salami
3. Z łososiem wędzonym
4. Z tatarskim z łososia wędzonego
5. Z polędwicą
6. Ze schabem pieczonym
7. Z serem żółtym i twarożkiem

### **2. Tartinki – wycinane – bogato dekorowane – 2,50 zł / 1 szt**

1. Z szynką wędzoną
2. Z salami
3. Z łososiem wędzonym
4. Z tatarskim z łososia wędzonego
5. Z polędwicą
6. Ze schabem pieczonym
7. Z serem żółtym i twarożkiem

### **3. Medaliony – 3,00 zł / 1 szt**

1. Z teryną z polędwiczki drobiowej
2. Z salami i oliwką
3. Z łososiem wędzonym faszerowanym twarożkiem
4. Z pasztetem z dzikiego ptactwa
5. Z jajkiem przepiórczym
6. Ze schabem pieczonym faszerowany musem chrzanowym
7. Z indykiem nadziewanym morelą

### **4. Babeczki nadziewane (pastami jajecznymi, pastami z ryb wędzonych, musem z indyka wędzonego, krewetkami cocktailowymi itp.) – 3,50 zł / 1 szt**

### **5. Sałatki: (100g/os) – 3,00 zł**

**Minimalna wielkość zamówienia jednego typu wynosi 500g**

1. Sałatka z grzybów marynowanych
2. Sałatka z młodych ziemniaków
3. Sałatka z indyka wędzonego
4. Sałatka nicejska z oliwkami
5. Sałatka pieczarkowa
6. Sałatka z szynki wędzonej
7. Sałatka bawarska ze śledziem
8. Sałatka z tuńczyka
9. Sałatka jajeczna
10. Sałatka z czerwonej fasoli
11. Sałatka szopska z fetą
12. Bukiet sałat z owocami morza
13. Sałatka warzywna z majonezem
14. Sałatka pieczarkowa
15. Sałatka peperonata
16. Sałatka z kalmarów z pesto
17. Sałatka Neapolitańska
18. Grecka z serem feta
19. Jarzynowa tradycyjna
20. Królewska z selerem naciowym
21. Wiedeńska z szynką

*Prosimy o kontakt telefoniczny w celu weryfikacji cenowej konsumpcji dla większej liczby osób*

*Podane ceny nie zawierają podatku VAT (7%) + obsługa 10 %*

*strona 5/16*

## **5. Lunch bufetowy podstawowy**

**Koszt zestawu dla 1 osoby (1 danie plus dodatki, zupa): od 17,50 zł do 23,50 zł**

### **Do wyboru jedno danie ciepłe mięsne**

1. Boeff Stroganow 250g
2. Małe gołąbki w kapuście z ryżem i mięsem 150g
3. Cielęcina duszona z warzywami i pomidorami 250g
4. Stroganow z indyka z grzybami 250g
5. Potrawka z cielęciny na białym winie ze świeżą melisą 250g
6. Kurczak Jambalaja z chrupkimi warzywami 250g
7. Kurczak w sosie chińskim 250g
8. Piers z indyka w sosie curry 250g
9. Mini szaszłyki z kurczaka 150g
10. Gulasz „po węgiersku” 250g
11. Wieprzowina po Kantońsku 250g
12. Pulpety w sosie koperkowym lub pomidorowym 150g

### **lub danie ciepłe jarskie**

13. Jarzyny na sposób orientalny z makaronem sojowym 250g
14. Caneloni podane z sosem pomidorowo – bazyliowym 150g

Wyżej wymienione potrawy możemy podać z: ryżem, ziemniakami po staropolsku, kluseczkami śląskimi, kaszą, makaronem, pieczywem itp. - 150 g dodatku. (według Państwa kompozycji).

### **Do wyboru jedna z zup (250 g):**

1. Pomidorowa z ryżem
2. Cebulowa z grzankami
3. Krem z porów z grzankami
4. Szczawiowa z jajkiem
5. Kalafiorowa zabieleną
6. Minestrone z makaronem ryżowym
7. Barszcz biały z ziemniakami i białą kiełbasą
8. Barszczyk czerwony z uszkami
9. Zupa pieczarkowa z makaronem
10. Bulion z kołdunami

## **6. Lunch bufetowy podwyższony standard**

**Koszt zestawu w postaci stołu szwedzkiego (przekąski zimne, 100g salatkę na osobę, 1 danie ciepłe plus dodatki na osobę, 1 porcja zupy na osobę): 65,00 zł dla 1 osoby**

Przy ustalaniu zamówienia, klient dokonuje wyboru z poniżej wymienionych propozycji:

### **Przekąski zimne (1 półmisek – 420 g na 6 osób)**

1. Półmisek mięs pieczonych (schab, karkówka, rolada cielęca, boczek)
2. Półmisek mięs glazurowanych (ze szparagami, owocami, jajkiem faszerowanym)
3. Półmisek z pstrągiem i łososiem w delikatnej galaretkę
4. Półmisek Kopenhaga (szynka wędzona faszerowana, jajka z musem z pieczarek, pasztet z dziczyzny, pomidory nadziewane)
5. Półmisek wędlin (szeroki wybór wędlin i kiełbas staropolskich wędzonych i pieczonych)
6. Półmisek wędlin w galarecie (szynka wędzona faszerowana, schab nadziewany, polędwiczki z musem brokułowym, schab garniowany szparagami)
7. Półmisek wędlin drobiowych (szynka, polędwica, pasztet drobiowy,)
8. Półmisek drobiu w galarecie (rolada z kurczaka z orzechami, teryna z indyka z morelami, mini tymbalik drobiowy)
9. Półmisek ryb wędzonych (pstrąg i łosoś wędzony)
10. Półmisek Norweski (łosoś wędzony, jajka z musem rybnym, rolmopsiki koktajlowe, galaretki z krewetkami i szparagami)

*Podane ceny nie zawierają podatku VAT (7%) + obsługa 10 %*

*strona 6/16*

11. Półmisek ryb w galarecie (pstrąg w marynacie, łosoś, szczupak faszerowany)
12. Deska serów (szeroki wybór serów żółtych i pleśniowych)

### ***Salatki – 100g***

1. Sałatka z grzybów marynowanych
2. Sałatka z młodych ziemniaków
3. Sałatka z indyka wędzonego
4. Sałatka nicejska z oliwkami
5. Sałatka pieczarkowa
6. Sałatka z szynki wędzonej
7. Sałatka bawarska ze śledziem
8. Sałatka z tuńczyka
9. Sałatka jajeczna
10. Sałatka z czerwonej fasoli
11. Sałatka szopska z fetą
12. Bukiet sałat z owocami morza
13. Sałatka warzywna z majonezem
14. Sałatka pieczarkowa
15. Sałatka peperonata
16. Sałatka z kalmarów z pesto
17. Sałatka Neapolitańska

### ***Danie ciepłe mięsne***

1. Boeff Stroganow 250g
2. Małe gołąbki w kapuście z ryżem i mięsem 150g
3. Cielęcina duszona z warzywami i pomidorami 250g
4. Stroganow z indyka z grzybami 250g
5. Potrawka z cielęciny na białym winie ze świeżą melisą 250g
6. Kurczak Jambalaja z chrupkami warzywami 250g
7. Kurczak w sosie chińskim 250g
8. Piersz z indyka w sosie curry 250g
9. Mini szaszłyki z kurczaka 150
10. Gulasz „po węgiersku” 250g
11. Wieprzowina po Kantońsku 250g
12. Pulpety w sosie koperkowym lub pomidorowym 150g

### **lub danie ciepłe jarskie**

13. Jarzyny na sposób orientalny z makaronem sojowym 250g
14. Caneloni podane z sosem pomidorowo – bazyliowym 250g

Wyżej wymienione potrawy możemy podać z ryżem, ziemniakami po staropolsku, kluseczkami śląskimi, kaszą, makaronem, pieczywem itp. - 150 g dodatku. (według Państwa kompozycji)

### ***Zupa - 250 ml***

1. Pomidorowa z ryżem
2. Cebulowa z grzankami
3. Krem z porów z grzankami
4. Szczawiowa z jajkiem
5. Kalafiorowa zabieleną
6. Minestrone z makaronem ryżowym
7. Barszcz biały z ziemniakami i białą kielbasą
8. Barszczyk czerwony z uszkami
9. Zupa pieczarkowa z makaronem
10. Bulion z kołdunami

## **7. Lunch zasiadany**

**Koszt zestawu (przystawka: 1 porcja na osobę, 1 porcja zupy na osobę, 1 porcja drugiego dania na osobę, 1 porcja deseru na osobę): od 65 zł do 100 zł – w zależności od menu wybranego przez klienta zostanie przedstawiony kosztorys do akceptacji**

Przy składaniu zamówienia, klient dokonuje wyboru po jednej z niżej wymienionych propozycji:

#### **Przystawki – 150g**

1. Teryna z indyka z morelami i sosem cumberland podawana na bukiecie sałat
2. Łosoś pieczony podawany z sosem remoulade
3. Roladki rybne faszerowane krabami podawane na bukiecie sałat z sosem cytrynowym
4. Borowiki po francusku podawane w cieście francuskim
5. Tatar z łososia wędzonego z sosem winegret
6. Krewetki królewskie pieczone z ziołami
7. Łosoś i okoń morski w kremie kawiorowym
8. Sandacz pieczony podawany z bukietem sałat i sosem remoulade
9. Placuszki ziemniaczane z łososiem wędzonym
10. Pierś z kurczaka z grilla z sosem owocowym

#### **Zupy (250 ml) jak podawane powyżej lub**

1. Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym
2. Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym
3. Żurek staropolski z jajkiem
4. Grzybowa ze świeżych grzybów
5. Borowikowa a la cappuccino
6. Mazurska zupa z ryb słodkowodnych
7. Cebulowa po francusku z grzankami
8. Bulion z makaronem ziołowymi warzywami w julline
9. Consomne z kluseczkami z wędzonej dziczyzny
10. Krem z kalafiora

#### **Drugie dania - ok. 150g mięsa + dodatki**

1. Piersi z kaczki z drażzonymi jabłkami podawane z sosem pomarańczowym
2. Zraziki drobiowe z warzywami podawane w sosie potrawkowym
3. Pierś z kurczaka zapiekana z pomidorami i mozzarella
4. Połędwica wieprzowa faszerowana grzybami
5. Roladki wieprzowe z warzywami podawane z sosem tymiankowym
6. Mieszki z indyka w sosie śmietanowym garniowane z kapustą romanesko
7. Stek z połównicy wołowej w otocze z runa leśnego
8. Roladki z soli podawane na musie ze szpinaku
9. Łosoś pieczony w ziołach z sosem cytrynowym
10. Dorsz faszerowany warzywami zapiekany pod beszamelem

#### **Desery – 150g**

1. Sernik wiedeński z brzoskwiniami i musem owocowym
2. Sałatka z zielonych owoców z musem z kiwi
3. Krem bawarski z wiśniami
4. Sernik na zimno z galaretką i owocami
5. Fantazja lodowa z sosem z owoców leśnych
6. Piramidki wanilinowe z filetowanymi owocami i musem z truskawek
7. Sernik na zimno ze świeżymi owocami
8. Szarlotka na ciepło z cynamonem
9. Tiramisu z sosem kakaowym
10. Melon z porto podawany z ananasem

## **8. Lunch de luxe**

**Koszt zestawu dla 1 osoby (przekąski gorące: 4sztuki na osobę, zimne przystawki: 1 porcja na osobę, sałatki: 100g na osobę, zupa: 1 porcja na osobę, danie gorące: 1 porcja na osobę, desery: 1 porcja na**

**osobę): od 75 zł do 100 zł – w zależności od menu wybranego przez klienta zostanie przedstawiony kosztorys do akceptacji**

Przy składaniu zamówienia, klient dokonuje wyboru spośród wymienionych poniżej propozycji: 2 rodzaje zimnych przystawek, 1 rodzaj salatki, 2 rodzaje zupy, 3 rodzaje dań gorących, 3 rodzaje deserów.

#### **Gorące przekąski serwowane przez kelnerów**

1. Kulki serowe panierowane
2. Mini de volaille
3. Kulki mięsne z sosami
4. Śliwki w boczku
5. Pieczarki faszerowane
6. Mini szaszłyki
7. Krewetki pieczone

#### **Zimne przystawki 100g/porcja**

1. Łosoś w galarecie podawany z sosem tatarskim
2. Ryba „po grecku”
3. Karp „po żydowsku”
4. Plastry indyka z owocami
5. Pasztet firmowy z gruszkami i grzybami konserwowymi
6. Schab „po warszawsku” z chrzanem
7. Roladki z łososia z kremem koperkowym
8. Bakłażan w sosie słodko – ostrym
9. Półmisek warzyw surowych z dipami

#### **Salatki 100g**

1. Sałatka z grzybów marynowanych
  2. Sałatka z młodych ziemniaków
  3. Sałatka z indyka wędzonego
  4. Sałatka nicejska z oliwkami
  5. Sałatka pieczarkowa
  6. Sałatka z szynki wędzonej
  7. Sałatka bawarska ze śledziem
  8. Sałatka z tuńczyka
  9. Sałatka jajeczna
  10. Sałatka z czerwonej fasoli
  11. Sałatka szopska z fetą
  12. Bukiet sałat z owocami morza
  13. Sałatka warzywna z majonezem
  14. Sałatka pieczarkowa
  15. Sałatka peperonata
  16. Sałatka z kalmarów z pesto
  17. Sałatka Neapolitańska
  18. Grecka z serem feta
  19. Jarzynowa tradycyjna
  20. Królewska z selerem naciowym
  21. Wiedeńska z szynką
- Pieczyno, masło

#### **Zupy 250g**

1. Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym
2. Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym
3. Żurek staropolski z jajkiem
4. Grzybowa ze świeżych grzybów
5. Borowikowa a la cappuccino
6. Mazurska zupa z ryb słodkowodnych
7. Cebulowa po francusku z grzankami

8. Bulion z makaronem zielowymi warzywami w julline
9. Consomne z kluseczkami z wędzonej dziczyzny
10. Krem z kalafiora

#### ***Dania gorące ok. 150g mięso + dodatki***

1. Piersi z kaczki z drażonymi jabłkami podawane z sosem pomarańczowym
2. Zraziki drobiowe z warzywami podawane w sosie potrawkowym
3. Piersz z kurczaka zapiekana z pomidorami i mozzarella
4. Polędwica wieprzowa faszerowana grzybami
5. Roladki wieprzowe z warzywami podawane z sosem tymiankowym
6. Mieszki z indyka w sosie śmietanowym garniowane kapusta romanesko
7. Stek z polędwicy wołowej w otoczce z runa leśnego
8. Roladki z soli podawane na musie ze szpinaku
9. Łosoś pieczony w ziołach z sosem cytrynowym
10. Dorsz faszerowany warzywami zapiekany pod beszamelem

#### ***Desery 150g***

1. Sernik wiedeński z brzoskwiniami i musem owocowym
2. Sałatka z zielonych owoców z musem z kiwi
3. Krem bawarski z wiśniami
4. Sernik na zimno z galaretką i owocami
5. Fantazja lodowa z sosem z owoców leśnych
6. Piramidki wanilinowe z filetowanymi owocami i musem z truskawek
7. Sernik na zimno ze świeżymi owocami
8. Szarlotka na ciepło z cynamonem
9. Tiramisu z sosem kakaowym
10. Melon z porto podawany na lodzie

## **9. Propozycja nr 1 na przyjęcie cocktailowe**

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 88,00 zł**

**(Przekąski cocktailowe: 10 szt/os, zimne przystawki: 2 por/os, sałatki: 100g/os, gorące przekąski: 4 szt/os, deser: 3 por/os)**

*Przy ustalaniu zamówienia, klient dokonuje wyboru z poniżej wymienionych propozycji:*

#### ***Zimne przekąski cocktailowe***

1. Tartinki – wycinane – bogato dekorowane:
  - Z szynką wędzoną
  - Z salami
  - Z łososiem wędzonym
  - Z tatarskim z łososiem wędzonego
  - Z polędwicą
  - Ze schabem pieczonym
  - Z serem żółtym i twarożkiem
2. Koreczki na bazie sera
3. Medaliony:
  - Z teryną z polędwiczki drobiowej
  - Z salami i oliwką
  - Z łososiem wędzonym faszerowany m twarożkiem
  - Z pasztetem z dzikiego ptactwa
  - Z jajkiem przepiórczym
  - Ze schabem pieczonym faszerowany musem chrzanowym
  - Z indykiem nadziewanym morelą
4. Babeczki nadziewane (pastami jajecznymi, pastami z ryb wędzonych, musem z indyka wędzonego, krewetkami cocktailowymi itp.)
5. Koreczki na bazie kabanosa
6. Roladki z łososiem wędzonego
7. Seler naciowy nadziewany pastą czosnkową

*Podane ceny nie zawierają podatku VAT (7%) + obsługa 10 %*

*strona 10/16*

8. Połówka jajka z kolorową pastą
9. Plastry indyka z owocami
10. Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
11. Łosoś wędzony z cytrynką
12. Mini tymbaliki drobiowe
13. Mini tymbaliki z wędzonej kaczki
14. Kulki serowe z osłonką
15. Częstki papryki nadziewane pikantnym ziołowym twarożkiem
16. Kulki mięsne z sosem chilli
17. Seler naciowy nadziewany pastą rokopolową
18. Koreczki z pasztetu z pieczarką

### ***Zimne przystawki 0,75g/porcja***

1. Koreczki śledziowe
2. Kuleczki rybne „po grecku”
3. Pasztet z gęsi z borówkami
4. Indyk faszerowany w maładze
5. Pomidory faszerowane
6. Jajko garniowane na szynce

### ***Salatki: (100g / 1os)***

1. Sałatka z grzybów marynowanych
2. Sałatka z młodych ziemniaków
3. Sałatka z indyka wędzonego
4. Sałatka nicejska z oliwkami
5. Sałatka pieczarkowa
6. Sałatka z szynki wędzonej
7. Sałatka bawarska ze śledziem
8. Sałatka z tuńczyka
9. Sałatka jajeczna
10. Sałatka z czerwonej fasoli
11. Sałatka szopska z fetą
12. Bukiet sałat z owocami morza
13. Sałatka warzywna z majonezem
14. Sałatka pieczarkowa
15. Sałatka peperonata
16. Sałatka z kalmarów z pesto
17. Sałatka Neapolitanska
18. Grecka z serem feta
19. Jarzynowa tradycyjna
20. Królewska z selerem naciowym
21. Wiedeńska z szynką

### ***Gorące przekąski serwowane przez kelnerów (4 szt / 1 os)***

1. Kulki serowe panierowane
2. Mini de volaille
3. Kulki mięsne z sosami
4. Śliwki w boczku
5. Pieczarki faszerowane
6. Mini szaszłyki
7. Krewetki pieczone

### ***Deser: 3 szt na osobę***

1. Ciasto domowe: sernik, szarlotka,
2. Mini ptysie
3. Mini tiramisu
4. Ciastka bankietowe dekorowane
5. Kruche babeczki z owocami

## **Napoje**

1. Kawa, śmietanka, cukier
2. Herbata, cytryna, cukier
3. Soki owocowe; pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
4. Woda mineralna gazowana, niegazowana
5. Lampka wina dla każdego

## **10. Propozycja nr 2 na przyjęcie cocktailowe**

**Koszt zestawu na 1 osobę: 100,00 zł**

**(Zimne przekąski cocktailowe: 10 por/os, zimne przystawki: 2 por/os, salatk: 100g/os, gorące przekąski: 4 szt/os, deser: 3 por/os, dania gorące – 1 por/os)**

*Przy ustalaniu zamówienia, klient dokonuje wyboru z poniżej wymienionych propozycji:*

### **Zimne przekąski cocktailowe**

1. Tartinki – wycinane – bogato dekorowane
  - Z szynką wędzoną
  - Z salami
  - Z łososiem wędzonym
  - Z tatarskim z łososia wędzonego
  - Z polędwicą
  - Ze schabem pieczonym
  - Z serem żółtym i twarożkiem
2. Koreczki na bazie sera
3. Medaliony
  - Z teryną z polędwiczki drobiowej
  - Z salami i oliwką
  - Z łososiem wędzonym faszerowanym twarożkiem
  - Z pasztetem z dzikiego ptactwa
  - Z jajkiem przepiórczym
  - Ze schabem pieczonym faszerowanym mussem chrzanowym
  - Z indykiem nadziewanym morelą
4. Babeczki nadziewane (pastami jajecznymi, pastami z ryb wędzonych, mussem z indyka wędzonego, krewetkami cocktailowymi itp.)
5. Koreczki na bazie kabanosa
6. Roladki z łososia wędzonego
7. Seler naciowy nadziewany pastą czosnkową
8. Połówka jajka z kolorową pastą
9. Plastry indyka z owocami
10. Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
11. Łosoś wędzony z cytrynką
12. Mini tymbaliki drobiowe
13. Mini tymbaliki z wędzonej kaczki
14. Kulki serowe z osłonką
15. Częstki papryki nadziewane pikantnym ziołowym twarożkiem
16. Kulki mięsne z sosem chilli
17. Seler naciowy nadziewany pastą rokpolową
18. Koreczki z pasztetu z pieczarką

### **Zimne przystawki 0,75g /porcja**

1. Koreczki śledziowe
2. Kuleczki rybne „po grecku”
3. Pasztet z gęsi z borówkami
4. Indyk faszerowany w maładze
5. Pomidory faszerowane

6. Jajko garnirowane na szynce

### **Salatki: (100g /1os)**

1. Sałatka z grzybów marynowanych
2. Sałatka z młodych ziemniaków
3. Sałatka z indyka wędzonego
4. Sałatka nicejska z oliwkami
5. Sałatka pieczarkowa
6. Sałatka z szynki wędzonej
7. Sałatka bawarska ze śledziem
8. Sałatka z tuńczyka
9. Sałatka jajeczna
10. Sałatka z czerwonej fasoli
11. Sałatka szopska z fetą
12. Bukiet sałat z owocami morza
13. Sałatka warzywna z majonezem
14. Sałatka pieczarkowa
15. Sałatka peperonata
16. Sałatka z kalmarów z pesto
17. Sałatka Neapolitanska
18. Grecka z serem feta
19. Jarzynowa tradycyjna
20. Królewska z selerem naciowym
21. Wiedeńska z szynką

### **Gościwe przekąski serwowane przez kelnerów (4 szt. / 1 os.)**

1. Kulki serowe panierowane
2. Mini de volaille
3. Kulki mięsne z sosami
4. Śliwki w boczku
5. Pieczarki faszerowane
6. Mini szaszłyki
7. Krewetki pieczone

### **Deser: (3 szt na os)**

1. Ciasto domowe: sernik, szarlotka,
2. Mini ptysie
3. Mini tiramisu
4. Ciastka bankietowe dekorowane
5. Kruche babeczki z owocami

### **Napoje**

1. Kawa, śmietanka, cukier
2. Herbata, cytryna, cukier
3. Soki owocowe; pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
4. Woda mineralna gazowana, niegazowana
5. Lampka wina dla każdego

### **Danie ciepłe mięsne**

1. Boeff Stroganow 250g
2. Małe gołąbki w kapuście z ryżem i mięsem 150g
3. Cielęcina duszona z warzywami i pomidorami 250g
4. Stroganow z indyka z grzybami 250g
5. Potrawka z cielęciny na białym winie ze świeżą melisą 250g
6. Kurczak Jambalaja z chrupkami warzywami 250g
7. Kurczak w sosie chińskim 250g
8. Pierś z indyka w sosie curry 250g
9. Mini szaszłyki z kurczaka 150g

10. Gulasz „po węgiersku” 250g
11. Wieprzowina po Kantońsku 250g
12. Pulpety w sosie koperkowym lub pomidorowym 150g  
**lub danie ciepłe jarskie**
13. Jarzyny na sposób orientalny z makaronem sojowym 250g
14. Caneloni podane z sosem pomidorowo – bazylikowym 250g

## **11. Przykładowe menu na bankiet dla 40 osób**

**Koszt zestawu dla 1 osoby: 79.00 zł**

**(Przekąski zimne: 4por/os, sałatki: 100g/os, sosy zimne: 1por/os, przekąski gorące z dodatkami: 1 por/os)**

*Przy ustalaniu zamówienia, klient dokonuje wyboru z poniżej wymienionych propozycji:*

### **Przekąski zimne: (160 sztuk – 7 rodzajów do wyboru)**

1. Półmisek mięs glazurowanych (ze szparagami, owocami, jajkiem faszerowanym)
2. Półmisek norweski(łosoś wędzony, jajka z mussem rybnym, rolmopsiki koktailowe, pstrąg wędzony)
3. Półmisek Włoski: (szynka wędzona faszerowana, jajka z mussem z pieczarek, pasztet z dziczyzny, pomidory nadziewane)
4. Półmisek wędlin staropolskich (Szeroki wybór wędlin i kielbas wędzonych i pieczonych)
5. Befszyk tatarski z kaparami
6. Rolada z indyka z morelami
7. Łosoś gotowany z sosem remoulade
8. Pstrąg gotowany w marynacie
9. Schab faszerowany serkiem ziołowym
10. Połędwiczki wieprzowe z mussem brokułowym
11. Pasztet z dzikiego ptactwa
12. Mieszki z szynki chrobry z melonem
13. Pomidory z mozzarellą
14. Befszyk z łososia wędzonego z kaparami
15. Wędzony łosoś na ostro
16. Pomidory nadziewane mussem z indyka

### **Salatki: (100g/os)**

1. Sałatka z grzybów marynowanych(Grzyby marynowane, ogórek świeży, bambus, vinegret)
2. Bukiet sałat z owocami morza (kolorowe sałaty, kraby, krewetki, wino czerwone majonez)
3. Sałatka Szopska (papryka, pomidor, ogórek świeży, cebulki pieczarki ser feta, szczypiorek)
4. Sałatka Neapolitanska (ser żółty papryka, ogórek kons. por,natka, oliwa z oliwek, musztarda)

### **Sosy zimne:**

Cytrynowy, chrzanowy

### **Przekąski gorące – (3 rodzaje do wyboru)**

1. Zupa grzybowa krem + grzanki – 250 g
2. Cebulowa po francusku – 250 g
3. Krem ze szparagów – 250 g
4. Borowikowa al. a cappuccino – 250 g
5. Połędwiczki wieprzowe w sosie koniakowym – 100 g
6. Kotleciki cielęce z szalwią – 100 g
7. Borowiki po francusku z szynką wędzona – 200 g
8. Piersi z kaczki z drażonymi jabłkami – 100 g
9. Raviolli ze szpinakiem podane na musie z pomidorów – 150 g
10. Cielęcina nadziewana warzywami w sosie ziołowym – 100 g
11. Wieprzowina faszerowana grzybami leśnymi – 100 g
12. Strogonof z połędwicy wołowej – 250 g

*Podane ceny nie zawierają podatku VAT (7%) + obsługa 10 %*

*strona 14/16*

13. Mini gołąbki z kapusty pekińskiej – 150 g
14. Pierożki tatarskie z cebulką – 200 g
15. Frytki z dorsza podane z marynowana cebulą – 150 g
16. Szaszłyki z soli podane na musie porowym – 100 g
17. Krewetki królewskie pieczone z czosnkiem i ziołami – 70 g

### **Stół deserowy:**

Ciasta koktailowe, owoce sezonowe ( 3 szt. / os)

### **Dodatki:**

Masło, pieczywo, ( 1 por/os.)

### **Napoje gorące,**

Kawa, herbata (1 filiżanka/os)

### **Napoje zimne,**

Soki owocowe, woda mineralna, coca cola (1 but/os)

### **Drink Barek (liczony wg spożycia)**

Alkohole: wino białe, czerwone, whisky, koniak, campari, żubrówka, gin, grenadina, blue curacao

## **12. Przykładowe menu na bankiet dla 100 - 150 osób**

### **Koszt konsumpcji wynosi 115,00 zł/os**

### **Obiad (serwowany przez kelnerów)**

#### **Przystawka: ( 1 por./os) – 150 g**

Pasztet z dziczyzny podany z bukietem sałat i grzybami marynowanymi

#### **Zupa - 1 por./os**

Cebulowa z grzankami

#### **II Danie - 1 danie/os. – 150 g mięsa +dodatki**

Schab pieczony w otoczce z runa leśnego podany z kapustką i ziemniaczkami pieczonymi

#### **Przekąski coctailowe (5szt/os, 8 pozycji do wyboru z niżej wymienionych)**

1. Tartinki (z salami, polędwica wędzona , szynka wędzona, polędwica drobiową itp.)
2. Medaliony z polędwicy wieprzowej z musem z brokuł
3. Medaliony z roladki indyka z morelą
4. Medaliony z teryną z kurczaka z orzechami
5. Korki serowe ( z owocami, z wędliną )
6. Kuleczki serowe otaczane ziołami
7. Pomidory coctaliowe z mozzarella
8. Szynka parmeńska nadziewana melonem
9. Koreczki z kabanosa
10. Ogóreczki faszerowane twarożkiem ziołowym
11. Krewetki królewskie w tiulu ryżowym
12. Medaliony z halibutem wędzonym
13. Jajka przepiórcze z kawioem
14. Mus z pstrąga wędzonego podawany na grzance
15. Koreczki z pasztetu z dziczyzny z borowikami
16. Róża z łosia wędzonego podana na musie chrzanowym
17. Medalion z piersi z kaczki pieczonej z żurawiną
18. Koreczki sledziowe

## 19. Ryba mazurska nadziewna krabami

### **Salatki:** (100g/os, 4 pozycje do wyboru z niżej wymienionych)

1. Sałatka z grzybów marynowanych (Grzyby marynowane, ogórek, bambus, vinegret)
2. Sałatka nicejska z oliwkami (pekin, szynka, ser żółty, oliwki, papryka, sos vinegret natka)
3. Bukiet sałat z owocami morza (kolorowe sałaty, kraby, krewetki, wino czer. majonez)
4. Sałatka wiosenna (pekin, papryka, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, jogurt naturalny)
5. Sałatka z kalmarów z pesto (kalmary, tiagatelli, sos pesto, natka)
6. Sałatka Neapolitanska (ser żółty papryka, ogórek por, natka, oliwa z oliwek, musztarda)
7. Sałatka z indyka wędzonego z marynatami
8. Warzywna z majonezem
9. Pieczarkowa tradycyjna

### **Przekąski gorące:** (1 por./os) – wybór z podawanych powyżej lub

1. Dzik pieczony w całości ) – 100 g mięsa
2. Raviolli ze szpinakiem podane na musie z pomidorów – 150 g
3. Mini gołąbki z kapusty pekińskiej 150g

### **Deser:**

Owoce sezonowe, mini ciasteczka bankietowe ( 1 por./os)

### **Dodatki:**

Masło smakowe i bułeczki bankietowe( 1 por./os)

### **Napoje gorące:**

Kawa, herbata (1 filiżanka/os.)

### **Napoje zimne:**

Soki owocowe, woda mineralna( 1 but./os)