

Menu cateringowe

dla obsługi cateringowej świadczonej przez firmę CARDINAL przy wynajmie sal konferencyjnych w budynku - siedzibie Krajowej Izby Gospodarczej przy ul. Trębackiej 4 w Warszawie.



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

strona 4/16

Do podanych cen, na fakturze wystawianej przez firmę Cardinal doliczony zostanie koszt obsługi cateringowej w wysokości 15% oraz podatku VAT wg obowiązującej stawki.

W przypadku łącznego rozliczenia za pośrednictwem Krajowej Izby Gospodarczej kosztu wynajmu sali i usługi gastronomicznej, zostaną one na fakturze wystawianej przez KIG podwyższone o 7% opłaty manipulacyjnej.

4. Bufet kanapkowy

Asortyment do wyboru – z pozycji bufet kanapkowy

1. Kanapki różne-na bułce 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

strona 5/16

Do podanych cen, na fakturze wystawianej przez firmę Cardinal doliczony zostanie koszt obsługi cateringowej w wysokości 15% oraz podatku VAT wg obowiązującej stawki.

W przypadku łącznego rozliczenia za pośrednictwem Krajowej Izby Gospodarczej kosztu wynajmu sali i usługi gastronomicznej, zostaną one na fakturze wystawianej przez KIG podwyższone o 7% opłaty manipulacyjnej.

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. 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 – 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 sałatki 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 galaretki
4. Półmisek Kopenhaga (szynka wędzona faszerowana, jajka z mussem 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 mussem 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 koktailowe, galaretki z krewetkami i szparagami)
11. Półmisek ryb w galarecie (pstrąg w marynacie, łosoś, szczupak faszerowany)
12. Deska serów (szeroki wybór serów żółtych i pleśniowych)

Sałatki – 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 kiełbasą
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. Consomme z kluseczkami z wędzonej dziczyzny
10. Krem z kalafiora

Drugie dania - ok. 150g mięsa + dodatki

1. Piersi z kaczki z drażonymi jabłkami podawane z sosem pomarańczowym
2. Zraziki drobiowe z warzywami podawane w sosie potrawkowym
3. Pierś 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 z kapustą 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

strona 8/16

Do podanych cen, na fakturze wystawianej przez firmę Cardinal doliczony zostanie koszt obsługi cateringowej w wysokości 15% oraz podatku VAT wg obowiązującej stawki.

W przypadku łącznego rozliczenia za pośrednictwem Krajowej Izby Gospodarczej kosztu wynajmu sali i usługi gastronomicznej, zostaną one na fakturze wystawianej przez KIG podwyższone o 7% opłaty manipulacyjnej.

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 sałatki, 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

Sałatki 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 ziołowymi warzywami w julline
9. Consomme 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. Pierś 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 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 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 twarogiem
2. Koreczki na bazie sera
3. Medaliony:
 - Z teryną z polędwiczką drobiowej

strona 10/16

Do podanych cen, na fakturze wystawianej przez firmę Cardinal doliczony zostanie koszt obsługi cateringowej w wysokości 15% oraz podatku VAT wg obowiązującej stawki.

W przypadku łącznego rozliczenia za pośrednictwem Krajowej Izby Gospodarczej kosztu wynajmu sali i usługi gastronomicznej, zostaną one na fakturze wystawianej przez KIG podwyższone o 7% opłaty manipulacyjnej.

- 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 coctailowymi itp.)
 5. Koreczki na bazie kabanosa
 6. Roladki z łososa 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

Sałatki: (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

strona 11/16

Do podanych cen, na fakturze wystawianej przez firmę Cardinal doliczony zostanie koszt obsługi cateringowej w wysokości 15% oraz podatku VAT wg obowiązującej stawki.

W przypadku łącznego rozliczenia za pośrednictwem Krajowej Izby Gospodarczej kosztu wynajmu sali i usługi gastronomicznej, zostaną one na fakturze wystawianej przez KIG podwyższone o 7% opłaty manipulacyjnej.

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, sałatki: 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 łososiem wędzonego
 - Z polędwicą
 - Ze schabem pieczonym
 - Z serem żółtym i twarogiem
2. Koreczki na bazie sera
3. Medaliony
 - Z teryną z polędwiczki drobiowej
 - Z salami i oliwką
 - Z łososiem wędzonym faszerowanym twarogiem
 - Z pasztetem z dzikiego ptactwa
 - Z jajkiem przepiórczym
 - Ze schabem pieczonym faszerowanym 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
8. Połówka jajka z kolorową pastą
9. Plastry indyka z owocami
10. Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

strona 12/16

Do podanych cen, na fakturze wystawianej przez firmę Cardinal doliczony zostanie koszt obsługi cateringowej w wysokości 15% oraz podatku VAT wg obowiązującej stawki.

W przypadku łącznego rozliczenia za pośrednictwem Krajowej Izby Gospodarczej kosztu wynajmu sali i usług gastronomicznej, zostaną one na fakturze wystawianej przez KIG podwyższone o 7% opłaty manipulacyjnej.

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 rokolową
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

Sałatki: (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 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 porzeczką
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 chrupkimi 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 kiełbas 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 łososa wędzonego z kaparami
15. Wędzony łosoś na ostro
16. Pomidory nadziewane mussem z indyka

Sałatki: (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)

strona 14/16

Do podanych cen, na fakturze wystawianej przez firmę Cardinal doliczony zostanie koszt obsługi cateringowej w wysokości 15% oraz podatku VAT wg obowiązującej stawki.

W przypadku łącznego rozliczenia za pośrednictwem Krajowej Izby Gospodarczej kosztu wynajmu sali i usług gastronomicznej, zostaną one na fakturze wystawianej przez KIG podwyższone o 7% opłaty manipulacyjnej.

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 koniakovym – 100 g
6. Kotleciki cielęce z szatnią – 100 g
7. Borowiki po francusku z szynką wędzona – 200 g
8. Piersi z kaczki z drążonymi jabłkami – 100 g
9. Ravioli 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
13. Mini gołąbki z kapusty pekińskiej – 150 g
14. Pierogi tatarskie z cebulką – 200 g
15. Frytki z dorsza podane z marynowaną 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

strona 15/16

Do podanych cen, na fakturze wystawianej przez firmę Cardinal doliczony zostanie koszt obsługi cateringowej w wysokości 15% oraz podatku VAT wg obowiązującej stawki.

W przypadku łącznego rozliczenia za pośrednictwem Krajowej Izby Gospodarczej kosztu wynajmu sali i usługi gastronomicznej, zostaną one na fakturze wystawianej przez KIG podwyższone o 7% opłaty manipulacyjnej.

Schab pieczony w otocze 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 mussem 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 kawiozem
14. Mus z pstrąga wędzonego podawany na grzance
15. Koreczki z pasztetu z dziczyzny z borowikami
16. Róża z łososia wędzonego podana na musie chrzanowym
17. Medalion z piersi z kaczki pieczonej z żurawiną
18. Koreczki sędziowe
19. Ryba mazurska nadziewana krabami

Sałatki: (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)