



**ACCATA**  
CATERING

*Świąteczne  
Menu*



# ZESTAW 1

*menu serwowane*

---

## PRZYSTAWKA

Śledź marynowany w oliwie z szalotkami, pieczywem i masłem

## DANIE CIEPŁE

Pierogi z kapustą i grzybami

*lub*

Filet z karpia pieczony w panierce musztardowo-ziółowej,  
z kapustą z grzybami, ziemniakami po polsku z majerankiem i porem

## DESER

Crumble ze śliwkami i lodami waniliowymi

*cena 70 zł za os.*

---



*menu dla grup powyżej 10 os.  
ceny podane brutto*



# ZESTAW 2

*menu serwowane*

---

## ZUPA

Krem z buraków z musem z koziego sera

## DANIE CIEPŁE

Pierogi z kapustą i grzybami

*lub*

Filet z karpia pieczony w panierce musztardowo-ziółowej,  
z kapustą z grzybami, ziemniakami po polsku z majerankiem i porem

## DESER

Keks z lodami cytrynowymi i karmelem

*cena 80 zł za os.*

---



*menu dla grup powyżej 10 os.  
ceny podane brutto*



# ZESTAW 3

*menu serwowane*

---

## PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzi z cebulką i ogórkiem podany na pumperniku

## ZUPA

Krem z buraków z musem z koziego sera

## DANIA CIEPŁE

Filet z sandacza w śmietanie z pszenicą Faro i musem z marchewki  
*lub*

Pierś kaczki z infuzowanym jabłkiem, musem śliwkowym  
i sosem cynamonowym z gratin ziemniaczano-grzybowym

## DESER

Seromak z sosem waniliowym

*cena 120 zł za os.*

---



*menu dla grup powyżej 10 os.  
ceny podane brutto*





## ZESTAW 4

*menu serwowane*

---

### ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

*lub*

Zupa rybna

### DANIA CIEPŁE

Karp w panierce, kapusta postna  
i ziemniaki po polsku

*lub*

Pierogi z kapustą i grzybami  
na musie z grzybów

### DESER

*podane na stołach*

Keks z owocami

Makowiec

### DANIA ZIMNE

*podane na stołach*

Tatar ze śledzia  
Sałatka jarzynowa  
Paszтет z żurawiną

Półmisek pieczonych mięs z tradycyjnymi marynatami

*cena 110 zł za os.*

---

## ZESTAW 5

*menu serwowane*

---

### ZUPA

Krem z buraków z musem z koziego sera

*lub*

Zupa grzybowa

### DANIA CIEPŁE

Sandacz w borowikach podany z gnocchi  
i warzywami grillowanymi

*lub*

Półdewiczka wieprzowa w sosie borowikowym,  
gratin i spaghetti warzywnym

### DESER

*podane na stołach*

Sernik z polewą czekoladową

Keks z owocami

Makowiec

### DANIA ZIMNE

*podane na stołach*

Śledź marynowany w oliwie z szalotkami  
Karp po żydowsku z rodzynkami i migdałami  
Rostbef marynowany z zielonym pieprzem i z sosem tatarskim  
Półmisek pieczonych mięs z tradycyjnymi marynatami

*cena 120 zł za os.*

---



*menu dla grup powyżej 10 os.  
ceny podane brutto*



# ZESTAW 6

*menu serwowane*

## DANIA ZIMNE

*podane na stołach*

Wyborny marynowany śledź na musie z polskich jabłek  
z cebulą i sosem tatarskim  
Mus z halibuta z kawiozem  
Terrina z dzika z chrupiącym bekonem  
z leśnymi grzybami i żurawiną  
Sałatka z wędzonego kurczaka, kukurydzy i papryki  
Pieczywo i masło

## ZUPA

Krem z buraków z musem z koziego sera

*lub*

Krem z borowików z oliwą truflową

## DANIA CIEPŁE

Smazony karp podany na wigilijnej kapuście  
z gratin ziemniaczano-grzybowym

*lub*

Polędwiczka wieprzowa z grilla z grzybami serwowana  
z gnocchi i karmelizowanymi burakami

## DESER

*podane na stołach*

Sernik z polewą czekoladową  
Keks z owocami  
Makowiec

*cena 150 zł za os.*



*menu dla grup powyżej 10 os.  
ceny podane brutto*

# BUFET 1

## DANIA ZIMNE (170 g)

Śledź z cebulką i jabłkiem w śmietanie  
Półmisek ryb wędzonych z sosem kaparowym, koperkowym i chrzanowym  
Karp po żydowsku z rodzynkami i migdałami  
Terrina z kaczki z żurawiną i sosem borówkowym  
Rostbef marynowany z zielonym pieprzem i z sosem tatarskim  
Półmisek pieczonych mięs z tradycyjnymi marynatami  
Pieczywo i masło

## SALATKI (200 g)

Sałatka z wędzonego kurczaka, kukurydzy i papryki  
Sałatka śledziowa z ziemniakami

## DANIA CIEPŁE (300 g)

Filet karpia pieczony w panierce musztardowo-ziółowej  
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym  
Pierogi z kapustą i grzybami

## DODATKI (180 g)

Ziemniaki po polsku z majerankiem i porem  
Kopytka smażone  
Postna kapusta z grzybami

## DESER (100 g)

Sernik pieczony  
Keks z owocami  
Makowiec

cena 110 zł za os.

menu dla grup powyżej 20 os. | ceny podane brutto

# BUFET 2

## DANIA ZIMNE (170 g)

Śledź marynowany w oliwie z szalotkami  
Śledź z cebulką i jabłkiem w śmietanie  
Mus z halibuta z kawiozem  
Półmisek ryb wędzonych z sosami kaparowym, koperkowym i chrzanowym  
Sandacz faszerowany po polsku z natką pietruszki, chrzanem i jajkiem  
Karp po żydowsku z rodzynkami i migdałami  
Terrina z kaczki z żurawiną i sosem borówkowym  
Rostbef marynowany z zielonym pieprzem i z sosem tatarskim  
Półmisek pieczonych mięs z tradycyjnymi marynatami  
Pieczywo i masło

## SALATKI (200 g)

Salatka z wędzonego kurczaka, kukurydzy i papryki  
Salatka śledziowa z ziemniakami

## DANIA CIEPŁE (500 g)

Filet karpia pieczony w panierce musztardowo-ziółtovej  
Filet z sandacza w śmietanie  
Kaczka pieczona w sosie wiśniowym  
Połędwiczkę wieprzową w sosie grzybowym  
Boeuf Stroganoff z wołowiny z pieczarkami  
Kulebiak z kapustą i grzybami  
Pierogi z kapustą i grzybami

## DODATKI (200 g)

Ziemniaki po polsku z majerankiem i porem  
Kopytka smażone  
Postna kapusta z grzybami  
Pęczak z tymiankiem, suszonymi grzybami,  
serem bursztyn i porem

## DESER (180 g)

Zapiekaną krem z cynamonem i wędzoną śliwką  
Pierogi z makiem i rodzynkami z sosem waniliowym  
Sernek pieczony  
Keks z owocami  
Makowiec  
Szarlotka z kruszonką

cena 130 zł za os.

menu dla grup powyżej 20 os. | ceny podane brutto



# BUFET 3

## DANIA ZIMNE (200 g)

Śledź marynowany w oliwie z szalotkami  
Śledź z cebulką i jabłkiem w śmietanie  
Mus z halibuta z kawioem  
Półmisek ryb wędzonych z sosami kaparowym, koperkowym i chrzanowym  
Sandacz faszerowany po polsku  
z natką pietruszki, chrzanem i jajkiem  
Tatar z wędzonego łososia z koperkiem podany na pumperniklu  
Karp po żydowsku z rodzynkami i migdałami  
Terrina z kaczki z żurawiną i sosem borówkowym  
Rostbef marynowany z zielonym pieprzem i z sosem tatarskim  
Półmisek pieczonych mięs z tradycyjnymi marynatami  
Pieczywo i masło

## SAŁATKI (200 g)

Salatka z wędzonego kurczaka, kukurydzy i papryki  
Salatka śledziowa z ziemniakami

## DANIA CIEPŁE (550 g)

Filet karpia pieczony w panierce musztardowo-żółtej  
Filet z łososia pieczony w cieście ze szpinakiem z sosem cytrynowym  
Filet z sandacza w śmietanie  
Szynka podkomorzeego w całości z sosem miodowo-pieprzowym  
Kaczka pieczona w sosie wiśniowym  
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym  
Boeuf Strogonoff z wołowiny z pieczarkami  
Kulebiak z kapustą i grzybami  
Pierogi z kapustą i grzybami

## DODATKI (200 g)

Ziemniaki po polsku z majerankiem i porem  
Kopytka smażone  
Postna kapusta z grzybami  
Pęczak z tymiankiem, suszone grzyby,  
ser bursztyń i por

## DESER (180 g)

Zapiekaný krem z cynamonem i wędzoną śliwką  
Pierogi z makiem i rodzynkami z sosem waniliowym  
Sernik pieczony  
Keks z owocami  
Makowiec  
Szarlotka z kruszonką

cena 150 zł za os.

menu dla grup powyżej 20 os. | ceny podane brutto

# VOUCHERY

*Pamiętaj o swoich pracownikach i nagrodach za ich dobrą pracę.  
Zapraszamy do zakupu voucherów na bowling w Klubie Arco  
oraz na wyśmienite kolacje w Restauracji Włoskiej Navona.*

**ACCATA**  
CATERING