



ROYAL CATERING

Boże Narodzenie 2025



MAGIA ZACZYNA SIĘ PRZY STOLE.

zespół Royal Catering

Poznaj zespół, który tworzy kulinarne arcydzieła.



Ewa Bujalska
Szef kuchni



Marcin Kobak
Szef cukierni



Marcin Książka
Kreatywny Szef 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

PRZYKŁADOWE MENU I

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**

Pasztet 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 przepiórczymajkiem 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

STACJA PIEROGI

Live Cooking do 2 godzin

Gotowane pierogi z własnej manufaktury z wyselekcjonowanymi dodatkami

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 wrocławskiego i konfitury z jarzębiny **LF**

DANIE GŁÓWNE

Roladka z wolno pieczonej wołowiny marynowana w czerwonym winie,

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

Połędwiczka z mangalicy sous vide na kremowym sosie winno- grzybowym ze świeżym tymiankiem
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 żurawiną

Mini bezik z konfiturą żurawinową i rozmarynem

Mini florentynka

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



ROYAL CATERING

PRZYKŁADOWE MENU II

PRZEKAŚKI ZIMNE

Wolno pieczony schab, concasee z wędzonej śliwki i żurawiny **GF/LF**

Plastry cielęciny na musie z tuńczyka z jabłuszkiem kaparowym **GF**

Królewski śledź w sosie śmietanowym z piklami i musztardą francuską /

Tradycyjny w oleju lnianym / w pomidorach z rodzynkami i żurawiną **GF**

Łosoś szkodzki, dressing yuzu na baize sosu sojowego, grejpfrut, czarny sezam, wakami **GF/LF**

Carpaccio z Holenderskiego Matiasa, kawior z pstrąga, piklowana szalotka, oliwa szczypiorkowa

Wegańskie przegrzebki na musie z rukoli i pestek dyni **vegan/GF/LF**

Grillowana cykoria, chimichurri z pietruszki i orzechów włoskich, grillowana feta, pieczony seler korzeniowy **wege/GF**

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

ZUPY

Zupa bulion z kaczki z domowym makaronem i lubczykiem **LF**

Aksamitny krem z podgrzybków z oliwą truflową **GF**

STACJA GRZYBY

Live Cooking do 2 godzin

Skarby lasu podawane na różne sposoby z plackami rösti

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

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

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

DANIE GŁÓWNE

Wolno pieczona łopatka wieprzowa w aksamitnym sosie chrzanowym

Zrazy cielęce z borowikowym sosem

Filet z dorady z marynowaną kapustą pak choi i sosem z suszonej śliwki

Pieczony sandacz na puree z pietruszki i sosem rakowym

Dziki ryż z masłem ziołowym

Zapiekane gratine ziemniaczane

Zielone warzywa w maślanoczosnkowym sosie z prażonymi pestkami słonecznika **wege**

Mini buraki marynowane w balsaminko z miodem i żurawiną **vegan/GF/LF**

DESER

Torcik piernikowy z kremem czekoladowym z pistacjową kuweturą

Chrupiący ptyś z kremem piernikowym i konfiturą z żurawiny

Mini beza migdałowa z kremem cointreau

Makowiec z białą czekoladą i orzechami pecan

Sernik z białego maku na korzennym spodzie z kremem pomarańczowym

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



**ROYAL
CATERING**

ŚWIĄTECZNE STACJE

live cooking

Świetne jako dodatkowa atrakcja na Twojej kolacji lub jako oryginalna alternatywa dla bufetu

STACJA GRZYBY

Skarby lasu podawane na różne sposoby z plackami rösti

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

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

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

STACJA TATAR Y

Tatar z piersi kaczki barbarie z imbirem, siekaną kolendrą, szalotką, olejem sezamowym i teriyaki, z chipsem parmezanowym **GF**

Tatar z matiasa łososiowego z pieczonym burakiem, piklowaną czerwoną cebulą, gorgczyką, borowikami marynowanymi i majonezem kolendrowym **GF/LF**

Tatar z bocznika mikołajkowego z orzeszkami pini, papryczką chili i pesto bazyliowym **vegan/GF/LF**

PIKANTNA GRZANKA Z CHAŁKI

Tostowana chalka podawana z wybornymi dodatkami:

Kacze wątróbki macerowane w miodzie pitnym, podawane z wiśniami i konfiturą z czerwonej cebuli **LF**

Flambirowana w calvadosie i duszona w słodkiej śmietance wątróbka drobiowa z jabłkami grójeckimi i granatem

Cielęca wątróbka po wenecku, duszona w winie z szalwią i karmelizowaną cebulą **LF**

Szarpana „wegańska kaczka” w asyście konfitury z wiśni i czerwonej cebuli, z jabłkami grójeckimi i granatem **vegan/GF/LF**

STACJA PIEROGI

Gotowane pierogi z własnej manufaktury z wyselekcjonowanymi dodatkami

Staropolskie pierogi z pieczoną gęsią, wątróbką, chałką i cebulką, podane z salsą z natki pietruszki, suszoną morelą, sosem Worcester i konfiturą z jarzębiny **LF**

Pierogi z kaszanką, pieczonym jabłkiem grójeckim o korzennym aromacie, szalotką, rumianą cebulką i masłem klarowanym

Pierogi z konfitowanymi grzybami, cebulką i pieprzem młotkowanym, serwowane z oliwą borowikową i smażoną cebulką **vegan/LF**

STACJA PIECZONE KASZTANY

Pieczone i prażone w piccu kasztany jadalne GF

Podawane z dodatkami do wyboru:

solony karmel **wege**

masło orzechowe **vegan/LF**

sól morska **vegan/LF**

masło cynamonowe **wege**

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

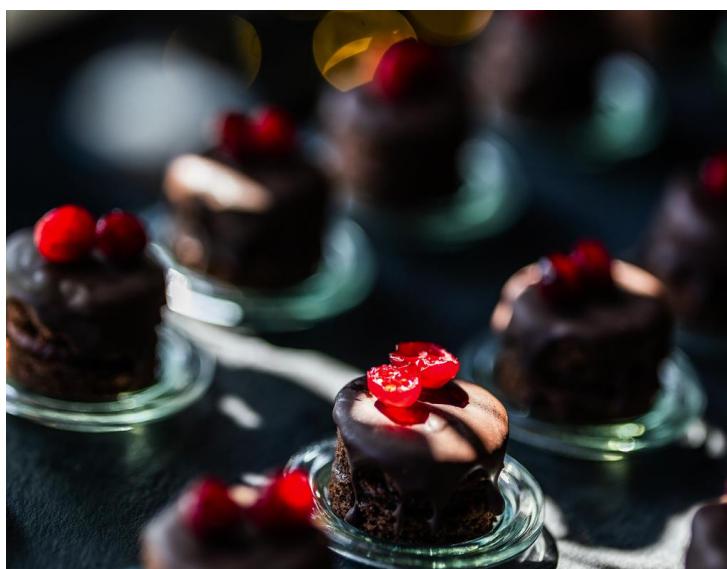
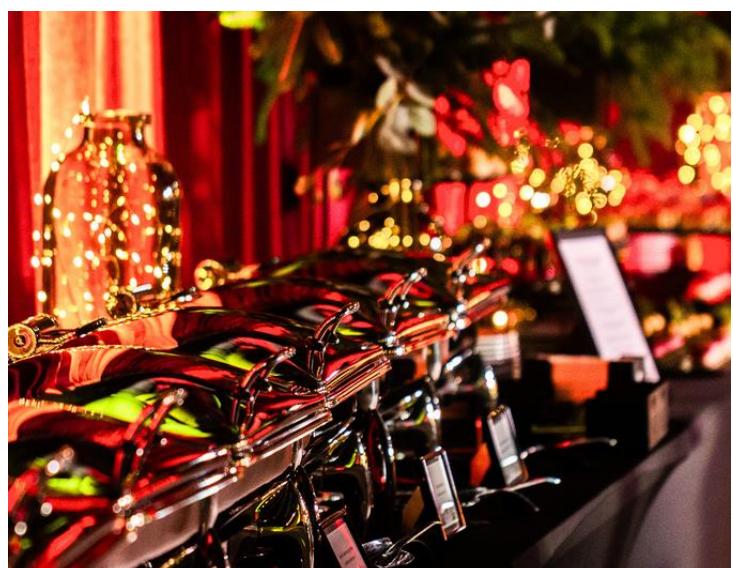


ROYAL
CATERING





ROYAL
CATERING





ROYAL
CATERING





ROYAL
CATERING

