



**ACCATA**  
CATERING

## Menu Świąteczne

ACCATA Group jest właścicielem Klubu ARCO,  
Restauracji Włoskiej NAVONA  
oraz OSADA Grill & Bar

*Ale to nie wszystko...*

Posiadając bogate doświadczenie i zaplecze gastronomiczne  
zajmujemy się także cateringiem zewnętrznym - ACCATA Catering  
oraz organizujemy eventy  
na terenie całej Polski - ACCATA Events Partner.



Joanna Kowalewska  
Dyrektor Handlowy  
Accata Group

arco®

RESTAURACJA WŁOSKA  
Navona

OSADA  
GRILL & BAR



### ZESTAW 1

#### *Przystawka*

Śledź w marynacie z polskich jabłek  
z cebulką i sosem tatarskim

#### *Danie ciepłe do wyboru*

Pierogi z kapustą i grzybami na oleju lnianym,  
okraszone cebulką

*lub*

Smażony karp podany na wigilijnej kapuście  
z ziemniakami konfitowanymi

#### *Deser*

Crumble ze śliwkami i cynamonem

### CENA 70 zł/os.

Zestawy serwowane w Restauracji Włoskiej Navona oraz OSADA Grill & Bar.  
Zestawy polecane dla grup pow. 10 os.

CENY PODANE BRUTTO



### ZESTAW 2

#### *Zupa*

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami i majerankiem

#### *Danie ciepłe do wyboru*

Pierogi z kapustą i grzybami na oleju lnianym,  
okraszone cebulką

*lub*

Smażony karp podany na wigilijnej kapuście  
z ziemniakami konfitowanymi

#### *Deser*

Keks z lodami cynamonowymi i karmelem

### CENA 80 zł/os.

Zestawy serwowane w Restauracji Włoskiej Navona oraz OSADA Grill & Bar.  
Zestawy polecane dla grup pow. 10 os.

CENY PODANE BRUTTO



### ZESTAW 3

*Zupa do wyboru*

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami i majerankiem  
*lub*

Krem grzybowy z oliwą truflową i grzanką

*Danie ciepłe do wyboru*

Kaczka pieczona z sosem wiśniowym,  
na karmelizowanych jabłkach,  
podana z frytkami z batata

*lub*

Poędwica z dorsza smażona na maśle kakaowym  
z grillowaną cukinią i kaszotto z polskimi grzybami

*Deser*

Seromak z sosem waniliowym

---

### CENA 90 zł/os.

Zestawy serwowane w Restauracji Włoskiej Navona oraz OSADA Grill & Bar.  
Zestawy polecane dla grup pow. 10 os.  
CENY PODANE BRUTTO

---



#### ZESTAW 4

##### *Przystawki (podane w stole)*

Tatar ze śledzia z cebulką i ogórkiem

Paszтет z żurawiną

Półmisek pieczonych mięs z tradycyjnymi marynatami

Salatka jarzynowa z zielonym groszkiem

##### *Zupa do wyboru*

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami i majerankiem

*lub*

Krem grzybowy z oliwą truflową i grzanką

##### *Danie ciepłe do wyboru*

Pierogi z kapustą i grzybami na oleju lnianym, okraszone cebulką

*lub*

Smażony karp podany na wigilijnej kapuście z ziemniakami konfitowanymi

##### *Deser (podany w stole)*

Wybór ciast domowych:

Keks, Makowiec, Sernik z brzoskwinia

#### **CENA 105 zł/os.**

Zestawy serwowane w Restauracji Włoskiej Navona oraz OSADA Grill & Bar.  
Zestawy polecane dla grup pow. 10 os.

CENY PODANE BRUTTO



  
**MENU ŚWIĘTA**  
MENU SERWOWANE



### ZESTAW 5

#### *Przystawki (podane w stole)*

Śledź w marynacie z polskich jabłek, z cebulką i sosem tatarskim

Paszтет z gęsich wątróbek z galaretką porto

Carpaccio z sandacza mazurskiego z imbiem marynowanym z sosem sojowym

Carpaccio z półgęska z sosem malinowym

Vitello Tonnato

#### *Zupa do wyboru*

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami i majerankiem  
*lub*

Krem grzybowy z oliwą truflową i grzanką

#### *Danie ciepłe do wyboru*

Kaczka pieczona z sosem wiśniowym, na karmelizowanych jabłkach, podana z frytkami z batata

*lub*

Poładwica z dorsza smażona na maśle kakaowym z grillowaną cukinią i kaszotto z polskimi grzybami

#### *Deser (podany w stole)*

Wybór ciast domowych:  
Keks, Makowiec, Sernik z brzoskwinia

### **CENA 130 zł/os.**

Zestawy serwowane w Restauracji Włoskiej Navona oraz OSADA Grill & Bar.  
Zestawy polecane dla grup pow. 10 os.

CENY PODANE BRUTTO



## BUFET 1

### *Przystawki (200g/os.)*

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 (200g/os.)*

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

### *Danie ciepłe (300g/os.)*

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

### *Dodatki ciepłe (180g/os.)*

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

### *Deser (100g/os.)*

Sernik pieczony  
Keks z owocami  
Makowiec

## **CENA 100 zł/os.**

Bufety ustawiane w Klubie ARCO i OSADA Grill&Bar  
Zestawy polecane dla grup pow. 25 os.  
CENY PODANE BRUTTO



## BUFET 2

### *Przystawki (170g/os.)*

Śledź marynowany w oliwie z szalotkami

Śledź z cebulką i jabłkiem w śmietanie

Mus z halibuta z kawiolem

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 kaczką z żurawiną i sosem borówkowym

Rostbef marynowany z zielonym pieprzem i z sosem tatarskim

Półmisek pieczonych mięs z tradycyjnymi marynatami

Pieczyno i masło

### *Salatki (200g/os.)*

Salatka z wędzonego kurczaka, kukurydzy i papryki

Salatka śledziowa z ziemniakami

### *Danie ciepłe (500g/os.)*

Filet karpia pieczony w panierce musztardowo-ziolowej

Filet z sandacza w śmietanie

Kaczka pieczona w sosie wiśniowym

Poledwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Boeuf Strogonoff z wołowiny z pieczarkami

Kulebiak z kapustą i grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami

### *Dodatki ciepłe (200g/os.)*

Ziemniaki po polsku z majerankiem i porem

Kopytka smażone

Postna kapusta z grzybami

Pęczak z tymiankiem, suszonymi grzybami, serem bursztyn i porem

### *Deser (180g/os.)*

Zapiekaną krem z cynamonem i wędzoną śliwką

Sernik pieczony

Keks z owocami

Makowiec

Szarlotka z kruszonką

**CENA 120 zł/os.**

Bufety ustawiane w Klubie ARCO i OSADA Grill&Bar  
Zestawy polecane dla grup pow. 25 os.

CENY PODANE BRUTTO



### BUFET 3

#### *Przystawki (200g/os.)*

Śledź marynowany w oliwie z szalotkami  
Śledź z cebulką i jabłkiem w śmietanie  
Mus z halibuta z kawiolem  
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 pumperniku  
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 (200g/os.)*

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

#### *Danie ciepłe (550g/os.)*

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

#### *Dodatki ciepłe (200g/os.)*

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

#### *Deser (180g/os.)*

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

---

### **CENA 140 zł/os.**

Bufety ustawiane w Klubie ARCO i OSADA Grill&Bar  
Zestawy polecane dla grup pow. 25 os.  
CENY PODANE BRUTTO

---





## ŚWIĄTECZNE NAPOJE

### KOMPOT Z SUSZONYCH OWOCÓW

1000 ml 24 PLN

### ROZGRZEWAJĄCA HERBATA ZIMOWA

| mieszanka herbat | rum Captain Morgan Black | pomarańcze |  
| kardamon | anyż | cynamon | sok malinowy | goździki | imbir |

350 ml 21 PLN

### BIAŁE WINO GRZANE

/jabłko, miód, goździki/  
150 ml 17 PLN

### CZERWONE WINO GRZANE

/pomarańcza, imbir, przyprawy/  
150 ml 17 PLN



## VOUCHER

Chcesz wyróżnić pracownika lub cały zespół?  
Podaruj voucher na kolację w Restauracji Włoskiej Navona  
lub zaproszenie na bowling w Klubie ARCO.



**KLIKNIJ I DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ**



**ACCATA**  
CATERING

**Adriana Karolewska**

New Business Manager  
tel +48 22 22 668 96 03 wew. 113  
mob. +48 600 306 300  
karolewska@accata.pl