



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

Poładwica 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
Poledwiczki 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

Pieczyno 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

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.)

Zapiekany krem z cynamonem i wędzoną śliwką

Pierogi z makiem i rodzynkami z sosem waniliowym

Sernik 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

Agnieszka Ryszawa

Specjalista ds. sprzedaży i organizacji eventów
tel +48 22 22 668 96 03 wew. 113
mob. +48 881 914 111
agnieszka.r@accata.pl