

BOŻE NARODZENIE 2025

Święta to czas bliskości, siedzenia przy stole pełnym smaków, które budzą wspomnienia. To wyjątkowy moment w roku, w którym magia spotkań przeplata tradycję z nowoczesnością. Nasza oferta bożonarodzeniowa powstała z myślą o firmach i organizacjach, które chcą obdarować swoich gości czymś więcej niż tylko posiłkiem – chcą podarować im doświadczenie pełne emocji, atmosfery i niezapomnianych wrażeń. Przygotowaliśmy trzy unikatowe oferty: eleganckie świąteczne kolacje i lunche, międzynarodowy kiermasz bożonarodzeniowy oraz tradycyjny polski jarmark świąteczny.



DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZĄ OFERTĘ?

PEŁNA OBSŁUGA I LOGISTYKA I WYJĄTKOWA ATMOSFERA I ELASTYCZNOŚĆ I
DOŚWIADCZENIE I PASJA I SMAK I JAKOŚĆ

Każde nasze wydarzenie to świąteczna opowieść – piękne dekoracje, zapachy, muzyka, profesjonalna obsługa i dania ze świeżych składników - razem tworzymy niezapomniane chwile



**ROYAL
CATERING**

BOŻE NARODZENIE

świąteczne lunche i kolacje

Nasze świąteczne spotkania to opowieść o gościnności i magii – od pięknie nakrytych stołów, przez ciepło dekoracji i zapachy świątecznej kuchni, aż po profesjonalną obsługę, która dba o każdy szczegół. Niezależnie, czy wybierzesz kameralny lunch, czy elegancką, wielodaniową kolację – stworzymy atmosferę, w której goście od razu poczują się wyjątkowo.

Tak może wyglądać Twój menu z naszej oferty.....*

PRZEKAŚKI ZIMNE

Matias: z sosem śmietanowym z piklami i musztardą francuską,

tradycyjny w oleju lnianym, w pomidorach z rodzynkami i żurawiną *GF/LF*

Dorsz z duszonymi warzywami korzennymi w sosie pomidorowym *LF*

Pasztecik z ryb morskich z sosem z tartego chrzanu lub z sałatką z kopru włoskiego i limonki *GF/LF*

Tatar z łososia z jabłuszkiem kaparowca *LF*

Ciasto parzone z farszem z kiszonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym *wege*

Kulebiak z duszoną kapustą i grzybami *wege*

Pieczarki faszerowane konfiturą czerwonej cebuli, anchois i przepiórczym jajkiem sadzonym *GF/LF*

Wybór mięs pieczonych i pasztetów / Wybór pasztetów wegańskich *vegan/GF*

Marynaty: grzybki, papryka, konfitura z czerwonej cebuli | Sosy: tatarski, mus z tartego chrzanu, żurawina | Wybór pieczywa rzemieślniczego

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn korzennych z sosem majonezowym i zielonym groszkiem *wege/GF*

Sałatka ziemniaczana z wędzonym węgorzem, korniszonami, kaparami i zieloną dymką *vegan/GF/LF*

Rukola i radicchio z karmelizowanymi burakami, owczym serem, żurawiną i kremowym dresingiem

ZUPY

Tradycyjny barszcz czerwony z winem, jabłkami, majerankiem i uszkami z kapustą i grzybami *vegan/LF*

Bulion z karpia z zieloną dymką i czarnym ravioli faszerowanym krewetkami aromatyzowanymi

PIEROGI - STACJA LIVE COOKING

Tradycyjne pierogi z farszem z kiszonej kapusty, podgrzybków i szalotek z olejem lnianym *vegan*

Staropolskie pierogi z pieczoną gęsią, wątróbką, chałką i cebulą podane z salsa z natki pietruszki, moreli suszonych, sosu wocester i konfitury z jarzębiną *LF*

DANIE GŁÓWNE

Roladka z wolno pieczonej wołowiny marynowana w czerwonym winie,

faserowana korzenno - winnymi policzkami z mangalicy *GF/LF*

Polędwiczka z mangalicy sous vide na kremowym sosie winno- grzybowym ze świeżym tymiankiem *GF/LF*

Tiftele z karpia aromatyzowane pomarańczą, z orzechami włoskimi i śliwkami na sosie migdałowym

Gnocchi nadziewane grzybami z masłem szalwiowym

Ziemniaczki opiekane z ziołami *vegan*

Świąteczna kapusta zasmażana z olejem lnianym

Mini buraczki marynowane w balsaminko z miodem i żurawiną *wege/GF/LF*

DESER

Mini muffin korzenny z kremem waniliowym i rozmarynową choinką

Mini tarta pralinowo - migdałowa z opalana korzenną bezą

Torcik piernikowy z konfiturą malinową w czekoladowej polewie z żurawina

Mini bezik z konfiturą żurawinową i rozmarynem

Mini florentynka

**Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.*



ROYAL CATERING

KIERMASZ BOŻONARODZENIOWY

kulinarna podróż po świecie

Kiermasz bożonarodzeniowy to kulinarna podróż przez świąteczne tradycje świata – od aromatycznych ulic Paryża, przez rozświetlone bulwary Berlina, aż po klimatyczne jarmarki Chicago. Stacje live cooking stylizowane na europejskie i amerykańskie jarmarki wypełniają przestrzeń zapachami, smakami i dźwiękami, które przywołują wspomnienia rodzinnych świąt. Goście nie tylko degustują wyjątkowe potrawy, ale mogą także uczestniczyć w ich przygotowaniu i dekorowaniu, co czyni spotkanie pełnym emocji i autentycznego, świątecznego ciepła.

Tak może wyglądać Twój kiermasz z naszej oferty.....*

STACJA NIEMCY

300 g/os.

Zapach: podsmażana cebulka, jabłka z cynamonem

Emocja: targ świąteczny w Berlinie, gorący placek chrupiący na zewnątrz, miękki w środku

Live cooking: Kartoffelpuffer- placki smażenie na miejscu, podawane z musem jabłkowym lub śmietaną

PRZYSMAK

Kartoffelpuffer- Placki ziemniaczane, mus jabłkowy, cynamon, śmietana podawane prosto z patelni wege

DANIE GŁÓWNE

Pieczona Gęś, karmelizowane jabłka i aromatyczna czerwona kapusta GF

STACJA FRANCJA

300 g/os.

Zapach: dymne nuty, karmelowa skórka

Emocja: ulica w Strasbourgu, skrzypiący śnieg i ręce ogrzewane papierowym rożkiem kasztanów

Live cooking: kasztany pieczone na dużej patelni żeliwnej na ogniu, serwowane w rożkach z kraftowego papieru

PRZYSMAK

Pieczone kasztany, jak na ulicach Strasbourga serwowane w kraftowych rożkach wege/GF/LF

DANIE GŁÓWNE

Pieczony kapłon podany z delikatnie prażonymi kasztanami GF

STACJA ANGLIA

300 g/os.

Zapach: goździki, cynamon, brandy

Emocja: scena z „Holiday” lub „Love Actually”, domowe ciepło

Live cooking/wypiek: stacja Mince pies do własnoręcznego ozdabiania cukrem pudrem i przyprawami

PRZYSMAK

Mince pies – kruche babeczki z bakaliowym nadzieniem wege

DANIE GŁÓWNE

Pieczony indyk, farsz z szalwii i cebuli, sos żurawinowy, gravy, Yorkshire pudding, pieczone marchewki i pasternak, glazura miodowa

**Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.*



**ROYAL
CATERING**

JARMARK BOŻONARODZENIOWY

smaki polskiej tradycji

Jarmark bożonarodzeniowy to podróż w głąb polskiej tradycji - pełnej aromatu kapusty i grzybów, smaku pierogów i placków ziemniaczanych oraz ciepła zimowych zup. Nasze stacje live cooking ożywiają ducha rodzinnych świąt, tworząc atmosferę gościnności, bliskości i smaków, które od pokoleń goszczą na polskich stołach. To propozycja dla tych, którzy pragną poczuć prawdziwe serce polskich świąt - autentyczne, pełne ciepła i niepowtarzalnego klimatu

Tak może wyglądać Twój jarmark z naszej oferty.....*

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 tarty ziemniaków podawane z dodatkami do wyboru:

Wędzona ryba, pikantnym twarożkiem i dymką

Kwaśną śmietaną i cukrem wege

MOSKOLE

1 szt./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

Prawdziwi 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

**Oferta dla minimum 50 osób. Dla grup poniżej 50 osób - wycena indywidualna.*



ROYAL
CATERING





ROYAL
CATERING

