



HOTEL

SZARY RESIDENCE



CATERING

## CATERING 2023



Zapraszamy do wyboru odpowiadającego Państwu zestawu potraw.

**Potrawy przyrządzimy i przygotujemy** w dostarczonych przez Państwa naczyniach. Ile i jakich garnków, blach i pater będzie potrzeba, poinformuje szef kuchni na podstawie Państwa zamówienia.

**W wyjątkowych przypadkach można też wypożyczyć nasze naczynia i zastawę.**

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

## ZUPY

Polecamy 300 ml / osobę.  
Poniżej cena za jedną porcję (dla jednej osoby).

Rosół z makaronem -13 zł / osobę

Krem włoski z bazyliowym pesto, paluszki grissini –  
14 zł /osobę

Krem brokułowy, grzanki ziołowe, aromatyzowana kwaśna  
śmietana – 14 zł / osobę

Krem z pieczonego kalafiora z granatem i paluszkami  
z ciasta francuskiego - 14 zł / osobę

Krem z zielonego groszku z wędzonym łososiem i czarnym  
sezamem - 16 zł / osobę

Krem z pieczonego bakłażana i pomidorów z bazylią  
i paluszkami grissini - 16 zł / osobę

Krem z cukinii z gruszką, paluszki z ciasta francuskiego  
z sezamem - 16 zł / osobę

Krem z podgrzybków z oliwą  
truflową i kwaśną,  
aromatyzowaną śmietaną - 18 zł /  
osobę

Krem z pieczonej papryki  
z tortillą - 18 zł / osobę

Krem z cukinii z gruszką,  
rozmarynem i grzanką z serem  
kozim - 17 zł / osobę

Krem z zielonego groszku  
z miętą - 14 zł / osobę





HOTEL

SZARY RESIDENCE



## DANIA GŁÓWNE

Porcje mają: 200 gramów mięsa (schab, szynka, indyk), 185g mięsa (filet drobiowy), 350g (królik, gotąbek), 250g sałatka. Poniżej cena za jedną porcję (dla jednej osoby). Dodatki do dań głównych zamawiane osobno.

Schab wieprzowy pieczony w rozmarynie, gruszka, sos piernikowy z żurawiną -  
34 zł / osobę

Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem w sosie z sera gorgonzola -  
37 zł / osobę

Filet drobiowy sous vide, zielony groszek, bób, szpinak, mięta,  
demi glace z porto - 36 zł / osobę

Filet drobiowy sous vide, sos rabarbarowy z rokitnikiem, marynowane buraczki -  
29 zł / osobę

Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku, w sosie grzybowym z rozmarynem -  
39 zł / osobę

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos żurawinowy z imbirem - 39 zł / osobę

Filet drobiowy sous vide w kruszonce z migdałów, mus z kalafiora, granat,  
demi glace z szatwią - 35 zł / osobę

Gotąbek z kaszą prażoną gryczaną, sos z podgrzybków, karmelizowany por,  
marynowany burak - 31 zł / osobę

Sałatka z melonem, marynowaną kalarepą, awokado, gruszką, rzodkiewką,  
karmelizowanymi orzechami włoskimi, pomidorkami koktajlowymi, mięta, liściem  
botwinki, z sosem vinaigrette miodowo-imbrowym - 30 zł / osobę

Comber jagnięcy sous vide z ziołami, mus z zielonego groszku z mięta,  
sos demi glace, sałata zielona z rzodkiewką, sos vinaigrette - 62 zł / osobę

Ossobuco z jelenia, mus z buraków i jeżyn - 47 zł / osobę

Pieczeń cielęca na klarowanym maśle z ziołami, bób, groszek zielony,  
sos demi glace z szatwią - 49 zł / osobę

Pieczona noga z królika z tymiankiem, gotąbek z prażoną kaszą gryczaną -  
54 zł / osobę

## DODATKI, DESERY



### DODATKI

Sugerowana porcja na osobę: 200 gramów. Cena za jedną porcję.

- Ziemniaki gratin - 10 zł / osobę
- Gratin z ziemniaków i batatów - 8 zł / osobę
- Fondant z batatu - 8 zł / osobę
- Kopytka z tymiankiem - 8 zł / osobę
- Puree z ziemniaków i selera z szatwią - 8 zł / osobę

Sugerowana porcja na osobę: 150 gramów. Cena za jedną porcję: 8 zł / osobę

- zestaw surówek sezonowych
- sałata zielona z sosem vinaigrette
- sałata zielona z rzodkiewką, sos vinaigrette

### DESERY

Porcje mają 150 gramów. Poniżej cena za jedną porcję (dla jednej osoby).

- Szarlotka z sosem waniliowym - 17 zł / osobę
- Szarlotka z różą i migdałową kruszonką - 17 zł / osobę
- Beza z serkiem mascarpone i owocami sezonowymi - 17 zł / osobę
- Tiramisu - 17 zł / osobę
- Tarta cytrynowa, owoce sezonowe - 17 zł / osobę
- Fondant czekoladowy, owoce sezonowe - 17 zł / osobę
- Brownie z musem czekoladowym - 17 zł / osobę



## ZESTAWY DLA DZIECI

Cena zestawu: 30 zł / dziecko

### *Zupa:*

Zupa pomidorowa z makaronem  
Rosółek z makaronem

### *Danie główne:*

Nuggetsy z frytkami surówka z marchewki  
Naleśniki z serem i sosem owocowym  
Penne Neapolitana

## DODATKOWE DANIE CIEPŁE

Żurek staropolski -24 zł /osobę

Barszcz z krokietem z mięsem / z kapustą i grzybami - 22 zł / osobę

Strogonow wołowy -24 zł /osobę

Bigos - 19 zł /osobę

Wołowina po burgundzku - 25 zł / osobę

Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami - 21 zł / osobę



# ZIMNA PŁYTA

89 zł/osobę dorosłą



HOTEL

SZARY RESIDENCE

## Zawiera zawsze:

Pasztet wieprzowy szefa kuchni (własny wyrób) ★★★

Pótmisek serów z winogronami i orzechami włoskimi

Tymbaliki drobiowe

Pótmisek wybornych wędlin i kiełbas

**Sosy do mięs - dwa do wyboru:**

chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

**Mięsa pieczone (wyrób własny) - do wyboru dwa rodzaje:**

Schab w tymianku

Karczek wieprzowy w kminku

Karczek wieprzowy po włosku w suszonych pomidorach i bazylii

Boczek rolowany ze śliwką

Roladki z indyka z trzema nadzieniami (szpinak, suszone pomidory, oliwki)

**Pótmisek śledzi - do wyboru dwa rodzaje:**

Śledź w śmietanie po krakowsku z jąbłuszkiem

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem

**Sałatki - do wyboru dwa rodzaje\*:**

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Brokułowa sałatka z mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi oraz jajkiem przepiórczym

Tuńczyk na sałacie z pomidorami koktajlowymi i winogronami z sosem vinaigrette

Sałata z serem camembert, pomidorkami koktajlowymi, owocami granatu w sosie vinaigrette

Sałata z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła z selerem naciowym i ananasem

Sałata z karmelizowanymi gruszkami z grillowanym filetem drobiowym z octem balsamicznym i pomidorkami koktajlowymi

Sałata z marynowanymi burakami i serem kozim, pomidorkami koktajlowymi, kiełkami, rukolą oraz prażonymi płatkami migdałów

Sałatka z pieczonymi batatami, serem feta, marynowanym burakiem, pomidorkami koktajlowymi, kiełki, rukola i orzechy włoskie

Sałatka z pieczonymi batami, pestkami granatu, pomidorkami koktajlowymi, kiełkami, rukolą, serem Dor blue

Sałatka z marynowanymi burakami, serem feta, orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i serem Dor blue z dodatkiem kiełków



HOTEL

SZARY RESIDENCE



## FINGER FOODS

### FINGER FOODS

Delikatne przekąski, podawane na paterach  
do jedzenia bez talerzyków

#### **Delikatne przekąski** - 79 zł/osobę

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarella, pomidorkami koktajlowymi  
Paluszki warzywne z tzatzikami  
Jajka faszerowane łososiem i kawiozem  
Terrina szpinakowa na grzankach  
Babeczki ze słonymi farszami  
Vol-au-vent ze słonymi farszami

#### **Francuskie akcenty** - 89 zł/osobę

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami  
Vol-au-vent z musem pietruszkowym  
Vol-au-vent z musem z pieczonego bakłażana i granatem  
Paluszki warzywne z sosem serowym  
Koreczki śledziowe

#### **Ekskluzywne smaki** - 99 zł/osobę

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami  
Roladki z tortilli ze słonymi farszami  
Śledzie na bagietce czosnkowo-ziółowej  
Vol-au-vent z łososiem wędzonym  
Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym  
Vol-au-vent z kawiozem i serem mascarpone  
Musy warzywne z kielkami

#### **Więcej informacji:**

Bartosz Radwan

[b.radwan@szaryresidence.pl](mailto:b.radwan@szaryresidence.pl)

nr. 601407316