



ACCATA
CATERING

PRZEDSTAWIA

MENU GRILLOWE

TEX-MEX	PRZEJDŹ DO STR.	2
ŚRÓDZIEMNOMORSKIE	PRZEJDŹ DO STR.	5
POLSKIE	PRZEJDŹ DO STR.	8
STÓŁ POLSKI	PRZEJDŹ DO STR.	11
FIT	PRZEJDŹ DO STR.	12
STARTER	PRZEJDŹ DO STR.	13
DLA NAJMŁODSZYCH	PRZEJDŹ DO STR.	13

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

Ala 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

Navona
RESTAURACJA WŁOSKA

OSADA
GRILL & BAR



POLECA
MENU GRILLOWE
TEX-MEX 1

DLA 20-80 OSÓB
CENA 60 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 55 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 50 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 50 g/os

Salatka Coleslaw z białej kapusty
Salatka meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą



DANIE GORĄCE 570 g/os

Grillowane skrzydełka z kurczaka marynowane w lekko pikantnym sosie BBQ
Grillowany stek z karkówki w stylu fajita
Siekany stek "el Passo" z wołowiną i aromatem wędzonki z warzywami i meksykańskimi ziołami



DODATKI CIEPŁE 200 g/os

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowane sezonowe warzywa



SOSY / PIECZYWO 25 g/os

Salsa z pomidorów z kolendrą, czerwoną cebulą i jalapeno
Sosy: aioli, tzatziki, vinegrette
Bułeczki



POLECA
MENU GRILLOWE
TEX-MEX 2

DLA 20-80 OSÓB
CENA 75 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 65 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 60 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 110 g/os.

Salatka Coleslaw z białej kapusty
Salatka meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą
Salatka z marynowanego selera, z jabłkami, orzechami i winogronami
Warzywny kącik - świeże warzywa do wyboru



DANIE GORĄCE 475 g/os.

Grillowane skrzydełka z kurczaka marynowane w lekko pikantnym sosie BBQ
Grillowany stek z karkówki w stylu fajita
Siekany stek "el Passo" z wołowiną i aromatem wędzonki z warzywami i meksykańskimi ziołami
Quesadilla ze szpinakiem, warzywami i serem



DODATKI 200 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowane sezonowe warzywa



DESERY 135 g/os.

Naleśniki z "leche leche" z orzechami włoskimi
Ciasto kukurydziane z syropem z agawy
Ciasto kokosowe



SOSY / PIECZYWO 30 g/os

Meksykańska salsa z pieczonych warzyw z limonką i zieloną papryczką chilli
Salsa z pomidorów z kolendrą, czerwoną cebulą i jalapeno
Bułeczki



ACCATA
CATERING

SZEF KUCHNI

POLECA
MENU GRILLOWE
TEX-MEX 3

DLA 20-80 OSÓB
CENA 85 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 78 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 70 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 160 g/os.

Salatka Coleslaw z białej kapusty
Salatka z kurczaka grillowanego i świeżych warzyw
Salatka z marynowanego selera, z jabłkami, orzechami i winogronami
Salatka rzymska z filedami anchois i grzankami
Warzywny kącik - świeże warzywa do wyboru



DANIE GORĄCE 575 g/os.

Grillowana pierś z kurczaka marynowana w ziołach
Grillowany stek z karkówki w stylu fajita
Siekany stek "el Passo" z wołowiną i aromatem wędzonki z warzywami i meksykańskimi ziołami
Quesadilla z lekko pikantną wieprzowiną, warzywami i serem



DODATKI 200 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowane sezonowe warzywa



DESERY 125 g/os.

Naleśniki z "leche leche" z orzechami włoskimi
Ciasto czekoladowe "Brownie"
Ciasto kokosowe



SOSY / PIECZYWO 30 g/os

Meksykańska salsa z pieczonych warzyw z limonką i zieloną papryczką chilli
Salsa z pomidorów z kolendrą, czerwoną cebulą i jalapeno
Bułeczki



POLECA
MENU GRILLOWE
TEX-MEX 4

DLA 20-80 osób
CENA 110 zł/os.

DLA 80-200 osób
CENA 100 zł/os.

POWYŻEJ 200 osób
CENA 90 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 145 g/os.

Salatka "Coleslaw" z białej kapusty
Salatka z kurczaka grillowanego i świeżych warzyw
Salatka z marynowanego selera, z jabłkami, orzechami i winogronami
Salatka rzymska z filecikami anchois i grzankami
Warzywny kącik - świeże warzywa do wyboru



DANIE GORĄCE 725 g/os.

Grillowana pierś z kurczaka marynowana w ziołach
Grillowane skrzydełka z kurczaka marynowane w sosie BBQ
Grillowane żeberka wieprzowe w ziołowej marynacie
Grillowany stek z karkówki w stylu fajita
Siekany stek "el Passo" z wołowiną i aromatem wędzonki z warzywami i meksykańskimi ziołami
Quesadilla z lekko pikantną wieprzowiną, warzywami i serem



DODATKI 200 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowane sezonowe warzywa



DESERY 145 g/os.

Naleśniki z "leche leche" z orzechami włoskimi
Ciasto kukurydziane z syropem z agawy
Ciasto czekoladowe "Brownie"
Ciasto kokosowe



SOSY / PIECZYWO 30 g/os

Meksykańska salsa z pieczonych warzyw z limonką i zieloną papryczką chili
Salsa z pomidorów z kolendrą, czerwoną cebulą i jalapeno
Buteczki



SZEFA KUCHNI

POLECA

MENU GRILLOWANE

ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 1

DLA 20-80 OSÓB
CENA 60 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 55 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 50 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI 80 g/os.

Salatka z białej kapusty
Salatka ziemniaczana z porem i zielonym groszkiem



DANIE GORĄCE 470 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach w greckim stylu "Gyros"
"Cevapcici" - bałkański szaszłyk z sosem ajvar
Grillowane udko z kurczaka marynowane w winie z warzywami



DODATKI 150 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowana bagietka z masłem ziołowym



SOSY / PASTA 55 g/os.

Hummus z oliwą i słodką papryką
Tzatziki
Sos ajvar



SZEFA KUCHNI

POLECA

MENU GRILLOWANE

ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 2

DLA 20-80 OSÓB
CENA 75 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 65 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 60 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI 140 g/os.

Salatka ziemniaczana z porem i zielonym groszkiem
Salatka brokułowa z sosem bazyliowym
Salatka grecka z oliwkami i serem feta



DANIE GORĄCE 340 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach w greckim stylu "Gyros"
"Cevapcici" - bałkański szaszłyk z sosem ajvar
"Kofta" - siekane kotleciki wołowo-jagnięce z sosem tzatziki
Grillowane udko z kurczaka marynowane w winie z warzywami



DANIE GRILLOWANE 250 g/os.

Grillowana polenta z rozmarynem
Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Mix warzyw grillowanych bakłażan, cukinia w ziołach, papryka



DESERY 145 g/os.

Świeże owoce sezonowe
Tarta z jabłkiem i cynamonem
Ciasto karmelowo-miodowe



SOSY / PIECZYWO 50 g/os.

Sosy: ajvar, aioli, tzatziki, vinegrette
Grillowana bagietka z masłem ziołowym



ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 3

DLA 20-80 OSÓB
CENA 85 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 78 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 70 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SALATKI 120 g/os.

Sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Sałatka z penne z salami, suszonymi pomidorami w sosie ogrodowym
Sałatka brokułowa z sosem bazyliowym
Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
Sałatka nicejska z tuńczykiem i fasolką szparagową
Sałatka z liści szpinaku z sosem aioli i parmezanem



DANIE GORĄCE 540 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach w greckim stylu "Gyros"
Grillowana pierś kurczaka z ziołami prowansalskimi
"Kofta" - siekane kotleciki wołowo-jagnięce z sosem tzatziki
Grillowane kotlety w stylu "Falafel" z ciecierzycy i zielonego grochu z kminem i ziołami



DANIE GRILLOWANE 200 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Mix warzyw grillowanych bakłażan, cukinia w ziołach, papryka



DESERY 165 g/os.

Świeże owoce sezonowe
Tarta z jabłkiem i cynamonem
Serik pieczony
Ciasto miodowe



SOSY / PIECZYWO / PASTA 50 g/os.

Hummus z oliwą i słodką papryką
Sosy: ajvar, aioli, tzatziki, vinegrette
Grillowana bagietka z masłem ziołowym



ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 4

DLA 20-80 OSÓB
CENA 110 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 100 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 95 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SALATKI 140 g/os.

Salatka z warzyw z mozzarellą, pomidorkami i sosem bazyliowym
Salatka ziemniaczana z bekonem i zielonym groszkiem
Mix салат w sosie vinegrette
Salatka grecka z oliwkami i serem feta
Salatka nicejska z tuńczykiem i fasolką szparagową
Salatka z liści szpinaku z sosem aioli i parmezanem



DANIE GORĄCE 505 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach w greckim stylu "Cyros"
Grillowana pierś kurczaka z ziołami prowansalskimi
"Kofta" - siekane kotleciki wołowo-jagnięce z sosem tzatziki
Pieczony stek z łososia



DANIE GRILLOWANE 250 g/os.

Grillowana polenta z rozmarynem
Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Mix warzyw grillowanych - bakłażan, cukinia w ziołach, papryka



DESERY 190 g/os.

Świeże owoce sezonowe
Tarta z jabłkiem i cynamonem
Serik pieczony
Ciasto miodowe



SOSY / PIECZYWO 50 g/os.

Hummus z oliwą i słodką papryką
Sosy: ajvar, aioli, tzatziki, vinegrette
Grillowana bagietka z masłem ziołowym

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE
ZESTAW

POLSKI NR 1

DLA 20-80 OSÓB
CENA 60 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 55 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 45 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI I SURÓWKI 90 g/os.

Salatka z kapusty z marchewką i koperkiem
Mizeria z ogórkiem, koperkiem i słodko-kwaśną śmietaną



DANIE GORĄCE 480 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach
Grillowana swojska kielbasa
Kaszanka z duszoną cebulą i jabłkiem



DODATKI GORĄCE 150 g/os.

Opiekane ziemniaczki



DODATKI 150 g/os.

Smalec domowy
Chleb
Ogórek kiszony lub małosolny (sezonowo)
Musztarda
Ketchup

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE
ZESTAW

POLSKI NR 2

DLA 20-80 OSÓB
CENA 75 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 65 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 55 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI I SURÓWKI 100 g/os.

Surówka z marchewki z delikatnym chrzanem
Mizeria z ogórkiem, koperkiem i słodko-kwaśną śmietaną
Pomidory z cebulką i sosem malinowym



DANIE GORĄCE 415 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach
Grillowana swojska kielbasa
Szaszłyk wieprzowy z warzywami
Kotlet jęczmienny z pieczarkami w stylu burgera



DODATKI GORĄCE 200 g/os.

Grillowane plastry ziemniaków z ziołami
Pieczone warzywa z trawą żubrową i octem jabłkowym



DESERY 120 g/os.

Ciasto drożdżowe z kruszonką
Szarlotka z kruszonką
Tarta śliwkowa z bezą



DODATKI 150 g/os.

Smalec domowy
Chleb
Ogórek kiszony lub małosolny (sezonowo)
Musztarda
Ketchup



SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

ZESTAW

POLSKI NR 3

DLA 20-80 OSÓB
CENA 85 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 78 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 70 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI I SURÓWKI 138 g/os.

Surówka z marchewki z delikatnym chrzanem
Sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Sałatka ziemniaczana z porem i zielonym groszkiem



DANIE GORĄCE 525 g/os.

Filet z pstrąga
Karkówka marynowana w ziołach
Grillowana swojska kiełbasa
Kaszanka opiekana z duszona cebula i jabłkiem
Kotlet jęczmienny z pieczarkami w stylu burgera



DODATKI GORĄCE 200 g/os.

Grillowane plastry ziemniaków z ziołami
Pieczone warzywa z trawą żubrową i octem jabłkowym



DESERY 150 g/os.

Ciasto drożdżowe z kruszonką
Szarlotka z kruszonką
Tarta śliwkowa z bezą



DODATKI 150 g/os.

Smalec domowy
Chleb razowy
Ogórek kiszony lub małosolny (sezonowo)
Musztarda
Ketchup

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

ZESTAW

POLSKI NR 4

DLA 20-80 OSÓB
CENA 110 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 100 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 90 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



ACCATA
CATERING



SAŁATKI I SURÓWKI 210 g/os.

Surówka z marchewki z delikatnym chrzanem
Surówka z pora z jabłkami winnymi
Sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Sałatka ziemniaczana z porem i zielonym groszkiem
Mizeria z ogórkiem, koperkiem i słodko-kwaśną śmietanką
Pomidory z cebulką i sosem malinowym



DANIE GORĄCE 670 g/os.

Filet z sandacza opiekany w folii z ziołami i masłem
Karkówka marynowana w ziołach
Grillowana swojska kielbasa
Peklowaną, gotowaną i opiekana na grillu golonka z sosem chrzanowym
Szaszłyk wieprzowy z warzywami
Kotlet jęczmienny z pieczarkami w stylu burgera



DODATKI GORĄCE 200 g/os.

Grillowane plastry ziemniaków z ziołami
Pieczone warzywa z trawą żubrową i octem jabłkowym



DESERY 130 g/os.

Ciasto drożdżowe z kruszonką
Szarlotka z kruszonką
Tarta śliwkowa z bezą



DODATKI 150 g/os.

Smalec domowy
Chleb razowy
Ogórek kiszony lub małosolny (sezonowo)
Sos chrzanowy i tatarski
Musztarda i ketchup

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

STÓŁ POLSKI

DLA 20-80 OSÓB
CENA 30 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 29 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 28 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE 110 g/os.

Pasztet z gęsią
Pieczona karkówka
Salceson ozorkowy
Kielbasa wiejska wędzona
Kabanosy wędzone
Metka wieprzowa z cebulką



DODATKI ZIMNE 65 g/os.

Smalec domowy
Ogórek kiszony / konserwowy / małosolny (sezonowo)
Pikle (pieczarki, patisony, śliwki)



DODATKI 25 g/os.

Śłonina podwędzana z papryką
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem



SOSY / PIECZYWO

Chleb pszenny
Chleb razowy
Chrzan
Musztarda

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

STÓŁ POLSKI PLUS

DLA 20-80 OSÓB
CENA 45 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 40 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 39 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE 175 g/os.

Pasztet z gęsią
Szynka wiejska wędzona
Kielbasa wiejska wędzona
Kabanosy
Schab pieczony z suszoną śliwką
Boczek pieczony z majerankiem
Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem i pieczarką konserwową



DODATKI ZIMNE 65 g/os.

Smalec domowy
Ogórek kiszony / konserwowy / małosolny (sezonowo)
Pikle (pieczarki, patisony, śliwki)



DODATKI 35 g/os.

Śłonina podwędzana z papryką
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem



SOSY / PIECZYWO

Chleb pszenny
Chleb razowy
Chrzan
Musztarda
Żurawina
Sos tatarski

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

MENU FIT

DLA 20-80 OSÓB
CENA 114 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 105 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 95 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI 120 g/os.

Salatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Salatka nicejska z tuńczykiem i fasolką szparagową
Salatka z liści szpinaku z sosem aioli i grzankami razowymi
Salatka z kurczaka grillowanego i świeżych warzyw z awokado
Cukinia, zielone oliwki i brokuły ze świeżą bazylią i oliwą



DODATKI 40 g/os.

Smalec wegański z białej fasoli ze śliwką i kruchą cebulką
Hummus Trio - klasyczny, zielony i czerwony z pomidorami



DANIE GORĄCE 575 g/os.

Grillowany filet z sandacza
Grillowana pierś z kurczaka
Wegański hamburger z ciociorki z ziołami



DODATKI CIEPŁE 200 g/os.

Grillowana polenta z rozmarynem
Tortilla wielozianista ze szpinakiem,
musem z kasztanów i z czerwoną fasolką



DESERY 225 g/os.

Owoce filetowane
Grillowany ananas z syropem karmelowym
Banan z cynamonem
Ciasto owsiane z bakaliami i jagodami goi



SOSY / PIECZYWO

Lekkie jogurtowe sosy i oliwy
Pieczywo ciemne z ziarnami

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

STARTERY

od 5 osób
CENA 35 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO

Powyżej 20 osób możliwość podania
Starterów w formie bufetu.



PRZEKĄSKI ZIMNE 320 g/os.

Wybór wędlin i suszonych kielbas, chrzan, ćwikła
Deska serów żółtych, wędzonych, pleśniowych
i kozich z bakaliarniami

Twarożek z rzodkiewką i ogórkiem

Smalec z wędzonym boczkiem, jabłkiem i majerankiem

Zestaw marynowanych warzyw
(papryka, ogórek, pieczarki, cebula)

Hummus

Salatka ze świeżych warzyw w sosie vinegrette

Salatka z grillowanych karczochów, sałaty rzymskiej,
oliwek w dressingu z suszonych pomidorów

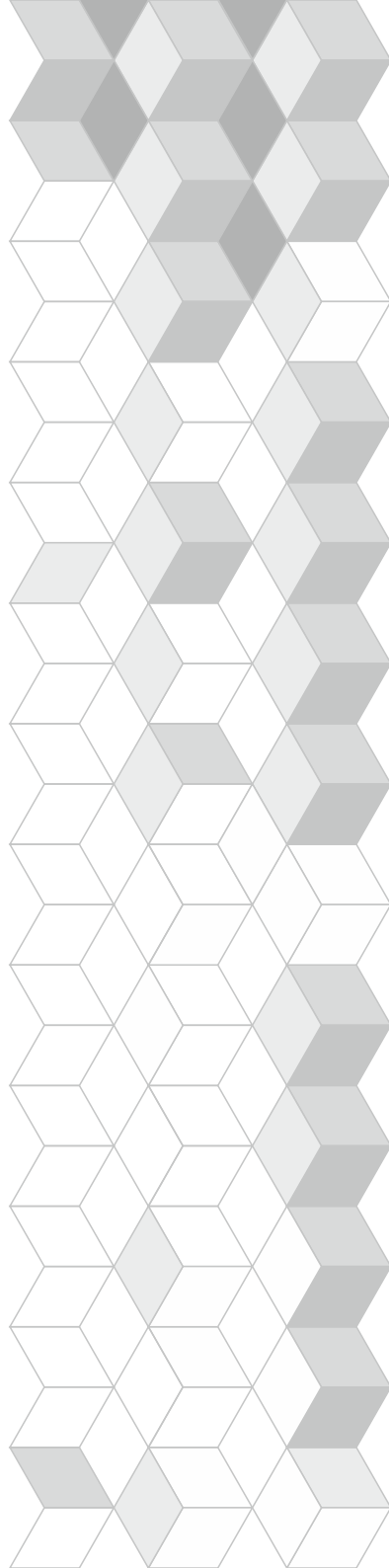


SOSY / PIECZYWO

Masło smakowe

Pieczycwo (2 rodzaje)

Pita



SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

DLA NAJMŁODSZYCH

DLA 20-80 osób
CENA 55 zł/os.

DLA 80-200 osób
CENA 48 zł/os.

POWYŻEJ 200 osób
CENA 45 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SALATKI I SURÓWKI 100 g/os.

Salatka Coleslaw z białej kapusty i karotką
Mizeria z ogórka z koperkiem i śmietaną



DANIE GORĄCE 270 g/os.

Hot dog z kruchą cebulką, ogórkiem i sosem
Złociste paluszki z kurczaka



DODATKI CIEPŁE 150 g/os.

Frytki



DESERY 180 g/os.

Naleśniki (z owocami, sosami lub serem)

Lody na patyku

Salatka owocowa

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