



CATERING

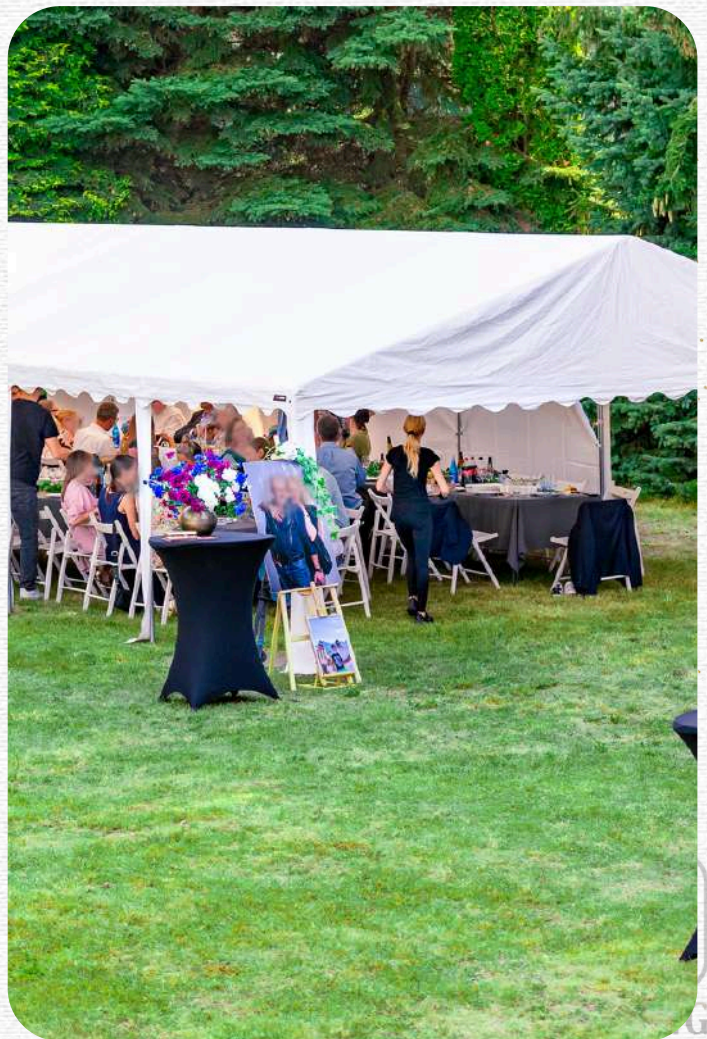
2025

514 867 137



BARTŁOMIEJ NOWAK





**MENU
ONE**
145 ZŁ/OS.

1 ZUPA
2 DANIA GŁÓWNE

**1 DODATEK
DO DANIA
GŁÓWNEGO**

2 SAŁATKI

3 PRZYSTAWKI

**MENU
TWO**
165 ZŁ/OS.

2 ZUPY
2 DANIA GŁÓWNE

**2 DODATKI
DO DANIA
GŁÓWNEGO**

2 SAŁATKI

4 PRZYSTAWKI

**DESER
(MIX CIAST)**

**MENU
THREE**
185 ZŁ/OS.

2 ZUPY
3 DANIA GŁÓWNE

**2 DODATKI
DO DANIA
GŁÓWNEGO**

3 SAŁATKI

5 PRZYSTAWEK

**DESER
(MIX CIAST)**

***POWYŻEJ
50 OSÓB**

INDYWIDUALNA WYCENA

MENU



**MENU
OBIADOWE
100 ZŁ/OS.**

1 ZUPA

2 DANIA GŁÓWNE

**1 DODATEK
DO DANIA
GŁÓWNEGO**

2 SAŁATKI



MENU PRZYSTAWKOWE

*MINIMALNA ILOŚĆ OSÓB: 10

3 RODZAJE PRZYSTAWEK LUB SAŁATEK

60 ZŁ/ OS.

5 RODZAJÓW PRZYSTAWEK LUB SAŁATEK

80 ZŁ/ OS.

8 RODZAJÓW PRZYSTAWEK LUB SAŁATEK

120 ZŁ/ OS.

10 RODZAJÓW PRZYSTAWEK

LUB SAŁATEK

150 ZŁ/ OS.



**MENU GRILL
"ONE"**

145 ZŁ/OS.

**MIX MIĘS
GRILLOWYCH**
(3 RODZAJE MIĘS)

PIECZYWO
(2 RODZAJE)

**DODATKI
DO DAŃ
GŁÓWNYCH**
(1 RODZAJ)

SALATKI
(2 RODZAJE)

**KETCHUP,
MUSZTARDA
PREMIUM**

***POWYZEJ**

50 OSÓB

INDYWIDUALNA WYCENA

MENU

**MENU GRILL
TWO**

165 ZŁ/OS.

**MIX MIĘS
GRILLOWYCH**
(4 RODZAJÓW
MIĘS)

PIECZYWO
(2 RODZAJE)

**DODATKI
DO DAŃ
GŁÓWNYCH**
(2 RODZAJE)

SALATKI
(2 RODZAJE)

PRZYSTAWKI
(2 RODZAJE)

**MIX WARZYW
GRILLOWANYCH**

**KETCHUP,
MUSZTARDA
PREMIUM**

**MENU GRILL
THREE**

185 ZŁ/OS.

**MIX MIĘS
GRILLOWYCH**
(5 RODZAJÓW
MIĘS)

PIECZYWO
(2 RODZAJE)

**DODATKI
DO DAŃ
GŁÓWNYCH**
(2 RODZAJE)

SALATKI
(3 RODZAJE)

PRZYSTAWKI
(4 RODZAJE)

**MIX WARZYW
GRILLOWANYCH**

**KETCHUP,
MUSZTARDA
PREMIUM**

LUNCH BIZNESOWY

***MINIMALNA ILOŚĆ OSÓB: 20**

PEŁNY BUFET HERBACIANO KAWOWY
Z CIASTAMI **45 ZŁ/OS.**

PEŁNY BUFET HERBACIANO KAWOWY
Z CIASTAMI + 3 PRZYSTAWKI **90 ZŁ/OS**

PEŁNY BUFET HERBACIANO KAWOWY
Z CIASTAMI + 3 PRZYSTAWKI
+ MENU OBIADOWE
(ZUPA, 2 DANIA GŁÓWNE,
1 DODATEK DO DANIA GŁÓWNEGO,
2 SAŁATKI) **160 ZŁ/OS.**

PEŁNY BUFET HERBACIANO KAWOWY
Z CIASTAMI + 3 PRZYSTAWKI +
MENU OBIADOWE (2 RODZAJE ZUP, 2
DANIA GŁÓWNE, 2 DODATKI DO DAŃ
GŁÓWNYCH, 2 SAŁATKI)
185 ZŁ/OS.

POZYCJE DO WYBORU Z MENU PONIŻEJ

ZUPY

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

z płatkami migdałów, bekonem i śmietaną

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

ze śmietaną i kiełkami

ROSÓŁ

bulion ze szpondru, kaczki, indyka
i kurczaka, podany z makaronem

ŻUREK

z białą kielbasą rzemieślniczą,
puree ziemniaczanym i jajkiem

ZUPA GULASZOWA

z kiszonym ogórkiem domowym
i szynką pieczeniową (+10 zł/os.)

ZUPA TAJSKA

z żółtą pastą curry i kurczakiem
(opcja z krewetkami +10 zł/os.)

STROGONOW

(+15 zł/os.)

FLAKI WOŁOWE Z ŁATĄ WOŁOWĄ

(+15 zł/os.)



DANIA GŁÓWNE

BURGERY PULLED PORK

z długo pieczoną wieprzowiną w domowym sosie barbeque, podane z ogórkiem po tajsku i majonezem ziołowym

GOLONKA

po staropolsku z grubo krojoną włoszczyzną, aromatycznym majerankiem i lubczykiem

ŻEBERKA DUSZONE

- 1) w sosie z pieczonymi warzywami
- 2) zapiekane z kapustą i grzybami leśnymi

TYMBALIKI WIEPRZOWE

w sosie musztardowym z pieczoną pieczarką w occie balsamicznym

MUSZLE GIGANT

podane na redukowanych włoskich pomidorach, z pastą paprykową w dwóch wariantach (wersja mięsna: salsa pomidorowa z kurczakiem lub z szarpaną wieprzowiną lub wersja wege: szpinak, feta i gorgonzola)

ŁOSOŚ

wędzony na ciepło podany na szpinaku w sosie śmietanowym z curry i gorgonzolą

PIRAMIDKI Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ

z pieczoną papryką, grillowaną cukinią
i mozzarellą, podane na włoskim sosie
z pomidorów i papryki

POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA

marynowane w sosie teriyaki w sosie śmietanowym
z gorgonzolą, posypane prażonymi płatkami
migdałów i chrustem z boczku

SHEPHERD'S PIE

zapiekanka pasterska z mięsem mielonym
z jagnięciny, autorskim sosem pomidorowym,
zapieczona pod maślanym puree ziemniaczanym
z musztardą francuską

BUTTER CHICKEN

kawałki kurczaka marynowane w aromatycznej
mieszance przypraw garam masala,
gotowane w sosie pomidorowym
z masłem i śmietaną

KRUCHA I SOCZYSTA KARKÓWKA

w sosie grzybowym

KURCZAK ZE SZPINAKIEM

w kremowym sosie parmezanowym z duszonymi
pieczarkami

TYMBALIKI Z POŁĘDWICY WIEPRZOWEJ

z szynką szwarwaldzką, w sosie śmietanowym
z gorgonzolą



GRUSZKI

zapekane z serem pleśniowym, orzechami włoskimi, podane z figą, miodem i granatem

STEKI WOŁOWE

z masełkiem czosnkowym
i sosem chimichuri (+30zł/os.)

GLAZUROWANY BOCZEK

w sosie teryaki,
duszony z cebulą pod sezamem

KREWETKI

z masełkiem czosnkowym i natką pietruszki
(+20zł/os.)

GRILLOWANE BATATY

ze szpinakiem, fetą, czosnkiem i suszonymi
pomidorami

SMAŻONY BAKŁAŻAN

w oleju sezamowym z redukowanymi pomidorami,
pod pierzynką z trzech serów (feta, mozzarella,
twaróg)

KARTACZE/PIEROGI RUSKIE

na emulsji żurku i grzybów, podane z fasolką
edamame i groszku na palonym maśle



DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

ZIEMNIAKI OPIEKANE

z zielonymi oliwkami, cytryną, masłem
czosnkowym i sosem chimichurri

LANE KLUSECZKI ZIEMNIACZANE

z boczkiem i cebulką

PIECZYWO CZOSNKOWE

z masłem i greckim oregano

KLUSKI ŚLĄSKIE

domowe z sosem chimichurri

KOPYTKA

z patelni z suszonymi pomidorami,
obsypane twardym serem

RYŻ JAŚMINOWY

z szafranem i kurkumą

KASZA PĘCZAK

ze świeżą papryką, orzechami włoskimi,
żurawiną i miodem

KREMOWE ORZO Z KARMELIZOWANYM

KURCZAKIEM

w sosie śmietanowym ze szpinakiem i
suszonym pomidorem



SALATKI

SZPINAK

z ananasem, czarnymi oliwkami, serem halloumi
i pestkami dyni

RUKOLA

z marynowaną gruszką, serem lazur, granatem
i orzechami włoskimi

MEKSYKAŃSKA

z fasolą, ananasem, porem, papryką
w sosie majonezowym z harrisą

CEZAR

z zalewą z anchois, parmezanem, pomidorkami
cherry oraz kurczakiem, podana z grzankami

GRECKA

z pomidorami, ogórkiem, fetą
i oliwkami

MAKARON ORZO

z koprem, świeżym zielonym ogórkiem,
czosnkiem i paluszkami surimi

SALATKA Z ZIELONYM JABŁKIEM I SEREM BLUE

w majonezowym sosie z orzechami pekan,
selerem naciowym, marynowanym kurczakiem i
czerwoną cebulą



MAKARONOWA

z grillowanym kurczakiem marynowanym
w harrisie, dwoma rodzajami papryk,
zalewą musztardowo-miodową

SALATKA Z MARYNOWANYM BURAKIEM
mango z cukrem kwiatowym, wędzonym serem
i orzechami włoskimi

TORTELLINI

z selerem naciowym, papryką, rukolą oraz suszonymi
pomidorami

SURÓWKI Z BIAŁEJ I CZERWONEJ KAPUSY
A'LA COLESŁAW

ZIEMNIACZANA

z ogórkiem kiszonym, boczkiem, czerwoną cebulką
oraz sosem na bazie majonezu

SALATKA Z KURCZAKIEM

karmelizowaną pomarańczą, granatem, orzechami

SALATKA Z PIECZONYCH BATATÓW

suszonymi pomidorami, marynowaną cebulą,
wędzonym serem, glazurą i orzechami

SALATKA Z MARYNOWANYM PĘCZAKIEM

burakiem, batatem,
serem feta i szpinakiem

SALATKA Z CAMEMBERTEM,

orzechem włoskim, czarną oliwką i granatem





PRZYSTAWKI ZIMNE

KOLOROWE KANAPECZKI

marynowana gruszka z serem lazur/pieczony
boczek z suszoną śliwką/ pasta z oliwek i fetą,
blanszowane pomidorki koktajlowe ze szpinakiem

ŚLEDZIE GAJOWEGO

dwa rodzaje: z grzybami/ na słodko z żurawiną
i brzoskwinią

BRUSCHETTA

chrupiące grzanki z pomidorkami,
włoską oliwą, czosnkiem, świeżą bazylią

GUACAMOLE

z chipsami tortilla

TATAR Z LIGAWY

z marynowaną cebulką i ogórkiem konserwowym
(+10 zł/os.)

WĘDZONY ŁOSOŚ

na zimno z marynowanym grzybami, czerwoną
cebulką, podany na oliwie

GRZANKA Z PIECZONYM CAMEMBERTEM

szynką parmeńską i rukolą,
z orzechem włoskim i balsamico



PRZYSTAWKI ZIMNE

PIECZONY BATAT

z mieszanym twarogiem, mozzarełą,
marynowanym burakiem i świeżym pesto z rukolą

CARPACCIO

z marynowanego buraka z wędzonym twarogiem i
orzechami

MIX TAPAS Z GRISSINI

oliwki zielone, czarne, ogórki z chilli i czosnkiem,
nadziewana papryka, marynowane grzybki, grissini

WOLAWENTY Z ŁOSOSIEM

z kremowym serkiem z koprem oraz sosem
chimichurri

FINGER FOOD MINI BURGERY

- 1) z pastą twarogową, wędzonym łososiem i selerem
naciowym
- 2) z szarpną wieprzowiną
- 3) z kurczakiem

JAJKA FASZEROWANE

z pieczarkami i majonezem chrzanowym

SALATKA CAPRESE

z pomidorem malinowym i chimichurri

KOSZYCZKI Z POMIDORA

z mini mozzarellą, zieloną sałatą, z sosem
bazyliowym



PRZYSTAWKI ZIMNE

PUMPERNIKIEL

z twarożkiem ze szczypiorkiem i śledziem

CHRUPIĄCA GRZANKA

z pastą z awokado i jajka z łososiem wędzonym
na zimno

SUSZONA ŚLIWKA

z twardym serem holenderskim, zawinięta w
wędzony na zimno boczek, podana na
pumperniku

MELON Z SZYNKĄ PROSCIUTTO

i rukolą oraz kremem balsamicznym z modeny

SPRING ROLLSY

z krewetką/ kurczakiem,
świeżymi warzywami i sosem
miodowo-orzechowym

CARPACCIO Z MARYNOWANĄ GRUSZKĄ,
granatem, orzechem włoskim i balsamico

ŚLIMAKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

z domowym pesto, mozzarellą, kruszoną fetą i
płatkami migdałów



PRZYSTAWKI ZIMNE

**DESKA SERÓW I WĘDLIN EUROPEJSKICH
ORAZ WĘDLIN STAROPOLSKICH**

FRANCUSKIE SAKIEWKI SZPINAKOWE
z grecką fetą i gorgonzolą

DOMOWY SMALEC
z ogórkiem kwaszonym

SMAŻONA CUKINIA
z musem z greckiej fety, obsypana kruszonymi
pistacjami i miętą

ROLADKI ZE SMAŻONEGO BAKŁAŻANA
w oleju sezamowym z musem z orzechów
włoskich, natki pietruszki i kremowego serka

BURRATA
na świeżych pomidorach z czosnkiem i bazylią,
flambirowanych owocach sezonowych,
glazurą z modeny i chimichurri, posypana
prażonymi pestkami





BUFET HERBACIANO KAWOWY

(MINIMALNA ILOŚĆ: 20 OSÓB)

CENA PEŁNEGO BUFETU: 45ZŁ/OS.

CENA ZA SAME CIASTA: 20 ZŁ/ OS.

CENA BUFETU KAWOWO-HERBACIANEGO
BEZ CIAST: 35 ZŁ/ OS.

EKSPRES CIŚNIENIOWY Z ORYGINALNĄ
KAWĄ DON CARUSO, PIJANĄ OFICJALNIE
W AMBASADZIE WŁOCH

WARNIK NA WODE

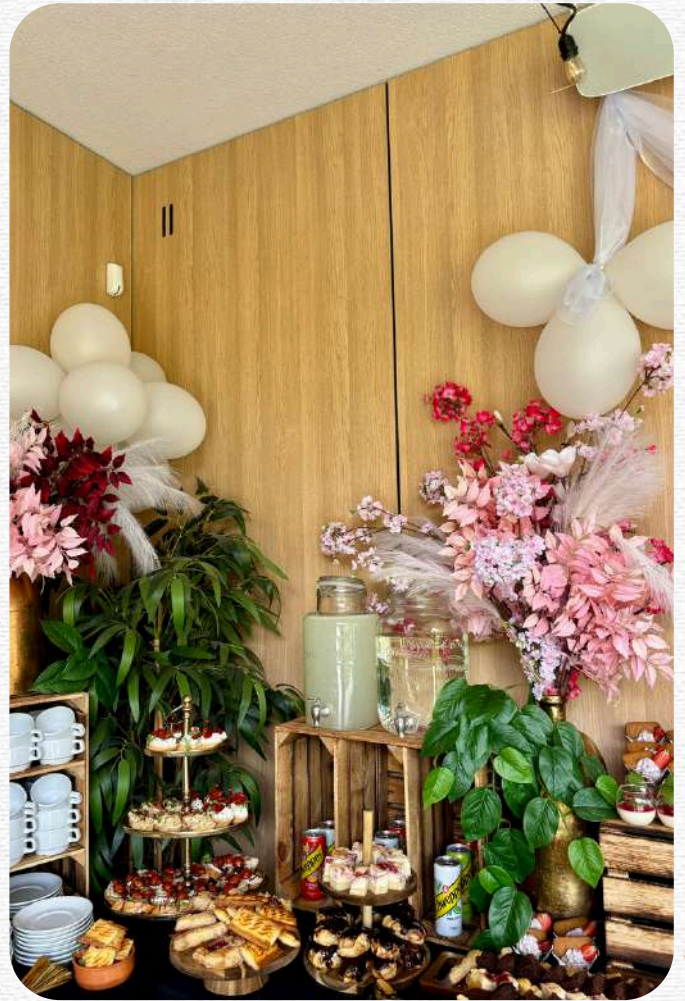
DWA RODZAJE KAWY PREMIUM
(ROZPUSZCZALNA I MIELONA)

7 RODZAJÓW HERBATY

DODATKI DO HERBATY I KAWY (CUKIER,
MLEKO, CYTRYNA, POMARAŃCZA, ŁASKI
CYNAMONU, GOŹDZIKI, BRĄZOWY
CUKIER, CUKIER KANDYZOWANY)

4-8 RODZAJÓW CIAST I DESERÓW





MENU FINGER FOOD

*MINIMALNA ILOŚĆ OSÓB: 10

INDYWIDUALNA WYCENA

BURGERY PULLED PORK

z długo pieczoną wieprzowiną w domowym sosie barbeque, podane z ogórkiem po tajsku i majonezem ziołowym

MINI BURGERS

z twarogiem ze szczypiorkiem, sosem tzatziki, wędzonym na gorąco łososiem, sosem chimichurri, czerwoną cebulą

MINI TORTILLKI

ze stripsami z kurczaka, świeżymi warzywami i autorskim sosem

BRUSCHETTA

chrupiące grzanki, podane z pomidorami malinowymi z włoską oliwą, czosnkiem, mini mozarellą i świeżą bazylią



MENU FINGER FOOD

CHLEB LITEWSKI

z twarogiem ze szczypiorkiem
i śledziem

CHRUPIĄCA GRZANKA

z pastą z awokado i jajka z łososiem
wędzonym na zimno

SUSZONA ŚLIWKA

z twardym serem holenderskim,
zawinięta w wędzony na zimno boczek

MELON Z SZYNKĄ PROSCIUTTO

i rukolą oraz kremem balsamicznym
z modeny

PUMPERNIKIEL

z marynowanym burakiem i serem kozim
z malinowym kremem balsamicznym

FRANCUSKIE SAKIEWKI

szpinakowe z grecką fetą i gorgonzolą

GOFRY

z kwaśną śmietaną i łososiem



BOX MENU

***KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ**
FINGER FOOD 1

**(OKOŁO 16 BURGERKÓW
+OKOŁO 12 TORTILLEK)**

Mini Burgerki ze stripsami z kurczaka,
Burgerki z łososiem i autorskim sosem chimichuri,
Burgerki z szarpaną wieprzowiną i ogórkiem po tajsku,
Wrapy z polędwiczkami z kurczaka
Wrapy vege z grillowanym halloumi i burakiem



***WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO**
(W PRZYPADKU FV DOLICZANY JEST VAT)

BOX MENU

***KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ**

FINGER FOOD 1

**(OKOŁO 16 BURGERKÓW
+OKOŁO 12 TORTILLEK)**

Mini Burgerki ze stripsami z kurczaka,
Burgerki z łososiem i autorskim sosem chimichuri,
Burgerki z szarpaną wieprzowiną i ogórkiem po tajsku,
Wrapy z polędwiczkami z kurczaka
Wrapy vege z grillowanym halloumi i burakiem



***WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO
(W PRZYPADKU FV DOLICZANY JEST VAT)**

BOX MENU

*KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ

FINGER FOOD 2 (TRZY RODZAJE DO WYBORU)

Mini Burgerki ze stripsami z kurczaka,
Burgerki z łososiem i autorskim sosem chimichuri,
Burgerki z szarpaną wieprzowiną i ogórkiem po tajsku,
Wrapy z polędwiczkami z kurczaka,
Wrapy vege z grillowanym halloumi i burakiem,
Wytrawne rollsy
Sakiewki ze szpinakiem i fetą,



BOX MENU

*KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ

KOLOROWE KANAPECZKI

Mix 40 kanapeczek na bagietce
marynowana gruszka z serem lazur/
pasta jajeczna z boczkiem i szczypiorkiem/
pieczywo czosnkowe z serem pleśniowym, salami
i blanszowanymi pomidorkami



BOX MENU

*KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ

BELLA CIAO

Sery: lazur, mimolette,
pleśniowy, włoskie wędliny
Winogrona oraz antipasti,
Oliwki nadziewane, Bruschetta,
Mini ogórki pikantne,
Marynowana papryka nadziewana
Orzeszki, pistacje



BOX MENU

*KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ

BOX ŚNIADANIOWY

Croissanty z wędzonym łososiem, kremowym twarogiem, sosem chimichurri, ogórkiem i rzodkiewką

Bajgle z pastą jajeczną, boczkiem, szczypiorkiem, rzodkiewką i kiełkami

Kanapka bawarska z hummusem, prosciutto, salami spianata, serem brie i rukolą

Mini pancakes z konfiturą

Granola z jogurtem i owocami



BOX MENU

*KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ

BOX SAŁATKOWY

(zestaw 8 sałatek)

Sałatka z truskawkami, karmelizowaną śliwką lub morelą, szparagami w chimichurri, serem pleśniowym)

Sałatka z pieczonym batatem, marynowaną cebulką, suszonym pomidorem i wędzonym twarogiem)

Sałatka z arbuzem, czarnymi oliwkami, blanszowanymi płatkami migdałów oraz wędzonym twarogiem)



BOX MENU

*KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ

BOX DESERKOWY

mix:

panna cotta z białą czekoladą i sosem malinowym
lotus z ciasteczkami korzennymi i kwaśną porzeczką
snikers z orzeszkami w miodzie
kinder country z preparowanym ryżem
oreo z czekoladowym mascarpone

***każdy box może zawierać inny zestaw deserków**



BOX MENU

***KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ**

BOX SAMA SŁODYCZ

mix:

ciasta: czekoladowe, sernik

kruche ciasteczka,

ciasteczka francuskie z kremem pisyacjowym

rożki francuskie z jabłkiem

rogaliki, eklerki,

owoce, deserki

***każdy box może zawierać inny zestaw, zdjęcie poglądowe.**



BOX MENU

*KAŻDY BOX W CENIE 329 ZŁ

BOX OWOCOWY



WYNAJEM

**NAMIOTY, KOLOR CZARNY 3MX6M
(1 NAMIOT NA 18 OSÓB)**

500 ZŁ

KRZESŁA 12 ZŁ/ SZT.

STOŁY ZASIADANE NA 6 OSÓB (180X75)

35 ZŁ

STOŁO-ŁAWKI KOMPOZYTOWE (NA 6 OSÓB)

60 ZŁ

STÓŁ KOKTAJLOWY + OBRUS

60 ZŁ

OBRUSY I POKROWCE NA STOŁY BUFETOWE

30 ZŁ

ZASTAWA JEDNORAZOWA EKO PREMIUM

(12 ZŁ/OS.)

PODGRZEWACZE (100 ZŁ/SZT.)

KOMPLETNY SPRZĘT IMPREZOWY:

LASER, DYMIARKA, SHOWBAR, STROBOSKOP,

GŁOŚNIK

(600 ZŁ)



**OBSŁUGA PRZYJĘCIA:
(wyserwowanie zup, dań głównych
oraz przystawek)**

1,5h do 25 osób (2 kelnerów) 450 zł
1,5h powyżej 25 osób (3 kelnerów) 650 zł

KOSZTY LOGISTYCZNE

związane z wynajmem naczyń
do serwowania,
dojazdu do klienta i odbioru naczyń
200-600zł (płatne jednorazowo)

KOSZT PEŁNEJ ZASTAWY

**(kokilka, duży talerz obiadowy, talerz
przystawkowy, talerzyk deserowy, szklanka
long, pełny komplet sztućców x2)**

20 zł/ os

***IMPREZY POWYŻEJ 50 OSÓB**

indywidualna wycena menu

***wszystkie podane ceny są cenami NETTO
(w przypadku FV doliczany jest VAT)**

