



ROYAL CATERING

Jarmark
Świąteczny



TRADYCJA ZAPISANA W SMAKU.

zespół Royal Catering

Poznaj zespół, który tworzy kulinarne arcydzieła.



Ewa Bujalska
Szef kuchni



Marcin Kobak
Szef cukierni



Dariusz Rawski
Z-ca szefa kuchni

Z pasją i dbałością o każdy detal tworzymy smaki, które zachwycają.
Nasze dania i desery powstają z najwyższej jakości składników,
łącząc tradycję z nowoczesnością, by każde przyjęcie było wyjątkowe.

Zespół Kulinarnej Doskonałości Royal Catering



ROYAL CATERING

STACJA PIEROGI

4 szt./os.

Gotowane pierogi z własnej manufaktury z wyselekcjonowanymi dodatkami

Staropolskie pierogi z pieczoną gęsią, wątróbką, chałką i cebulą podane z salsa z natki pietruszki,

moreli suszonych, sosu wocester i konfitury z jarzębiny **LF**

Pierogi z kaszanką podane z pieczonym korzennym jabłkiem, szalotką i rumianą cebulką

Pierogi z konfitowanymi grzybami serwowane z oliwą borowikową i zasmażką z cebuli pieprzem młotkowanym **vegan/LF**

STACJA PLACKI REGIONALNE

ZIEMNIACZANE

1 szt./os.

Tradycyjne polskie placki z tartych ziemniaków podawane z dodatkami do wyboru:

Wędzona ryba, pikantnym twarożkiem i dymką

Kwaśną śmietaną i cukrem **wege**

MOSKOLE

1szt./os.

Podhalańskie placki z masłem czosnkowym podawane z dodatkami do wyboru:

Bocznakami smażonymi z czosnkiem i tymiankiem cytrynowym w winnym sosie **wege**

Bryndzą i sosem czosnkowym **wege**

STACJA GRZYBY

100 g/os.

Grzyby w różnych odstępach podawane z plackami rosti

Prawdziwki po polsku duszone w śmietanie farmerskiej z natką pietruszki i rumianą cebulką **wege/GF**

DUSZone podgrzybki ze świeżym tymiankiem, czosnkiem, cebulką cipolline w balsamico **wege/GF**

Bocznaki smażone z czosnkiem i tymiankiem w winno- maślanym sosie **wege/GF**

STACJA KAPUSTA Z TRADYCJĄ

100 g/os.

Tradycyjny bigos myśliwski i wyborem mięs, grzybami i śliwkami wędzonymi **GF/LF**

Kulebiak z kapustą wigilijną z grzybami

Dodatek: pajda chleba staropolskiego



**ROYAL
CATERING**

STACJA ZIMOWE ZUPY

150 ml/os.

Tradycyjny barszcz z czerwonym winem, jabłkami, majerankiem podawany z uszkami z pieczarek **wege/LF**

Górska kwaśnica na wędzonych żeberekach podawana z pajdą zytniego chleba **LF**

Zupa borowikowa podana ze śmietanką truflową **wege/GF**

Bulion z karpia z zieloną dymką i czarnym ravioli faszerowanym krewetkami aromatyzowanymi lubczykiem **LF**

STACJA PIECZONE KASZTANY

100 g/os.

Pieczone i prażone jadalne kasztany podane z dodatkami do wyboru:

Słony karmel **wege/GF**

Masło orzechowe **vegan/GF/LF**

Sól morska **vegan/LF**

Masło cynamonowe **wege/GF**

STACJA BAJGLE I PRECLE

Wypiezione, miękkie i aromatyczne precle oraz bajgle ze świętecznymi dodatkami:

PRECLE MIX SMAKÓW

1 szt./os.

Precel z cynamonem - klasyka świętecznego aromatu

Precel orzechowy - z karmelizowanymi orzechami włoskimi

Precel makowy - delikatny z nutą wanili i zest pomarańczowy

Dodatki w postaci smarowideł: masło cynamonowe, ser waniliowy, mus z orzechami

BAJGLE MIX SMAKÓW

1 szt./os.

Bajgel z jabłkiem i cynamonem - inspirowany szarlotką z jarmarku

Bajgel święteczny z kutią i bakaliami - wersja na słodko z odrobiną miodu

Bajgel piernikowy ze śliwką - korzenna nuta z powidłami śliwkowym

STACJA CYNAMONOWE OBŁOKI

porcja 1 szt./os.

Miękkie buteczki drożdżowe w polewie budyniowo - waniliowej w autorskich odstępach świętecznych:

Cynamonka - herbatnik korzenny/mascarpone cytrynowe, sos słony karmel, puder piernikowy, herbatnik korzenny

Cynamonka - święteczny piernik/mascarpone cytrynowe, sos śliwkowy, puder piernikowy, pierniczek

Cynamonka - kandyzowana pomarańczą/mascarpone cytrynowe, konfitura pomarańczowa, puder piernikowy, kandyzowana pomarańcza



ROYAL
CATERING

STACJA GORĄCA CZEKOLADA

150 ml/os.

Prawdziwa belgijska czekolada przygotowywana w czekoladziarce

Czekolada na gorąco z amaretto, chili, bitą śmietaną i piankami
Czekolada na gorąco z chili, bitą śmietaną i piankami

STACJA GRZANIEC

150 ml/os.

Korzenne bezalkoholowe wino grzane z pomarańczami

Korzenne wino grzane z pomarańczami

Grzany cydr gruszkowy z przyprawami korzennymi i laska cynamonu
Gorący sok jabłkowy z whisky, cynamonem i korzennymi przyprawami

STACJA ZIMOWE HERBATY

150 ml/os.

Świeżo zaparzane w podgrzewanych dzbankach napary z zimowymi dodatkami do wyboru:

Herbata zielona „Grzane wino”

Herbata czarna „porzeczkowy sorbet”

Herbata czarna „winter dream”

Dodatki: pomarańcza, goździk konfitura malinowa, imbir, rozmaryn, miód, żurawina, sok malinowy, sok imbirowy



ROYAL
CATERING

