



**ACCATA**  
CATERING

MENU  
**BUFETOWE**

OD GODZ. 16:00

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**

**Navona**  
RESTAURACJA WŁOSKA

**OSADA**  
GRILL & BAR





**ACCATA**  
CATERING

SZEF KUCHNI POLECA

MENU BUFETOWE

OD GODZ. 16:00

# ZESTAW I

CENA 90 ZŁ/OS.

DLA MIN. 25 OSÓB

CENY PODANE BRUTTO.

ZESTAW BEZ DESERÓW 85 ZŁ/OS.  
CENA ZESTAWU UZUPEŁNIANEGO PRZEZ 5 H - 150 zł/os.  
Zestawy można poszerzyć o dodatkowe pozycje menu.



## PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 350 g/os.

Tartinki z serem cheddar i świeżymi warzywami

Tortilla z pieczonym kurczakiem i sosem BBQ

Grillowany rostbef z musem chrzanowym i mini piklami

Finger food z mini mozzarelli, mini pomidorów i pesto

Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, czarnymi oliwkami, anchois, i kaparami

Sałatka grecka z serem feta, pomidorami, ogórkiem i oliwkami



## ZUPY 200 ml/os.

Rosół drobiowy z makaronem



## DANIE GORĄCE 500 g/os.

Pieczony filet z dorsza z sosem polskim z jajkiem i koprem

Eskałopki z indyka z sosem grzybowym

Penne w kremowym sosie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Pieczone ziemniaki z ziołami / Ryż z zielonym groszkiem

Grillowane warzywa z serem feta i oregano



## DESERY 150 g/os.

Ciasto piaskowe z owocami sezonowymi

Mus waniliowy z owocami



## DODATKI

Pieczycwo

Masło



SZEF KUCHNI POLECA

MENU BUFETOWE  
OD GODZ. 16:00

## ZESTAW II

CENA 90 ZŁ/OS.

DLA MIN. 25 OSÓB

CENY PODANE BRUTTO.

ZESTAW BEZ DESERÓW 85 ZŁ/OS.  
CENA ZESTAWU UZUPEŁNIANEGO PRZEZ 5 H - 150 zł/os.  
Zestawy można rozszerzyć o dodatkowe pozycje menu.



**ACCATA**  
CATERING



### PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 350 g/os.

Tartinki z wędzoną szynką i mini piklami

Tortilla z grillowanymi warzywami, guacamole i pomidorową salsą

Carpaccio z połówki wołowej z suszonymi pomidorami, kaparami i oliwą truflową

Roladki z wędzonego łososia, glonów nori i twarogu

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i chrupiącymi grzankami

Sałatka z zielonej fasolki, prażonego słonecznika i wędzonej śliwki



### ZUPY 200 ml/os.

Pomidorowa z makaronem i oliwą bazyliową



### DANIE GORĄCE 500 g/os.

Filet z soli w aromacie z estragonu w sosie śmietanowym z warzywami julienne

Schab sous vide z sosem rozmarynowym

Pierogi ruskie z cebulką i szczypiorkiem

Pieczone ziemniaki z ziołami / Ryż z zielonym groszkiem

Gotowana marchew z cynamonem i limonką



### DESERY 150 g/os.

Sernik z sosem malinowym

Mus czekoladowy z migdałami



### DODATKI

Pieczywo  
Masło

SZEF KUCHNI POLECA

MENU BUFETOWE

OD GODZ. 16:00

# ZESTAW III

CENA 90 zł/os.

DLA MIN. 25 OSÓB

CENY PODANE BRUTTO.

ZESTAW BEZ DESERÓW 85 zł/os.  
CENA ZESTAWU UZUPEŁNIANEGO PRZEZ 5 H - 150 zł/os.  
Zestawy można rozszerzyć o dodatkowe pozycje menu.



## PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 350 g/os.

Tartinki z salami, papryką i pasta ziołowa  
Tortilla z łososiem, kremowym serem i rukolą

Poledwica wieprzowa sous vide  
z sosem z suszonych pomidorów

Vol-au-vanty faszerowane kozim serem, musem z suszonych śliwek,  
mini sałatką z marynowanej dyni z jagodami goi

Sałatka z młodego szpinaku, grillowanych karczochów,  
kaporów i sosu aioli

Sałatka z młodego groszku, ziemniaków, szczypiorku  
z jogurtem naturalnym



## ZUPY 200 ml/os.

Żurek z jajkiem i białą kielbasą



## DANIE GORĄCE 500 g/os.

Tilapia panierowana w sezamie z orientalnym sosem  
miodowo - imbirowym

Pieczeń wieprzowa w sosie z jałowcem

Kopytka z grzybami, mini pomidorami, szczypiorkiem i parmezanem

Pieczone ziemniaki z ziołami / Ryż z zielonym groszkiem

Pieczone warzywa korzenne z masłem czosnkowym



## DESERY 150 g/os.

Ciasto marchewkowe ze skórką pomarańczową

Mus truskawkowy z pianką



## DODATKI

Pieczyno  
Masło

**ACCATA**  
CATERING



SZEF KUCHNI POLECA

OD GODZ. 16:00

# ZESTAW IV

CENA 100 zł/os. DLA MIN. 25 osób

CENY PODANE BRUTTO.

ZESTAW BEZ DESERÓW 95 zł/os.  
CENA ZESTAWU UZUPEŁNIANEGO PRZEZ 5 H - 170 zł/os.  
Zestawy można rozszerzyć o dodatkowe pozycje menu.

## » PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 350 g/os.

Kurczak sous vide z dressingiem kaparowym i parmezanem

Paszтет drobiowy z dressingiem żurawinowym  
i mini sałatką z kiełków pora

Carpaccio z pieczonego buraka z karmelizowanymi pestkami  
słonecznika, chutney brzoskwińowo-żurawinowym

Roladka z grillowanego bakłażana z kozim serem,  
rukolą i owocem granatu

Finger food - śledź bałtycki z pieczonym ziemniakiem, zielonym  
groźkiem i kwaśną śmietaną

Sałátka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, czarnymi oliwkami,  
anchois, i kaparami

Sałátka grecka z serem feta, pomidorami, ogórkiem i oliwkami

## △ ZUPY 200 ml/os.

Toskańska zupa pomidorowa z ziołami

## × DANIE GORĄCE 500 g/os.

Pieczony filet z pstrąga w sosie z palonego masła z cytryną  
i koprem

Pieczeń wieprzowa w sosie z wędzonego boczku

Farfalle w kremowym sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami,  
kaparami i liśćmi młodego szpinaku

Pieczone ziemniaki z ziołami / Kasza bulgar z masłem i koprem

Zielona fasolka z bułką i masłem

## 〰 DESERY 150 g/os.

Sernik z czekoladą

Banany w tempurze i słonym karmelu

Owoce sezonowe

## ⊗ DODATKI

Pieczycwo

Masło

**ACCATA**  
CATERING

SZEF KUCHNI POLECA

OD GODZ. 16:00

# ZESTAW V

CENA 110 zł/os. DLA MIN. 25 OSÓB

CENY PODANE BRUTTO.

ZESTAW BEZ DESERÓW 105 zł/os.  
CENA ZESTAWU UZUPEŁNIANEGO PRZEZ 5 H - 180 zł/os.  
Zestawy można rozszerzyć o dodatkowe pozycje menu.

## » PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 350 g/os.

Szynka parmeńska z melonem, mini sałatką z rukoli i owoców granatu

Roladki z szynki z musem chrzanowym

Vitello Tonnato - pieczona cielęcina z musem z tuńczyka

Mini zapiekanka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Finger food - pieczony rostbef ze świeżym winogronem i musem z sera pleśniowego

Sałátka z sera korycińskiego z karmelizowanym selerem naciowym i sałatką rzymską

Sałátka ziemniaczana z oliwą truflową, młodym groszkiem i pieczonym boczkiem

## △ ZUPY 200 ml/os.

Tajska zupa z kurczakiem, warzywami, mlekiem kokosowym i makaronem ryżowym

## × DANIE GORĄCE 500 g/os.

Roladki z soli z suszonymi pomidorami

Schab sous vide w sosie z czerwonego wina i rozmarynu

Makaron penne w kremowym sosie z pieczoną kaczką i grillowanymi karczochami

Pierogi z czerwoną soczewicą, oliwą pomidorową z kaprem i oliwkami

Gratin ziemniaczane / Kasza Kus Kus z mięta i zielonym groszkiem

Grillowana cukinia z pomidorami i oliwą czosnkową

## 〰️ DESERY 150 g/os.

Czekoladowe Brownie

Toric truskawkowy z migdałami

Owoce sezonowe

## ⊗ DODATKI

Pieczyno

Masło



SZEF KUCHNI POLECA

OD GODZ. 16:00

# ZESTAW VI

CENA 120 zł/os. DLA MIN. 25 osób

CENY PODANE BRUTTO.

ZESTAW BEZ DESERÓW 115 zł/os.  
CENA ZESTAWU UZUPEŁNIANEGO PRZEZ 5 H - 190 zł/os.  
Zestawy można rozszerzyć o dodatkowe pozycje menu.

## » PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 350 g/os.

Wędzona szynka z musem jajecznym i chrzanem  
Carpaccio z wędzonego łososia z kawiozem z marakui i mini sałatką z mikro kiełkami  
Grillowane karczochy faszerowane musem z sera pleśniowego i suszonych pomidorów  
Pieczony rostbef z dressingiem z musztardy francuskiej i mini piklami  
Mini sajonki z warzywami i dressingiem słodko-ostrym  
Sałatka z wędzonego sera, sałaty i domowych marynat  
Sałatka z pieczonego buraka, prażonego słonecznika i grillowanej cukinii z dressingiem balsamicznym

## △ ZUPY 200 ml/os.

Minestrone z ziołami, pomidorami i parmezanem

## × DANIE GORĄCE 500 g/os.

Stek z rekina w sosie morskim z glonami kombu  
Pieczone podudzia z kurczaka z pikantnym sosem BBQ  
Ragout z wołowiny z warzywami, świeżym tymiankiem i sosem z czerwonego wina  
Makaron ryżowy z warzywami, sezamem, jajkiem i sosem sojowym  
Pieczone ziemniaki z ziołami / Ryż z zielonym groszkiem  
Panierowane różyczki kalafiora

## 〰 DESERY 150 g/os.

Szarlotka z kruszonką  
Sernik z białą czekoladą  
Owoce sezonowe

## ⊗ DODATKI

Pieczywo  
Masło



**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