



ROYAL CATERING

Boże Narodzenie 2025



MAGIA ZACZYNA SIĘ PRZY STOLE.

zespół Royal Catering

Poznaj zespół, który tworzy kulinarne arcydzieła.



Ewa Bujalska
Szeł kuchni



Marcin Kobak
Szeł cukierni



Marcin Książka
Kreatywny Szeł Kuchni

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

Zespół Kulinarnej Doskonałości Royal Catering

PRZYKŁADOWE MENU I

PRZEKĄSKI 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**
Paszтет z ryb morskich z sosem z tartego chrzanu lub z sałatką z kopru włoskiego i limonki **GF/LF**
Tatar z łososia z jąbłuszką i 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

SALATKI

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn korzennych z sosem majonezowym i zielonym groszkiem **wege/GF**
Sałatka ziemniaczana z wędzonym wędzorem, 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, chatką i cebulą podane z salsa z natki pietruszki, moreli suszonych, sosu woicester i konfitury z jarzębiny **LF**

DANIE GŁÓWNE

Roladka z wolno pieczonej wołowiny marynowana w czerwonym winie,
Faszerowana korzenno - winnymi policzkami z mangelicy **GF/LF**
Polędwiczka z mangelicy sous vide na kremowym sosie winno- grzybowym ze świeżym tymiankiem
Tiflele z karpia aromatyzowane pomarańczą z orzechami włoskimi i śliwkami na sosie migdałowym
Gnocchi nadziewane grzybami z masłem szalotowym
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.*

PRZYKŁADOWE MENU II

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wolno pieczony schab, concasee z wędzonej śliwki i żurawiny **GF/LF**
Plastry cielęciny na musie z tuńczyka z jabłuszkami kaparowymi **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

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

DANIE GŁÓWNE

Wolno pieczona łopatką 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 ziółowym
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.*

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*

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

STACJA TATARY

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, gorczycą, borowikami marynowanymi i majonezem kolendrowym *GF/LF*

Tatar z boczniaka mikotajkowego z orzeszkami pini, papryczką chili i pesto bazyliowym *vegan/GF/LF*

PIKANTNA GRZANKA Z CHAŁKI

Tostowana chałka 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 szatwią 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 gęsą, 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 piecu kasztany jadalne GF

Podawane z dodatkami do wyboru:

solony karmel *wege*

masło orzechowe *vegan/LF*

sól morska *vegan/LF*

masło cytrynowe *wege*

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



ROYAL
CATERING







