



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



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

PRZYKŁADOWE MENU TRADYCYJNE *kolacja*

PRZEKAŚKI ZIMNE

Matias: z sosem śmietanowym z piklami i musztardą francuską, tradycyjny w oleju lnianym,
w pomidorach z rodzyinkami i żurawiną GF / LF

Dorsz z duszonymi warzywami korzennymi w sosie pomidorowym LF

Paszter 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

Kulebiaki 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
Sałyty ze szpinakiem, bocznakiem, fetą, kiełkami fasoli, orzechami włoskimi i dressingiem pepperoni wege / GF / LF

Freeze z marynowanymi grzybami, wędzonym łososiem, piklami i dressingiem kaparowym GF / LF

ZUPY

Tradycyjny barszcz czerwony z winem, jabłkami, majerankiem i uszkami z kapustą i grzybami vegan / LF
Wigilijna zupa rybna GF / LF

PIEROGI

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

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe marynowane w rozmarynie w sosie demi glace GF / LF

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

Pieczony filet z karmazyna na porowym musie z dodatkiem młotkowanego czerwonego pieprzu GF

Roladka z karpia z prażonymi migdałami, wędzonymi śliwkami na kremowym sosie winno-limonowym GF

Gnocchi szpinakowe z masłem szalwiowym wege

Ziemniaczki opiekane z ziołami vegan

Świąteczna kapusta zasmażana z olejem lnianym

Parowany duet kalafiora i romanesco z ziołowym masłem i prażonymi migdałami

DESER

Rolada makowa z orzechami i bakaliami

Tradycyjny piernik korzenny

Keks z bakaliami

Miodownik z orzechami

Kremowy sernik z białą czekoladą na cynamonowym kruchym spodzie

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



ROYAL CATERING

PRZYKŁADOWE FUSION MENU *kolacja*

PRZEKAŚKI ZIMNE

Roladka tramezzino: z koperkowym musem z matasia; z pomidorowym musem z matasia; z pastą z bałtyckiego matasia z majonezem curry

Terina ze smażonego dorsza z galaretką warzywną na wytrawnym biszkopcie

Pâté z sandacza glazurowane musem tatarskim GF / LF

Trufle z pieczonego karpia, aromatyzowane chrzanem otoczone płatkami prażonych migdałów GF / LF

Mus z pieczonego łososia w glazurze z białym winem ze sferycznym kawiorem i zestami z limonki

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

Mus pieczarkowy w balsamicznej galaretce z konfitury z czerwonej cebuli na wytrawnym biszkopcie wege

Mini burger ze świętecznym pasztetem, musem chrzanowym i marynowanymi piklami

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

SAŁATKI

Tagliatelle z warzyw korzennych julienne, groszku cukrowego, kwaszonego ogórka i jajka z dressingiem majonezowo - musztardowym 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 balsamicznym LF

ZUPY

Zupa borowikowa podana ze śmietanką truflową

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

DANIE GŁÓWNE

Roladka z wolno pieczonej wołowiny marynowana w czerwonym winie,

Faszerowana korzenno - winnymi policzkami z mangalicy GF / LF

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

Conchiglioni zapiekane z rillettes grzybowym na szalotkowym beszamelu wege

Gnocchi nadziewane grzybami z masłem szalwiowym

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

Szafranowa gruszka Concorde zapiekana z serem gorgonzola i karmelizowanymi orzechami wege / GF / LF

DESER

Torcik piernikowy z kremem czekoladowym z pistacjową kuweturą

Chrupiący ptyś z kremem piernikowym i konfiturą z żurawiny

Mini muffin pomarańczowy z kandyzowaną pomarańczą

Mini beza migdałowa z kremem cointreau

Makowiec fusion z białą czekoladą i orzechem 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

PRZYKŁADOWE MENU

koktajlowe

PRZEKAŚKI ZIMNE

do wyboru 6 pozycji

Roladka z indyka zapiekana z bekonem w pudrze z prażonych pistacji GF / LF

Rostbef panierowany w ziołach i pieczony na rózowo z musem borowikowym i młotkowanym pieprzem GF

Roladka z wolno pieczonego schabu faszerowana concassee z wędzonej śliwki i żurawiny GF / LF

Pâté z dzika w glazurze buraczanej z młotkowanym zielonym pieprzem

Tatar z bałtyckiego matasia na pełnoziarnistym toście z marynowanymi grzybkami i kaparami LF

Mus z pieczonego łososia w glazurze z dodatkiem białego wina ze sferycznym kawiorem z marakui i zestami z limonki

Trufle z pieczonego łososia w pudrze koperkowym

Trufle z wędzonej ryby w ziemi jadalnej

Rillettes grzybowe serwowane w koszyczku z ziołowego parzonego ciasta z rozmarynową choinką wege

Trufle z dojrzewającego sera lazur w pudrze pistacjowym z limonką wege / GF

Kruchy korpusik z grzybową panną cottą i galaretką tymiankową wege

DESER

Do wyboru 3 pozycje

Kostka piernikowa w czekoladzie

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

ŚWIĄTECZNE MENU

serwowane

PRZYSTAWKA

Tatar z tuńczyka marynowanego w teryaki, serwowany na piernikowym biszkopcie
ze sferycznym kawiorem, limonką i kumkwatem *LF*

lub

Tatar z wędzonego tofu marynowanego w teryaki serwowany na piernikowym biszkopcie
ze sferycznym kawiorem, limonką i kumkwatem *vegan / LF*

ZUPA

Aksamitny krem z borowików z oliwą truflową i świeżym tymiankiem *GF*

DANIE GŁÓWNE

Filet z kaczki macerowany w koniaku serwowany na purée z dodatkiem muszkatu
z karmelizowaną szafrańską gruszką, galaretką z buraka i kremowym, korzennym sosem z porto *LF*

lub

Stek z łososia macerowany w koperku i limonce otoczony w zielonym mchu koperkowym
na truflowym purée z grillowanym bocznakiem mikołajkowym i emulsją cytrynowo - limonkową *vege / LF*

lub

Grillowany bocznak mikołajkowy na chrzanowym purée z pudrem koperkowym
i emulsją cytrynowo - limonkową *vege*

DESER

Mono musy: migdałowy, czekoladowy, korzenno-pomarańczowy
serwowane z jadalną ziemią piernikową i karmelizowanymi orzechami

lub

Mus z gorzkiej czekolady z żurawinową glace na chrupkim pralinowo - orzechowym
spodzie z coulis z wiśni

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



ROYAL CATERING

DRINKI

Zapoznaj się z kartą naszych zimowych propozycji napoi, która idealnie uzupełnią naszą standardową ofertę z napojami oraz open bar.

WELCOME DRINK

Grzany cydr gruszkowy z przyprawami korzennymi i laska cynamonu
Korzenne wino grzane z pomarańczami
Wino musujące z maliną i rozmarynem

LODOWE DRINKI

Cydr gruszkowy z przyprawami korzennymi i laska cynamonu
Korzenne wino z pomarańczami
Białe mojito z owocami granatu i rozmarynem
Korzenno pomarańczowy brandylicious

ZIMOWA LEMONIADA

Żurawinowa z grejpfrutem i rozmarynem
Cytrynowa z jabłkiem, goździkami i cynamonem
Malinowa z pomarańczą, jalapeño i tymiankiem
Pomarańczowa z imbirem, goździkami i miodem

NAPOJE

OPCJA 1

Woda niegazowana z bukietem owoców, woda gazowana Cisowianka Perlage
Soki owocowe 100%
Wybór herbat (czarna, zielona, owocowa, miętowa)
Aromatyczna włoska kawa Filicori Zecchini z profesjonalnych ekspresów

Dodatki: cukier, cukier brązowy, słodzik, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, napój sojowy

OPCJA 2

Wino białe i czerwone: Heroes Reserva Chardonnay by Santa Rita / Septimo Sentido Tempranillo

Napoje bezalkoholowe: Cola/fanta/sprite
Woda niegazowana z bukietem owoców, woda gazowana Cisowianka Perlage
Soki owocowe 100%
Wybór herbat (czarna, zielona, owocowa, miętowa)
Aromatyczna włoska kawa Filicori Zecchini z profesjonalnych ekspresów

Dodatki: cukier, cukier brązowy, mleko, mleko bez laktozy, napój sojowy, cytryna

*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

Grzyby w różnych odsłonach 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 TATAR Y

Tatar z piersi kaczki barberie z imbirem, siekaną kolendrą, szalotką z olejem sezamowym
i teryaki podany z chipsem parmezanowym GF

Tatar z matasa łosośowego z pieczonym burakiem, czerwoną piklowaną cebulą,
gorczycą, borowikami marynowanymi i majonezem kolendrowym GF / LF

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

STACJA ŚWIĄTECZNA CHAŁKA

Tostowana chałka podawana z wybornymi dodatkami:

Foie de volaille macerowane w miodzie pitnym, podane z wiśniami i konfiturą z czerwonej cebuli LF

Flambirowana w calvadosie i duszona w słodkiej śmietance wątróbka kurzęca z dodatkiem jabłek grójeckich i granatów

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

Szarpana wegańska kaczka w asyście konfitury wiśni i czerwonej cebuli z dodatkiem jabłek grójeckich i granatów vegan / GF / LF

STACJA PIEROGI

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 PIECZONE KASZTANY

Pieczone i prażone jadalne kasztany podane z dodatkami

Ślonym karmelem wege / GF

Masłem orzechowym vegan / GF / LF

solą morską vegan / LF

Masłem cynamonowym wege / GF

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

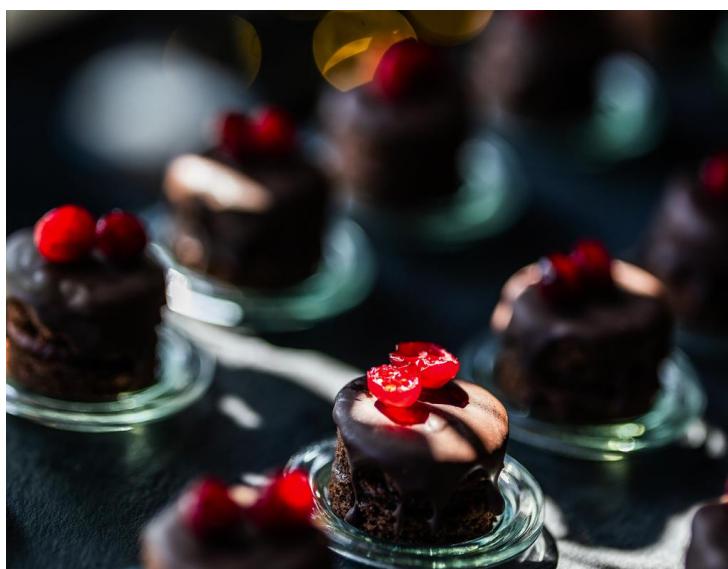
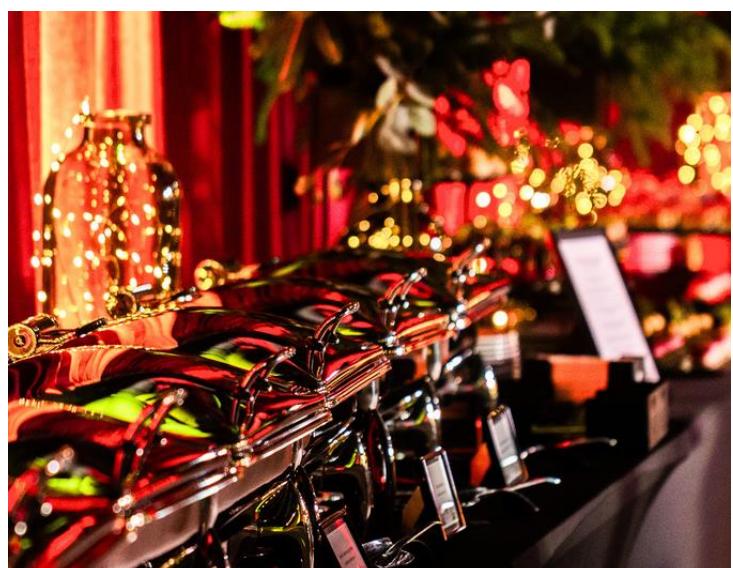


ROYAL
CATERING





ROYAL
CATERING





ROYAL
CATERING





ROYAL
CATERING

