

# Menu bankietowe





*Jesteśmy dumni mogąc zaproponować swoje wyroby. W trosce o harmonię smaku i wygląd potraw, stosujemy wysokie kryteria doboru składników oparte o doświadczenie oraz miłość do kuchni. Dbamy o to, by każde z naszych dań było atrakcyjne, kusilo świeżością i wyrafinowanym smakiem. Tworzenie oprawy kulinarnej Państwa uroczystości będzie dla nas ogromnym zaszczytem i wyzwaniem.*

*Zespół ABC Kuchni*

### Zakąski mięsne

<i>Boczek wędzony zawijany z morelą lub śliwką 30g/60g (min 5szt)</i>	2,90
<i>Pachnące estragonem roladki z suszonej szynki i musu holenderskiego 60g (min 10szt)</i>	3,90
<i>Cepelinki z drobiu ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 30g/60g (min 10szt)</i>	3,90
<i>Roladki z kurczaka z aromatyczną pieczoną papryką 30g/60g (min 10szt)</i>	3,90
<i>Szafranowa delicja z kurczaka 30g/60g (min 10szt)</i>	3,90
<i>Galantyna „Frukto” z węgierkami 30g/60g</i>	3,90
<i>Sałatka jarzynowa w szynce 65g</i>	3,70
<i>Delikatny filet z kurczaka z owocami 30g/60g</i>	4,20
<i>Miodowo orzechowa galantyna z indyka w malinowej otoczce 30g/60g (min 10por)</i>	4,20
<i>Cornette z pieczonego schabu musem chrzanowym i botwinką 35g/65g</i>	4,20
<i>Roladka z szynki z białymi szparagami 35g/65g</i>	4,20
<i>Pieczony filet z indyka z owocami 30g/60g</i>	4,30
<i>Roladka z szynki z sałatką brokułową 65g</i>	4,00
<i>Ozorek w galarecie 30g/60g</i>	4,20
<i>Indyk z pasztetem drobiowym w maladze 30g/60g</i>	4,50
<i>Schab pieczony z morelą 30g/60g</i>	4,60
<i>Schab pieczony ze śliwką 30g/60g</i>	4,60
<i>Schab pieczony z owocami 30g/60g</i>	4,60
<i>Marynowany schab w ziołowej otoczce 30g/60g</i>	4,60
<i>Terina z kaczki z pistacjami i węgierkami z musem chodefroud 30g/60g (min 10szt)</i>	5,90
<i>Polędwiczka wieprzowa z zielonymi szparagami na pumperniku 80g (min 15szt)</i>	7,00
<i>Bryskiet wołowy z konfiturą z czerwonej cebuli 30g/60g (min 15szt)</i>	7,20
<i>Soczyste roladki z marynowanego rostbefu z zielonymi szparagami i camembertem 30g (min 15szt)</i>	8,60
<i>Bryskiet wołowy z serem camembert 40g/70g (min 15szt)</i>	8,70

### Stół staropolski 100g

*Tradycyjne polskie kielbasy (biała, polska, myśliwska oraz kaszanka), pasztet mięsny, salceson biały i czarny podane ze smalcem oraz ogórkami kiszonymi.*

11,90

*Dodatkowo: marynowane grzybki, miód, chlebem wiejski.*

### **Wyborne pasztety z własnej pracowni**

<i>Tradycyjny pasztet mięsny 50gr</i>	3,50
<i>Delikatny pasztet drobiowy z koniakiem 50gr (min 20szt)</i>	3,80
<i>Pasztet w otoczce z fileta kurczaka 50gr (min 20szt)</i>	3,80
<i>Wykwintny pasztet z wątróbek drobiowych z grzybami i nutką koniaku 50gr (min 20szt)</i>	4,30
<i>Pasztet z polędwiczek wieprzowych z zielonym pieprzem 50gr (min 20szt)</i>	4,30
<i>Pasztet z dziczyzny z grzybami leśnymi i śliwką 50gr (min 20szt)</i>	4,90

### **Wykwintne Pasztety Garniowane**

<i>Pasztet w otoczce z fileta kurczaka 100g ( min 20szt)</i>	4,60
<i>Ilustrowany pasztet z wątróbek drobiowych z grzybami i nutką koniaku 100g ( min 20szt)</i>	5,20
<i>Delikatny pasztet z drobiu 100g ( min 20szt)</i>	5,20
<i>Garniowany pasztet z polędwiczek wieprzowych 100g (min 20szt)</i>	5,90
<i>Pasztet z dziczyzny z grzybami leśnymi i śliwką 100g ( min 20szt)</i>	7,50

### **Deska domowych pasztetów 50g**

<i>Wspaniały wybór tradycyjnych pasztetów mięsnych i drobiowych podane z piklami i sosem cumberland</i>	5,50
---	------

### **Deska wędlin 50g**

<i>Szynka wiejska i drobiowa, salami, baleron i wędzone kabanosy w towarzystwie marynowanych grzybków i ogórków</i>	6,00
---	------

### **Deska mięs pieczonych 50g**

<i>Pieczona karkówka, szynka, pierś z indyka oraz schab ze śliwką i morelą zaprezentowane z marynowanymi warzywami i chrzanem</i>	6,00
---	------

### **Deska serów 50gr/os**

<i>Kompozycja serów tradycyjnych i pleśniowych garniowana bakaliami i paluszkami Grissini</i>	7,50
---	------

### Zakąski z ryb i owoców morza

Roladki śledziowe w śmietanie 60g	3,70
Cepelinki z soli ze szpinakiem 30g/60g (min 10szt)	4,20
Korzenne roladki śledziowe w oleju 60g	4,20
Roladki z soli z paluszkiem krabowym 30g/60g (min 10szt)	4,80
Ryba po grecku 100g	4,90
Terina z pieczonego łososia z paluszkami krabowymi w otoczce z alg morskich 30g/60g (min 10szt)	5,30
Galantyna „Norweska” z sandacza i łososia 30g/60g (min 10szt)	5,30
Trzykolorowa terina z sandacza i łososia z musem z zielonego groszku 30g/60g (min 15szt)	5,30
Brokułowa galantyna z sandaczem i łososiem 30g/60g (min 10szt)	5,30
Pstrąg w galarecie 30g/60g	5,80
Mintaj w galarecie 30g/60g	5,70
Igiełki z musem z wędzonego łososia 100g	5,50
Mintaj z musem cytrynowym 30g/60g	5,90
Tradycyjny karp w galarecie 30g/60g	6,80
Paczuszka z wędzonego łososia z marynowanym świeżym ogórkiem i imbirem 50g	6,90
Miodowa terina z sandacza 30g/60g (min 10szt)	7,30
Ruloniki z pstrąga z koperkiem 60g/70g (min 8 szt)	7,30
Róża z marynowanego łososia z musem chrzanowym 30g/60g	7,90
Tradycyjny łosoś w galarecie 30g/60g	11,90
Roladka z łososia z wątróbką drobiową i musem brokułowym 100g	9,20
Delikatny omlet skropiony koniakiem zawijany z łososiem i koperkiem 50g (ok 8szt)	9,30
Sandacz w galarecie 30g/60g	9,80
Norweski łosoś wędzony 50g	12,50
Mus bawarski z wędzonego łososia i avocado 100g (min 10szt)	15,30

### Ryby w całości

Pstrąg faszzerowany ok. 1kg	wg wagi	110,00/kg
Sandacz na sałatce w całości ok. 1,5kg	wg wagi	149,00/kg
Sandacz faszzerowany w całości ok. 2,5kg	wg wagi	149,00/kg

### **Zakąski wegetariańskie**

<i>Parfait ze świeżych brokuł 30g/60g</i>	3,50
<i>Galaretkę z marynowanych grzybów 40g/60g</i>	3,80
<i>Terina warzywna 30g/60g</i>	3,90
<i>Szparagi w auszpiku 30g/60g</i>	4,70
<i>Delikatny mus z białych i zielonych szparagów 30g/60g</i>	6,50

### **Finger food (minimum zamówienia 15 szt. z asortymentu)**

<i>Szpinakowe roladki z tortilli z greckim serem feta i suszonymi pomidorami 35g (min 9szt)</i>	3,70
<i>Ziołowe grzanki ze świeżą rucollą i pomidorowa bruschettą 40g</i>	3,70
<i>Roladki z cukinii z kozim serem, listkami świeżej rucolli i nutką chilli 40g</i>	4,20
<i>Pieczone fileciki z makreli ułożone na chrupiącej grzance i skropione ziołowym aioli 40g</i>	4,20
<i>Paczuszki z pieczonego schabu z musem chrzanowym i botwinką 40g</i>	4,30
<i>Marynowana pieczona wołowina z guacamole podana na pikantnym chipsie ziemniaczanym 35g</i>	4,80
<i>Mus z wędzonymi sardynkami, kaparami i czosnkiem w otoczkę z szynki Serano 35g</i>	4,90
<i>Cornette z suszonej szynki z zielonymi szparagami na chrupiącym toście z musem ziołowym 60g</i>	4,80
<i>Ziołowa polędwiczka wieprzowa z zielonymi szparagami podana na grzybowej salsie 60g</i>	4,80
<i>Marynowane polędwiczki z kaczki ze świeżym szpinakiem w cieście ryżowym 40g</i>	4,80
<i>Tartaletki z marynowanymi w imbirze grzybami shitake i rosłonką 40g</i>	4,80
<i>Kuleczki z sera Cabrales w orzechowej skórce z wiśniową niespodzianką 40g</i>	5,20
<i>Roladki z szynki szwarcwaldzkiej i zielonych szparag z camembertem na ziołowej grzance 60g</i>	5,30
<i>Mini szaszłycki z soczystego kurczaka z dipem imbirowym 45g</i>	5,80
<i>Płatki z wędzonego łososia na chrupiącej grzance z kaparami i ziołowym Aioli</i>	6,50
<i>Mini tatar z łososia marynowanego podany na ziołowym toście z piklami (min 20szt)</i>	8,00
<i>Ceviche z marynowanego halibuta z pikantną salsą pomidorową i ziołowym sosem Verde 50g</i>	8,50
<i>Soczyste roladki z marynowanego rostbefu z delikatnym serem camembert 40g</i>	6,70
<i>Koreczki z marynowanej gruszki z wędzoną szynką i gorgonzolą 40g</i>	7,20
<i>Delikatny parfait z drobiowych wątróbek i borowików zaprezentowany w Vol-au-vent-cie 45g</i>	7,20
<i>Rillette z łososia podane na sosie chrzanowym z konfiturą z czerwonej cebuli 50g</i>	7,20
<i>Pieczone krewetki królewskie na cytrynowym musie z Marakui 40g</i>	9,50

### **Kanapki i tartinki**

*Kanapki wykonane na chlebie tostowym, chlebie graham razowym, żytnim z:*

<i>Serami, szynką lub polędwicą, salami, mięsem pieczonym</i>	3,40
<i>Łososiem wędzonym</i>	4,80
<i>Węgorzem wędzonym</i>	5,60
<i>Z łososiem i kawiozem</i>	5,90

<i>Tartinki z serami, wędlinami, mięsem pieczonym</i>	3,50
---	------

### **Kanapki bankietowe na bagietce z musami:**

<i>chrzanowym, łososiowym, z kurczaka wędzonego, brokułowym, salami</i>	4,10
---	------

### **Mini tościaki z musem:**

<i>chrzanowym, salami, z kurczaka wędzonego, łososiowym</i>	3,50
<i>Kanapka tortowa z pumpernika</i>	4,20
<i>Sandwicz 20cm</i>	6,80
<i>Vol-au-vent</i>	4,30
<i>Spiralki z łososia</i>	6,20

### **Babeczki ilustrowane z kruchego ciasta z:**

<i>Musem brokułowym</i>	3,60
<i>Pasztetem mięsnym</i>	3,60
<i>Pastą z kurczaka</i>	4,50
<i>Musem łososiowym</i>	6,30

### **Koreczki**

<i>Na serze, szynce, pumperniku z: ananasem, melonem, winogronem, pomidorem, ogórkiem, salami, kabanosem, oliwką, marynatami, papryczką, itp.</i>	2,50
<i>Pomidorki cocktailowe z farszem greckim</i>	3,20
<i>Koreczki z sera z boczkiem w panierce sezamowej</i>	3,90



### **Sałatki**

<i>Tradycyjna sałatka jarzynowa 1kg</i>	17,00
<i>Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem 1kg</i>	19,50
<i>Makaronowa z szynką i zielonym groszkiem 1kg</i>	19,00
<i>Sałatka śledziowa z warzywami 1kg</i>	19,90
<i>Bawarska sałatka z ogórkiem i chrupiącym wędzonym boczkiem 1kg</i>	21,00
<i>Sałatka ziemniaczana z fasolką, wędzonym boczkiem i sosem winegret 1kg</i>	22,50
<i>Sałatka pieczarek z ogórkiem i fasolkami 1kg</i>	23,00
<i>Sałatka z fasolki szparagowej z karczochami, pomidorem i dresingiem musztardowym 1kg</i>	25,00
<i>Z fasoli z ziołami prowansalskimi 1kg</i>	26,00
<i>Sałatka brokułowa z pieczarkami, jajkiem, czosnkiem i koperkiem 1kg</i>	29,00
<i>Kalafiorowa sałatka z pomidorami i ogórkiem 1kg</i>	28,50
<i>Sałatka jajeczna z kukurydzą, papryką i szczypiorkiem 1kg</i>	29,50
<i>Sałatka „Gyros” z aromatycznym kurczakiem 1kg</i>	30,00
<i>Sałata Szwajcarska z żółtym serem, groszkiem zielonym i papryką 1kg</i>	30,00
<i>Sałatka „Tonno” z tuńczykiem i ryżem 1kg</i>	30,50
<i>Sałatka nicejska z tuńczykiem i fasolką 1kg</i>	30,50
<i>Sałatka owocowa z ajerkoniakiem 1kg</i>	32,50
<i>Tradycyjna sałatka grecka z serem feta i czarną oliwką 1kg</i>	33,00
<i>Węgierska sałatka z papryką i salami 1kg</i>	34,00
<i>Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem 1kg</i>	35,00
<i>Sałatka z wędzonym kurczakiem serduszkami brokuł 1kg</i>	35,00
<i>Sałatka grillowa z warzywami, jajkiem i serem feta 1kg</i>	35,00
<i>Sałatka krabowa z koperkiem i jajkiem 1kg</i>	35,50
<i>Sałatka „New York” z wędzonym kurczakiem, ananasem i warzywami z sosem Curry 1kg</i>	36,00
<i>Sałatka z grillowanym kurczakiem, Camembertem, chrupiącymi grzankami i sosem Cesar 1kg</i>	52,00
<i>Egzotyczna sałatka z kurczakiem i orzechami włoskimi 1kg</i>	37,00
<i>Sałatka z krewetkami koktajlowymi i ryżem 1kg</i>	45,00
<i>Sałata rzymska z pieczonym łososiem, pomidorkami cherry, sosem Aioli i Grissini 1kg</i>	52,00
<i>Listki młodego szpinaku z chrupiącą suszoną szynką, marynowanymi gruszkami, orzechami włoskimi i sosem gorgonzola 1kg</i>	65,00
<i>Listki młodego szpinaku ze świeżą gruszką, truskawkami, rzodkiewką, owocami granatu, orzechami włoskimi, serem pleśniowym i dresingiem cytrynowo-miodowym 1kg</i>	55,00



### **Dania ciepłe**

#### **Zupy i chłodniki**

Chłodnik litewski 250g	7,50
Delikatny Velute drobiowy z estragonem 250g	8,50
Alzacka zupa paprykowa 250g	8,50
Aksamitny krem z chrzanu z bekonowym chipsem 250g	9,00
Prowansalska zupa cebulowa z grzankami 250g	8,50
Krem ze świeżych pomidorów	10,00
Delikatny krem z cukinii	11,00
Zupa ze świeżych borowików	12,00

#### **Ryby i owoce morza**

Morszczuk duszony w salsie pomidorowej z dodatkiem chilli, czosnku i oliwy z oliwek 190g	14,50
Sakiewka z łososia z caponatą warzywną na cytrynowym sosie 160g	19,50
Pachnący świeżymi ziołami łosoś pieczony w cieście francuskim na szpinaku 180g	19,00
Wytrawny pstrąg po Prowansalsku zapiekany z estragonowym sosem Bure Blanc 250g	19,00
Łosoś zapiekany na szpinaku z dodatkiem sosu dor blue 180g	24,00
Paluszki z łososia w szynce szwarcwaldzkiej na borowikach (3 szt/por) 180g	29,50
Sandacz duszony w białym winie z grzybami i młodymi szalotkami 190g	27,50

#### **Drób**

Grillowany Satay z kurczaka podany na paprykowej salsie z dodatkiem świeżych pomidorów i chilli 140g	11,50
Strego z kurczaka 200g	12,00
Soczyste filety z kurczaka w sosie szpinakowym z dodatkiem gorgonzoli 180g	12,00
Roladki z indyka z cukinią i ziołową tapenadą w aromatycznym sosie gorgonzola 120g	14,00
Emince z polędwiczek drobiowych z grzybami leśnymi, białym winem i sosem śmietanowym 180g	14,00
Sakiewka drobiowa z borowikami na śliwkowym sosie 230g	15,50
Paluszki z kurczaka w szynce szwarcwaldzkiej na borowikowym sosie (3 szt/por)180g	19,00
Paluszki bankietowe drobiowe z kurkami 200g	20,00

### **Wołowina**

<i>Wołowina po burgundzku duszona</i>	
<i>w czerwonym winie z szalotkami warzywami korzennym 180g</i>	19,50
<i>Wołowina smażona z imbirem i czerwonym curry 180g</i>	19,50
<i>Katalońskie ragout z soczystej wołowiny w sosie z czerwonego wina i grzybów leśnych 200g</i>	21,00
<i>Boeuf Stroganow 200g</i>	24,00
<i>Sakiewka z polędwicy wołowej z grzybami leśnymi na majerankowym sosie 230g</i>	29,50

### **Cielęcina**

<i>Blanquette cielęce z prawdziwkami, białym winem</i>	
<i>i subtelnym aromatem ziół prowansalskich 200ml</i>	24,50
<i>Piccata Milanese czyli kotleciki cielęce w cieście serowym na sosie pomidorowym 180g</i>	24,50
<i>Eskalopki cielęce z ziarenkami gorczycy w delikatnym sosie z białego wina 160g</i>	26,00

### **Wieprzowina**

<i>Marynowane w czosnku i ziołach żeberka z rusztu w sosie rozmarynowym 210g</i>	14,00
<i>Grillowana karkówka w sosie majerankowym z płatkami pieczonego czosnku 170g</i>	14,50
<i>Sakiewka z polędwiczek wieprzowych z borowikami na majerankowym sosie 230g</i>	18,50
<i>Polędwiczki wieprzowe duszone w pomidorach z dodatkiem</i>	
<i>pieczonej papryki, czosnku i gorgonzoli 200g</i>	23,00
<i>Golonka po Bawarsku 1 kg</i>	45,00

### **Wegetariańskie**

<i>Grillowane szaszłyki warzywne z sosami paprykowym i jogurtowym 120g</i>	8,50
<i>Lasagne Genovese z grillowanymi warzywami, czosnkiem i świeżym szpinakiem 210g</i>	9,50
<i>Canelloni z duszonym szpinakiem zapiekane z aromatycznym sosem pomidorowym 210g</i>	9,50
<i>Zapiekanka z grillowanych warzyw ze świeżymi ziołami i parmezanem 150g</i>	9,50

### **Tradycyjne dania kuchni Polskiej**

Żur staropolski 250g	7,00
Krem ziemniaczano-grzybowy 250g	7,00
Rumszyk wołowy z duszonymi warzywami 180g	13,00
Schab po myśliwsku 180g	13,00
Wieprzowe zrazy staropolskie z jajkiem i sosem pieczeniowym 180g	14,00
Marynowany schab ze śliwką w sosie staropolskim 160g	13,50
Roladka z kaczki faszerowana kaszą gryczaną, gęsiami wątróbkami i węgierkami z sosem majerankowym 170g (min.10por)	16,00
Zrazy wołowe po wielkopolsku 180g	14,50
Sztufada wołowa szpikowana boczkiem i czosnkiem w esencjonalnym sosie z czerwonego wina 160g	15,00
Grillowane polędwiczki wieprzowe w musztardowym sosie z zielonym pieprzem 180g	15,00
Dorsz w starym stylu duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina 230g	17,00
Bigos bankietowy z grzybkami 1kg	17,00
Sandacz po Polsku w sosie jajeczno koperkowym 220g	32,00
Golonka gotowana 1kg	39,00

### **Potrawy mięsne na ciepło podawane w całości**

Kurczak faszerowany mięsem na ciepło ok.1,5kg	wg wagi	65,00/kg
Indyk w całości na ciepło nadziewany ok. 5kg	wg wagi	75,00/kg
Indyk w całości z owocami ok.5kg	wg wagi	75,00/kg
Szynka zapiekana w cieście chlebowym ok.1,5kg	wg wagi	72,00/kg
Szynka w ziołach prowansalskich pieczona w całości	wg wagi	78,00/kg
Schab pieczony w otocze z kaszy kg 1kg	wg wagi	78,00/kg
Prosię nadziewane kaszą na ciepło ok.10kg	wg wagi	120,00/kg
Prosię nadziewane masą mięsną na ciepło ok.10kg	wg wagi	120,00/kg
Szynka pieczona z dzika	wg wagi	145,00/kg
Udziec cielęcy pieczony z szalotkami w maślanym sosie	wg wagi	140,00/kg

### **Dodatki do dań ciepłych**

#### **Sałatki i surówki**

Mix sałat z sosem Verde 80g	4,00
Sałata Mista 120g	4,00
Sałatka z fasolki szparagowej z dresingiem musztardowym 120g	4,50
Zestaw surówek 150g	5,00

#### **Warzywa ciepłe 150g/os**

Buraczki zasmażane	5,00
Kapusta zasmażana z kminkiem	5,50
Modra kapusta z orzechami	6,00
Warzywa zapiekane z czosnkiem i rozmarynem	7,00
Zapiekanka prowansalska	7,00
Warzywa gotowane	8,00

#### **Dodatki skrobiowe 200g/os**

##### **Ziemniaki**

Młode ziemniaki w mundurkach z masłem i koperkiem	4,50
Puree ziemniaczane	4,50
Ziemniaki zapiekane z pomidorami i czosnkiem	5,00
Krokiety ziemniaczane	6,50

##### **Ryż**

Pilaw warzywny	4,50
Cytrynowy ryż Basmati	4,50
Ryż Curry	5,00

##### **Kasze**

Kasza jęczmienna z cebulką i czosnkiem	4,50
Kasza gryczana po staropolsku	5,00
Krokiety z kaszy gryczanej i szpinaku	8,00

**Kluski**

<i>Kluseczki półfrancuskie</i>	5,00
<i>Kopytka</i>	5,00
<i>Kluski śląskie</i>	5,00

**Sosy 1litr**

<i>Sos czosnkowy</i>	31,00
<i>Tatarski z korniszonami i jajkiem</i>	33,00
<i>Sos tysiąca wysp</i>	33,00
<i>Cumberland z żurawiną i czerwonym winem</i>	38,00
<i>Grillowy z selerem i nutką chilli</i>	49,00

**Uwaga!**

1. Do każdej porcji doliczamy koszt elementów dekoracyjnych, które rozpatrywane są indywidualnie do każdego zamówienia.
2. Pozycje z asortymentu nie występujące w stałej ofercie wymagają zamówienia minimum 15 porcji oraz potwierdzenia przyjęcia zamówienia do realizacji.
3. Realizując zamówienie na platerach jednorazowych doliczamy koszt platerów.
4. Ceny nie zawierają kosztów obsługi.
5. Ceny mogą ulec zmianie.