



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

Pieczyczo

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,
kapparów 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

Pieczyno

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

Sałatka z sera korycińskiego z karmelizowanym selerem naciowym i sałatką rzymską

Sałatka 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 karczochemi

Pierogi z czerwoną soczewicą, oliwą pomidorową z kaprem i oliwkami

Gratin ziemniaczane / Kasza Kus Kus z miętą i zielonym groszkiem

Grillowana cukinia z pomidorami i oliwą czosnkową

〰️ DESERY 150 g/os.

Czekoladowe Brownie

Toric truskawkowy z migdałami

Owoce sezonowe

⊗ DODATKI

Pieczycwo

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

Joanna Kowalewska

Dyrektor Handlowy
tel +48 22 22 668 96 03 wew. 112
mob. +48 600 306 100
kowalewska@accata.pl