



# *Catering*





Każdą imprezę okolicznościową zrealizujemy z uśmiechem i zadbamy o to, żeby była absolutnie doskonała.



- ✔ Sprawimy, że Twoje przyjęcie nabierze wspaniałego charakteru, a Ty o nic nie będziesz musiał się martwić.
- ✔ **Gwarantujemy, że nie będzie szczypty zbędnego stresu.**



# Dania gorące

## Zupy:

- Kwaśnica z ziemniakami i skwarkami 27zł
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki, z mozzarellą, pesto pietruszkowym i jogurtem naturalnym 27zł
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą 27zł

## Dania główne:

- Żeberka wołowe w sosie z barbecue, z purée z kapusty kiszonej 63 zł
- Kurczak supreme marynowany w tymianki i czosnku, z fasolą, karmelizowanym korzeniem skorzonery oraz sosem grzybowo-truflowym 49zł
- Makaron linguine z pesto pistacjowo - truflowym, musem z sera burrata, chipsem z prosciutto i prażonymi pistacjami 65zł
- Konfitowana noga kaczki z kosmosą ryżową, pieczonymi buraczkami, pomarańczą, puree marchewkowym, chipsami z topinamburu oraz sosem z czerwonego wina i jeżyn 65 zł
- Jagnięcina z grillowaną sałatą rzymską, puree z karmelizowanej cebuli i palonego selera, piklowanymi burakami w cydrze jabłkowym, gremolatą ziołową i chrupkim korzeniem z pietruszki 62 zł
- Stek ze schabu z kością, z puree z kiszanej kapusty w panko, sosem musztardowym i kapustą czerwoną 55 zł

## Menu





# Menu



Dodatki (półmisek dla 4 osób): 90 zł  
ziemniaki pieczone / miks sałat z sosem winegret /  
buraczki zasmażane

## *Drugie ciepłe dania:*

- Gulasz w barbecue 35zł
- Strogonow 35 zł
- Bigos myśliwski 35 zł

## *Zimna płyta:*

Deska serów i wędlin regionalnych  
oraz włoskich 220 zł (1 deska jest dla 4-5 osób)

Chleb ze smalcem, ogórkiem  
kiszonym i naszym pieczywem 70 zł (1 deska jest dla 5 osób)





# Finger Food

Wytrawne:

10 zł / sztuka

- Ceviche z łososia z szalotką, kaparami, oliwą pietruszkową i Prosecco
- Tatar z polędwicy wołowej, z grzybkami marynowanymi, ogórkiem kiszonym, cebulą, musem truflowym i posypką orzechową
- Pieczony antrykot z ricottą, karmelizowaną cebulką, pesto bazyliowo - pietruszkowym i bruschettą
- Oscypek z żurawiną karmelizowaną i orzechami włoskimi
- Smażona krewetka z guacamole i sałatką siekaną
- Grillowany bakłażan z ricottą, pesto pietruszkowym i świeżą rukolą
- Bruschetta z serkiem koperkowym, parmezanem, pomidorkiem koktajlowym, prosciutto, świeżą miętą i serem dojrzewającym
- Śledź marynowany w oliwie z szalotką, zielonym jabłkiem, podgrzybkim, cebulą dymką i grzanką czosnkową .
- Wędzony pstrąg z moskolem z kapusty kiszonej, bryndzą ziołową i ogórkiem
- Krewetka w panko z sałatką z piklowanej marchewki i ogórka z sosem teriyaki
- Szarpana jagnięcina w chrupiącej panierce z orzechów i sezamu
- Pancetta z grzanką czosnkową, serkiem szczypiorkowym i chipsem z topinamburu
- Grillowany ser halloumi z pesto bazyliowym, palonymi warzywami i nerkowcami
- Pasztet z królika z karmelizowaną cebulą, żurawiną i chipsem z boczku

Menu





# Menu



## *Na słodko:*

- Mus pistacjowy z kawałkami pistacji
- Klasykne tiramisu
- Mus z białej czekolady z owocami
- Sernik mango z kruszonymi ciasteczkami i migdałami, z musem mango-marakuja

pakiet 4 deserów w formie finger food  
50 zł / osoba

## *Desery w klasycznych porcjach:*

- |                               |       |
|-------------------------------|-------|
| • Beza z mascarpone i owocami | 28 zł |
| • Tarta czekoladowa           | 28 zł |
| • Tulipan pistacjowy          | 28 zł |





*...a tak wyglądają nasze dania*



Stek ze schabu z kością



Kwaśnica



Krem z pomidorów



Fingerfood wytrawny



Deska serów i wędlin



Fingerfood na słodko



## Box croissantowy

- Karmelizowany croissant z guacamole, prosciutto, świeżą rukolą, serem dojrzewającym i kompresowanym ogórkiem
- Croissant z kremem pistacjowym, serem burrata i włoską mortadela
- Croissant z salami picante, aioli z rukoli, pieczonymi pomidorkami i serem pleśniowym

129 zł





# Box włoskie śniadanie

- Pinsa, pesto oliwkowe, spianata piccante, chili, kapary, rukola
- Bruschetta, pesto bazyliowe, bresaola, granat, ser burrata, botwinka
- Croissant z mussem pistacjowym, malina liofilizowana
- Prosecco

129 zł





## Box regionalny

- Schab wędzony
- Szyńka wędzona
- Kabanosy z dzika
- Kiełbas z jelenia
- Bryndza
- Moskole z kapusty kiszanej
- Oscypki
- Korbacze
- Karkówka pieczona
- Marynowane Pomidorki koktajlowe
- Chleb na zakwasie

219 zł





# Box Antipasti

- Pancetta
- Salami Milano
- Bresaola
- Salami Salsiccia Dolce
- Spianata Piccante
- Ser Tre Latti con Peperoncino
- Ser Camembert
- Prosciutto
- Ser pleśniowy
- Ser Pecorino
- Bagietka
- Oliwki zielone
- Oliwki czarne
- Żurawina, migdały, miód, truskawki, figi, morela suszona, precle

219 zł

NOWOŚĆ





# Box Słodki

- Migdały w czekoladzie
- Migdały prażone
- Malina w białej czekoladzie
- Malina liofilizowana
- Wiśnia w czekoladzie
- Chipsy kokosowe
- Nerkowce w czekoladzie
- Skórka pomarańczy w czekoladzie
- Czekolada gorzka z żurawiną i kokosem
- Kruche ciastka z musem malinowym
- Ciastka korzenne

159 zł

NOWOŚĆ





# Poznaj nasze atuty i usługi dodatkowe:



- **Na gotowaniu znamy się świetnie!**  
Posiadamy jedną z najbardziej wiodących restauracji na Podhalu.
- **Catering dowozimy na miejsce imprezy.**
- **Na życzenie zapewnimy obsługę w postaci kucharza i kelnera.**
- **Zorganizujemy transport grupowy dla Twoich gości.**
- **Po hucznej imprezie dostarczymy śniadanie (i zimne piwo).**



# *Szczegółowy kosztorys i wycena*

