



ROYAL CATERING

Kiermasz Bożonarodzeniowy



PODRÓŻ PO ŚWIĄTECZNYCH TRADYCJACH.

zespół Royal Catering

KIERMASZ BOŻONARODZENIOWY

Zorganizuj kiermasz bożonarodzeniowy z live cookingiem – inspirowany kulinarnymi tradycjami, które budzą wspomnienia i przywołują magię dzieciństwa. Nasze stacje live cooking zabiorą Twoich gości w wyjątkową podróż przez smaki i zapachy, które znamy ze świątecznych filmów i rodzinnych stołów – od aromatycznych ulic Paryża, przez rozświetlone bulwary Berlina, aż po klimatyczne jarmarki w Sztokholmie i świąteczne przedmieścia Chicago.

W każdym kęsie kryje się fragment domowego ciepła, rodzinnego stotu i świątecznej magii, które łączą ludzi niezależnie od miejsca z którego pochodzą. W świecie różnorodnych kultur i tradycji tworzymy przestrzeń, w której każdy odnajdzie część siebie – wspomnienia smaków dzieciństwa i poczucie bliskości.

Bo święta to więcej niż jedzenie – to emocje, które zostają w sercu.

OFERUJEMY

- Live cooking stacje kulinarne stylizowane na europejskie i światowe kiermasze świąteczne
- Nostalgiczne dania z różnych krajów, serwowane na oczach gości, często z możliwością dekoracji lub personalizacji
- Pełna oprawa wizualna i zapachowa, gałązki świerku, choinki, lampki, drewniane stoiska
- Możliwość organizacji jako formuła lunchu firmowego, wieczornego eventu, świątecznego kiermaszu lub animacji w biurze



Poznaj autora wyjątkowej oferty świątecznej

Marcin Książka
Szef Kreatywny

Marcin Książka to ponad 20 lat kulinarnej drogi, która zaczęła się w Polsce, a rozwinęła w prestiżowych restauracjach Londynu. Bord'eaux, JW Steakhouse, Berners Tavern, Edition Hotel – to tylko niektóre z miejsc, gdzie budował warsztat i wyczuł smak. Pracował ramię w ramię z kucharzami nagradzanymi gwiazdkami Michelin, współtworzył otwarcia kultowych lokali, a jako szef kuchni Grace Belgravia odpowiadał za kompleksowe programy żywieniowe – w tym dla Pippa Middleton. Jego podejście doceniły takie nazwiska jak Cara Delevingne czy księżniczka Eugenie. W Royal Catering Marcin obejmuje rolę Szefa Kreatywnego – odpowiada za kierunek rozwoju oferty kulinarnej, tworzenie autorskich konceptów oraz podnoszenie jakości doznań smakowych naszych klientów.

ŚWIĄTECZNY KIERMASZ TO PODRÓŻ PRZEZ SMAKI I ZAPACHY, KTÓREJ SERCEM JEST STACJA BAZOWA - **POLSKA KUCHNIA TRADYCYJNA**, PEŁNA ŚWIĄTECZNEGO AROMATU. ABY NADAĆ KIERMASZOWI WYJĄTKOWEGO CHARAKTERU, DO STACJI POLSKIEJ WARTO DOBRAĆ **MINIMUM DWIE STACJE TEMATYCZNE** - NP. FRANCUSKĄ Z KASZTANAMI CZY NIEMIECKĄ Z PIECZONĄ GĘSIĄ - TWORZĄC MAGICZNĄ, KULINARNĄ OPOWIEŚĆ.



STACJA POLSKA

450 g/os.

Zapach: miód, przyprawy korzenne, świąteczne dzieciństwo

Emocja: wspólne lukrowanie z dziećmi, choinka w tle

Live cooking: dekorowanie pierników, możliwość spakowania jako prezent, zapewnienie foli i wstążek

PRZYSMAK

Aromatyczny kompot z suszu, głęboki zapach cynamonu, suszonych jabłek, śliwek i gruszek **wege/GF/LF**

Słój domowych pierniczków (goście tworzą własne kompozycje dekoracji lukier kolorowy, kolorowe gwiazdki) **wege**

Tradycyjny makowiec, puszyste ciasto i aromatyczne bakalie z miodem **wege**

DANIE GŁÓWNE

Świąteczny śledź w trzech smakach: klasyczny w oleju, kremowy w śmietanie, wyrazisty z cebulką **GF**

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z buraka, doprawiony czosnkiem i majerankiem **wege/GF/LF**

Ręczne lepione pierogi z kapustą i grzybami leśnymi **wege**

Staropolski bigos świąteczny, z aromatycznej kapusty, mięs i grzybów **GF/LF**

Smażony filet z karpia w chrupkiej złocistej panierce

lub

(pozycje wymienne z barszczem czerwonym i pierogami)

Zupa grzybowa z suszonych borowików **wege/GF**

Paszteciki z soczystym farszem z cielęciny

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 kapton 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 szatwii i cebuli, sos żurawinowy, gravy, Yorkshire pudding,
pieczone marchewki i pasternak, glazura miodowa



ROYAL CATERING

STACJA SZWECJA

Zapach: anyż, kardamon, czerwone wino

Emocja: zamrożone jezioro, wetniany szal, ciepło dłoni i kubka

Live cooking: wino serwowanie z dużego miedzianego rondla, dodatki do wyboru

PRZYSMAK

300 ml/os.

Grzane wino z rodzynkami i migdałami - Glögg *wege/GF/LF*

DANIE GŁÓWNE

200 g/os.

Zapiekanka Janssons frestelse (ziemniaczano-śledziowa) delikatnie zapiekana z cebulą i kremową śmietaną

STACJA WŁOCHY

300 g/os.

Zapach: wanilia, rodzynki, cytrusy

Emocja: filmowa Werona, święta z rodziną, długie kolacje

Live cooking: grillowane kromki Panettone na maśle, polewane waniliowym kremem

PRZYSMAK

Grillowane kromki Panettone na ciepło z sosem waniliowym *wege*

DANIE GŁÓWNE

Tortellini in brodo- zupa z makaronem nadziewanym soczystym mięsem

STACJA USA

Zapach: kakao, marshmallow, cynamon

Emocja: "Kevin sam w Nowym Jorku", święta w wielkim mieście

Live cooking: wielki gar z czekoladą, możliwość personalizacji (bita śmietana, chili, pianki, cynamon)

PRZYSMAK

300 ml/os.

Gorąca czekolada z piankami i nutą cynamonu, gdzie każdy komponuje swój kubek *wege/GF*

DANIE

200 g/os.

Green bean casserole, czyli klasyczna świąteczna zapiekanka z fasoli, grzybów i aromatycznych przypraw *wege/GF*

