

Sala Bankietowa KARPACKA

oferta catering 2025 r.

❖ Zestaw obiadowy

- **Zupa (cena 15 zł/porcja 250 ml) – do wyboru:**
 - Domowy rosół z kaczki, z makaronem
 - Krem z pieczarek, z groszkiem ptysiowym
 - Krem z pieczonej papryki, z grzankami
 - Aksamitny krem z porów, z grzanką czosnkową
 - Krem z pomidorów, z szaszłykiem z bazylii i Mozzarelli
- **Drugie danie (cena 35 zł/zestaw obiadowy dla 1 osoby) – do wyboru:**
 - Pieczeń ze schabu, sos pieczeniowy (nadzienie do wyboru: śliwka suszona, pieczarki, morela)
 - Kotlet de'Volaille z masłem i koperkiem
 - Kotlet szwajcarski z szynką i serem
 - Roladki z indyka z brokułowym nadzieniem, sos brokułowo – serowy
 - Roladki z indyka, z morelą w chrupiącej panierce
 - Pieczeń chłopska z kminkiem, sos z pieczonych warzyw
 - Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem Mozzarella, sos serowy
 - Roladka drobiowa z czosnkiem, pieczarkami i serem żółtym, w chrupiącej panierce
 - Kieszonki z kurczaka nadziewane warzywami i serem, w chrupiącej panierce
 - Rajski kotlet, zapiekany z pieczarkami i serem

Dodatki do mięs:

- Młode ziemniaki z masłem i koperkiem (sezonowo)
- Ziemniaki duszone z masłem i koperkiem
- Dufinki ziemniaczane
- Ziemniaczki opiekane
- Puree ziemniaczane

Zestaw trzech surówek obiadowych :

- Buraczki obiadowe lub ćwikła z chrzanem
- Surówka z marchewki, z ananasem lub surówka z selera, z orzechami i jogurtem brzoskwińowym
- Mizeria lub surówka z białej kapusty, z cebulką i ogórkiem zielonym

***dodatkowe mięso do obiadu – dopłata 15 zł /szt.**

❖ **Dania gorące kolacyjne – cena 30 zł / osoba**

- Polędwiczki w sosie kurkowym, podawane z kluskami śląskimi i puree z marchewki
- Wołowy gulasz meksykański z czerwoną fasolą. Podawany z kartaczem lub pyzą ziemniaczaną i surówką z kiszanej kapusty
- Roladki z karkówki faszerowane kapustą kiszoną w sosie z grzybami. Podawane z kluskami śląskimi lub kopytkami i bukietem warzyw z prażonym sezamem
- Zraz wołowy z boczkiem, marchewką i ogórkiem kiszonym, sos. Podawany z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Karkówka po królewsku, z ryżem. Bukiet warzyw z masłem i sezamem.
- Rolada z indyka z żurawiną w sosie żurawinowym, podawana z perłową kaszą kus-kus i sałatą lodową z brzoskwinia
- Udko pieczone z kapustą kiszoną, podawane z puree ziemniaczanym. Bukiet warzyw z masłem i sezamem.

❖ **Dania gorące – cena 28 zł / osoba**

- Pieróg Bieszczadzki z sosem pieczarkowo - grzybowym. Surówka z czerwonej kapusty
- Podudzia pieczone, z sezamem. Podawane z ryżem po hindusku i surówką z sałaty lodowej
- Szaszłyk w chrupiącej panierce podawany z frytkami i surówką z sałaty lodowej

❖ **Dania gorące – cena 25 zł / osoba**

- Flaczki wołowe z pieczywem
- Zupa wiejska z mięsem wieprzowym i warzywami, pieczywo
- Zupa francuska z mięsem drobiowym, czosnkiem i curry, grzanki
- Boeuf Strogonow z pieczywem
- Forszmak z grzanką czosnkową

❖ **Dania gorące – cena 18 zł / osoba**

- Barszcz czerwony czysty, podawany z tartaletkami lub mini zapiekanką lub pierożkami drożdżowymi lub pasztecikiem
- Żurek z puree ziemniaczanym, z jajkiem i chipsami z boczku

❖ **Przystawki (zimna płyta)**

- Półmisek wędlin i serów - **cena 15zł/osoba**
- Półmisek chrupiących przekąsek (nuggetsy, stripsy, krążki cebulowe)), dip – **cena 12zł/osoba(100g)**
- Nuggetsy z kurczaka, dip – **cena 12zł/osoba(100g)**
- Galaretki drobiowe – **cena 5,50 zł/szt.**
- Roladki z szynki w galarecie z nadzieniem jajeczno-pieczarkowym – **cena 5zł/szt.**
- Pierogi z gyrosów, dip czosnkowy – **cena 2 zł + dip 1zł / szt.**
- Rożki tortillkowe z serem, warzywami i chrupiącym stripsem – **cena 6 zł / szt.**
- Pomidorki pod pierzynką serowo-czosnkową - **cena 6 zł/porcja 100 g**
- Skrzydełka zawijane w boczku, zapiekane z suszoną śliwką – **cena 5 zł/szt.**
- Śliwka suszona zapiekana w boczku – **0,80 zł/szt.**
- Ryba pod pierzynką paprykowo – brzoskwińową – **cena 12 zł/porcja 100g**
- Śledzie zawijane z pastą jajeczno-serową – **cena 11 zł/osoba**
- Śledzie dla smakosza w asyście trzech sosów - **cena 12 zł/osoba**
- Rolada „Serowa mozaika” - **cena 7zł/osoba**
- Rolada szpinakowa z łososiem – **cena 7zł/osoba**
- Rolada z suszonymi pomidorami i papryką – **cena 7zł/osoba**
- Rolada z kurczakiem i pieczarkami – **cena 7zł/osoba**
- Koreczki – **cena 3zł/szt.**
- Tostowe przekąski zapiekane z serem i szynką – **4 zł/osoba**

❖ **Salatki – cena 12 zł/ porcja (120g)**

- Sałatka z tortellini – tortellini, ogórek świeży, papryka świeża, ser żółty, koperek, pomidorki koktajlowe
- Sałatka królewska – por, ananas w puszcze, szynka, jajko, kukurydza, ser żółty, seler konserwowy, majonez
- Sałatka „Gyros” - makaron „ryż”, kukurydza, papryka konserwowa, filet z kurczaka, przyprawa gyros, olej
- Sałatka z suszonymi pomidorami – makaron muszelki, suszone pomidory, kukurydza, filet z kurczaka, szczypior, olej
- Sałatka z kurczakiem i cebulką marynowaną – filet z kurczaka, kukurydza, fasolka czerwona, cebulka konserwowa, czosnek marynowany, majonez, zioła prowansalskie
- Sałatka brokułowa – brokuł, pomidor, ogórek, jajko, cebulka dymka, czosnek, majonez, śmietana
- Sałatka śledziowa – jajka, groszek konserwowy, jabłko, ogórek kiszony, śledzie, por, majonez, śmietana
- Sałatka ze szpinakiem – szpinak, ser typu feta, pomidorki koktajlowe, pomidory suszone, słonecznik, sos słodko – kwaśny (opcjonalnie słodki akcent owocowy)
- Sos tatarski- pieczarki marynowane, ogórki konserwowe, jajka, majonez
- Sałatka węgierska – papryka marynowana, ogórek kiszony, cebula, jajka, groszek konserwowy, kukurydza w puszcze, pieczarki marynowane, jabłko, ser żółty, szczypior, majonez
-

Nasz catering dostarczany jest w opakowaniach transportowych (GN) lub opakowaniach jednorazowych – **1zł/szt.**

Dania obiadowe dostarczamy na zimno jak również na ciepło (w termosach - gotowe do wydania) .

Przekąski możemy dostarczyć również na naszych półmiskach - ułożone i pięknie udekorowane - gotowe do postawienia na stół – do podanych cen, **doliczamy 20%.**