

Menu bankietowe





ABC Kuchni PL
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k
www.abckuchni.pl
www.3-kolory.pl
e-mail: catering@abckuchni.pl

Zakąski mięsne

<i>Cepelinki z drobiu ze szpinakiem i suszonymi pomidorami 60g (min 10 por)</i>	<i>5,00</i>
<i>Galantyna „Frukto” z węgierkami 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Sałatka jarzynowa w szynce 65g</i>	<i>5,00</i>
<i>Delikatny filet z kurczaka z owocami 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Miodowo-orzechowa galantyna z indyka w malinowej otoczce 60g (min 10 por)</i>	<i>5,00</i>
<i>Roladka z szynki z białymi szparagami 65g</i>	<i>5,00</i>
<i>Pieczony filet z indyka z owocami 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Roladka z szynki z sałatką brokułową 65g</i>	<i>5,00</i>
<i>Ozorek w galarecie 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Indyk z pasztetem drobiowym w maładze 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Schab pieczony z morelą 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Schab pieczony ze śliwką 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Schab pieczony 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Marynowany schab w ziołowej otoczce 60g</i>	<i>5,00</i>
<i>Terina z kaczki z pistacjami i węgierkami z musem chodefroud 60g (min 10 por)</i>	<i>6,50</i>
<i>Tatar wołowy z szalotką, piklami i żółtkiem 80g (min 10 por)</i>	<i>11,00</i>

Wyborne pasztety z własnej pracowni (wg wagi)

<i>Tradycyjny pasztet mięsny</i>	40,00/kg
<i>Pasztet z polędwiczek wieprzowych z zielonym pieprzem</i>	40,00/kg
<i>Pasztet z kurczaka zagrodowego z żurawiną i pestkami słonecznika</i>	68,00/kg
<i>Wykwintny pasztet z wątróbek drobiowych z grzybami i nutką koniaku</i>	68,00/kg
<i>Pasztet z dziczyzny z grzybami leśnymi i śliwką</i>	103,00/kg

Wykwintne pasztety garniowane (min. 20 szt.)

<i>Pasztet w otoczce z fileta kurczaka 100g</i>	5,00
<i>Ilustrowany pasztet z wątróbek drobiowych z grzybami i nutką koniaku 100g</i>	5,50
<i>Garniowany pasztet z polędwiczek wieprzowych 100g</i>	6,50
<i>Pasztet z dziczyzny z grzybami leśnymi i śliwką 100g</i>	8,00

Deska domowych pasztetów 50g

<i>Wspaniały wybór tradycyjnych pasztetów mięsnych i drobiowych podane z piklami i sosem cumberland</i>	7,00
---	------

Deska wędlin 50g

<i>Szynka wiejska i drobiowa, salami, baleron i wędzone kabanosy w towarzystwie marynowanych grzybków i ogórków</i>	7,00
---	------

Deska mięs pieczonych 50g

<i>Karkówka pieczona lub schab marynowany, pieczona pierś z indyka oraz schab ze śliwką i morelą zaprezentowane z marynowanymi warzywami i chrzanem</i>	7,00
---	------

Deska serów 50g

<i>Kompozycja serów tradycyjnych i pleśniowych garniowana bakaliarni i paluszkami grissimi</i>	8,00
--	------

Zakąski rybne

<i>Roladki śledziowe w śmietanie 60g</i>	4,00
<i>Korzenne roladki śledziowe w oleju 60g</i>	4,50
<i>Cepelinki z soli ze szpinakiem 60g (min 10 por)</i>	5,00
<i>Mintaj w galarecie 60g</i>	6,00
<i>Ryba po grecku 100g</i>	6,00
<i>Mintaj z musem cytrynowym 60g (min 10 por)</i>	6,50
<i>Pstrąg w galarecie 60g</i>	6,50
<i>Sandacz faszerowany warzywami korzennymi z miodem 80g (min 10 por)</i>	7,00
<i>Tradycyjny karp w galarecie 60g</i>	7,50
<i>Pacuszka z wędzonego łosia z marynowanym świeżym ogórkiem i imbirem 50g (min 10 por)</i>	8,00
<i>Róża z marynowanego łosia z musem chrzanowym 60g (min 10 por)</i>	8,50
<i>Terina z wędzonego pstrąga z tykwą wodną i prażonym sezamem 80g (min 10 por)</i>	9,00
<i>Opiekany polski śledź w marynacie korzennej 100g</i>	9,50
<i>Sandacz w galarecie 60g</i>	11,00
<i>Wędzony łosoś w omlecie tamago z tykwą wodną i kremowym serkiem 60g (min 10 por)</i>	12,00
<i>Tradycyjny łosoś w galarecie 60g</i>	12,50
<i>Tatar z łosia z kaparami, szalotką i marynowanym ogórkiem 80g (min 10 por)</i>	19,00
<i>Gravlax z łosia, palone siano, rukiew wodna i pesto z jarmużu 70g (min 10 por)</i>	21,50

Ryby w całości

<i>Pstrąg faszerowany ok. 1kg</i>	119,00/kg
<i>Sandacz faszerowany na sałatce w całości ok. 2,5kg</i>	185,00/kg

Finger food (minimum zamówienia 15 szt. z asortymentu)

<i>Szpinakowe roladki z tortilli z greckim serem feta i suszonymi pomidorami 35g (min 9 szt)</i>	4,00
<i>Paczuszki z pieczonego schabu z musem chrzanowym i botwinką na toście żytnim 40g</i>	4,50
<i>Roladki z cukinii z kozim serem, listkami świeżej rucolli i nutką chilli 40g</i>	5,00
<i>Pieczona papryka z serem feta, pestkami dyni i pesto z pietruszki 45g</i>	5,00
<i>Tatar ze śledzia z grzybami i miodem gryczanym 50g</i>	6,00
<i>Kurczak teriyaki z makaronem soba i nasionami słonecznika 45g</i>	6,00
<i>Satay z kurczaka z coulis z pieczonej papryki i jogurtem z miętą 45g</i>	6,00
<i>Marynowana pieczona wołowina z guacamole i kwaśną śmietaną podana na nachos 45g</i>	6,00
<i>Roladki z szynki szwarcwaldzkiej z camembertem na razowej grzance z aronią 45g</i>	6,00
<i>Glazurowane szaszłyczki z soczystego kurczaka z dipem imbirowym 45g</i>	6,50
<i>Suszona szynka w cieście francuskim z konfiturą pomidorową 50g</i>	7,00
<i>Mini tatar wołowy z piklami i parmezanem podany na ziołowym toście 40g</i>	7,00
<i>Wędzony pstrąg w chrupiącym cieście filo z aronią 45g</i>	7,00
<i>Ziołowa polędwiczka wieprzowa z zielonymi szparagami podana na toście razowym 50g</i>	7,50
<i>Pieczona kaczka z żurawinową galaretką, gruszką i pangratto z brioche 45g</i>	8,00
<i>Gęś konfitowana z coulis z pasternaku z wanilią i jeżyną 50g</i>	8,00
<i>Podwędzana wołowina z coulis z buraka i serem bursztyn 45g</i>	9,00
<i>Soczyste roladki z marynowanego rostbefu z zielonymi szparagami i delikatnym serem camembert na ziołowym toście 40g</i>	9,00
<i>Gravlax z łososia z rzodkiewką i rukwią wodną 45g</i>	12,50
<i>Mini tatar z łososia marynowanego podany na ziołowym toście z piklami 40g (min 20 szt)</i>	13,00
<i>Krewetka z marynowanym ogórkiem i dipem tamaryndowym 50g</i>	15,00

Mini sandwiche bankietowe (min. 15 szt. z jednego rodzaju)

<i>Z jajkiem, serem cheddar i szczypiorkiem</i>	5,50
<i>Ze schabem marynowanym, tuńczykiem i kaparami</i>	6,00
<i>Z serem camembert, orzechami włoskimi, gruszką i szpinakiem</i>	7,00
<i>Z pieczoną wołowiną i guacamole</i>	7,00
<i>Z tatarskim wołowym, parmezanem i kaparami oraz rukolą</i>	7,50
<i>Z łososiem wędzonym, zielonym ogórkiem i chrzanem</i>	8,50
<i>Z krewetką teriyaki, tykwą wodną i kremowym serkiem</i>	13,00

Mini deserki 50g (min. 15 szt. z jednego rodzaju)

<i>Mascarpone z malinami</i>	6,00
<i>Panna Cotta z sosem malinowym</i>	6,00
<i>Krem kataloński z musem jagodowym i białą czekoladą</i>	6,00
<i>Mus czekoladowy z nutką pomarańczową i migdałami</i>	6,00
<i>Bez imbirowa z owocami leśnymi i creme fresh</i>	6,00
<i>Toffi z pieczonym jabłkiem</i>	6,00
<i>Słony karmel z kruszonką orzechową</i>	6,00
<i>Mus kawowy z marshmallow i variegato z wiśni</i>	6,00

Kanapki wykonane na chlebie tostowym, chlebie razowym, żytnim, pszennym

<i>Z serem, szynką lub polędwicą, salami, mięsem pieczonym</i>	5,00
<i>Z łososiem wędzonym</i>	6,00
<i>Z łososiem i kawiozem</i>	8,00

Kanapki bankietowe na bagietce z musami:

<i>Chrzezanowym, z kurczaka wędzonego, brokułowym, salami</i>	6,00
<i>Łososiowym</i>	9,00



ABC Kuchni PL
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k
www.abckuchni.pl
www.3-kolory.pl
e-mail: catering@abckuchni.pl

Babeczki ilustrowane z kruchego ciasta (min. 15 szt. z jednego rodzaju)

<i>Z musem brokułowym</i>	<i>4,00</i>
<i>Z pasztetem mięsnym</i>	<i>4,00</i>
<i>Z pastą z kurczaka</i>	<i>5,00</i>
<i>Z musem łososiovym</i>	<i>7,00</i>

Koreczki

<i>Na serze, szynce, pumperniklu z: ananase, melonem, winogronem, pomidorem, ogórkiem, salami, kabanosem, oliwką, marynatami, papryczką, itp</i>	<i>3,00</i>
<i>Pomidorki coctailowe z farszem greckim</i>	<i>3,50</i>
<i>Koreczki z sera z boczkiem w panierce sezamowej</i>	<i>4,50</i>

Sałatki (1kg)

<i>Tradycyjna sałatka jarzynowa</i>	19,00
<i>Sałatka ziemniaczana z kiszonym ogórkiem</i>	21,00
<i>Sałatka makaronowa z szynką i zielonym groszkiem</i>	21,00
<i>Sałatka śledziowa z warzywami korzennymi i sosem majonezowym</i>	30,00
<i>Sałatka kalafiorowa z pomidorem, ogórkiem i sosem majonezowym</i>	31,00
<i>Tradycyjna sałatka grecka z serem fetą i czarną oliwką</i>	35,00
<i>Sałatka grillowa z warzywami, jajkiem, serem feta i sosem grillowym</i>	37,00
<i>Sałatka brokułowa z pieczarkami, jajkiem, czosnkiem i sosem koperkowym</i>	37,00
<i>Sałata szwajcarska z serem żółtym, zielonym groszkiem i papryką</i>	38,00
<i>Sałatka krabowa z koperkiem, zielonym ogórkiem i jajkami</i>	38,00
<i>Sałatka gyros z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami i kapustą pekińską</i>	38,50
<i>Sałatka pieczarkowa z ogórkiem i fasolką</i>	39,50
<i>Sałatka New York z wędzonym kurczakiem, ananasem, świeżymi warzywami i sosem Curry</i>	41,00
<i>Sałatka Tonno z tuńczykiem, ryżem i sosem ziołowym</i>	44,00
<i>Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, fasolką szparagową i sosem Vinigrette</i>	44,00
<i>Sałatka bawarska z kiszonym ogórkiem i wędzonym boczkiem</i>	45,00
<i>Sałatka z wędzonym kurczakiem, brokułami, pieczarkami i sosem koperkowym</i>	47,00
<i>Sałatka hawajska z kurczakiem, ananasem oraz dressingiem koktajlowym</i>	54,00
<i>Sałatka z pieczonych buraków z kozim twarogiem, orzechem włoskim oraz sosem jeżynowym</i>	54,00
<i>Sałatka z camembertem, grillowanym kurczakiem, chrupiącymi grzankami oraz sosem Cesar</i>	57,00
<i>Sałatka rzymska z pieczonym łososiem, warzywami sezonowymi, wielozbożowymi grzankami i sosem Aioli</i>	59,00
<i>Listki młodego szpinaku ze świeżą gruszką, truskawkami, granatem, orzechem włoskim, serem pleśniowym i dresingiem cytrynowo-miodowym</i>	71,00
<i>Listki młodego szpinaku z chrupiącą suszoną szynką, gruszką, orzechem włoskim i sosem gorgonzola</i>	87,00

Dania ciepłe

Zupy i chłodniki 250ml/porcja

<i>Krem z pieczonych buraków z kozim serem</i>	6,00
<i>Chłodnik litewski</i>	8,00
<i>Krem z gruszki i pietruszki z mlekiem kokosowym</i>	9,00
<i>Aksamitny krem z chrzanu z bekonowym chipsem</i>	10,00
<i>Krem z pomidorów z ziołowymi grzankami</i>	10,00
<i>Zupa borowikowa</i>	13,00

Ryby

<i>Dorsz opiekany z grzybowym ragout oraz młodym szpinakiem 180g</i>	17,00
<i>Morszczuk duszony w salsie pomidorowej z czosnkiem, chilli i kolendrą 180g</i>	21,00
<i>Pstrąg glazurowany z miodem i migdałami podany z duszonym jarmużem 180g</i>	30,00
<i>Sandacz duszony z koprem włoskim i warzywami korzennymi 180g</i>	32,00
<i>Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem z dodatkiem pesto z ziół prowansalskich 200g</i>	37,00
<i>Łosoś teriyaki podany z orientalnymi warzywami z imbirem, dymką, kolendrą 180g</i>	37,00

Drób

<i>Strego z kurczaka z pieczarkami 200g</i>	15,00
<i>Soczyste filety z kurczaka z sosem szpinakowym i gorgonzolą 160g</i>	15,00
<i>Polędwiczki drobiowe z grzybami leśnymi, białym winem i sosem śmietanowym 160g</i>	15,00
<i>Grillowana polędwica z indyka z sosem gorgonzola z dodatkiem pesto z zielonej pietruszki 160g</i>	17,00
<i>Sakiewka drobiowa z borowikami, sosem majerankowym oraz czosnkiem 200g</i>	18,50
<i>Paluszki z kurczaka w szynce szwardzwałdzkiej z sosem borowikowym 180g</i>	22,00
<i>Pieczona pierś z kaczki z miodem, żurawiną z sosem demi glace 160g</i>	28,00

Wołowina i cielęcina

Wołowina po burgundzku z czerwonym winem, szalotkami oraz warzywami korzennymi 180g	22,00
Katalońskie ragout wołowe z grzybami leśnymi w sosie na czerwonym winie 200g	24,00
Policzki wołowe w pomidorach z czosnkiem i warzywami okopowymi 180g	26,00
Blanquette cielęce z prawdziwkami, białym winem i ziołami prowansalskimi 200g	27,00
Klasyczny boeuf strogonow 200g	29,00
Sakiewki z polędwicy wołowej z borowikami na sosie majerankowym 200g	36,00

Wieprzowina

Karczek duszony w kapuście z pieczonymi jabłkami, szalotką w lekkim sosie szałwiowym 200g	14,00
Zrazy staropolskie z jajkiem, boczkiem w sosie pieczeniowym 180g	15,00
Pieczone żeberka wieprzowe marynowane w czosnku z rozmarynem w sosie rozmarynowym 200g	17,00
Sakiewka z polędwiczek wieprzowych z borowikami w sosie majerankowym 200g	20,50
Bigos bankietowy z grzybami	33,00/kg
Golonka gotowana w jarzynach 1kg	61,00/kg
Golonka po Bawarsku z warzywami korzennymi z czosnkiem w sosie własnym 1kg	76,00/kg
Polędwiczki w cieście francuskim z grzybami, szpinakiem i dodatkiem pesto z pietruszki 1kg	105,00/kg

Dania wegetariańskie

Zapiekanka z grillowanych warzyw z rozmarynem, czosnkiem i parmezanem 150g	11,00
Lasagne z grillowanym warzywami, szpinakiem, czosnkiem i sosem pomidorowym 210g	12,00
Naleśniki ryżowe z duszonym szpinakiem, boczniakami i mozzarellą 260g	20,00
Wegańskie pulpety z soczewicy i kaszy jaglanej z salsą pomidorową i cukinią 180g	21,00

Dania kuchni polskiej

<i>Zupa „ślepe ryby” z drobiowymi pulpecikami i natką pietruszki 250g</i>	7,00
<i>Żurek na wędzonce z suszoną kiełbasą i jajkiem 250g</i>	8,00
<i>Kapusta faszerowana mięsem i ryżem w sosie na pomidorach 290g</i>	8,00
<i>Wielkopolski gzik podany z wiejskim chlebem 140g</i>	8,00
<i>Deski regionalnych mięs, kiełbas i pasztetów podane z piklami, własnymi kiszunkami, smalcem i chlebem wiejskim 100g</i>	12,00
<i>Kotlet schabowy z kością 160g</i>	12,00
<i>Zrazy wołowe po wielkopolsku w sosie własnym 180g</i>	20,00
<i>Konfitowana pierś z gęsi z warzywami okopowymi i sosem z polskich śliwek 180g</i>	21,00
<i>Półgęsek wielkopolski z burakami, chrzanem i kozim serem 100g</i>	25,00
<i>Pieczona kaczka po poznańsku z jabłkami w sosie własnym (ćwiartka ok. 280g)</i>	25,00
<i>Sałatka z półgęskiem, granatem, gruszką, rzodkwią, sałatką i sosem miodowym 1kg</i>	120,00

Potrawy mięsne na ciepło podawane w całości

<i>Pieczony kurczak zagrodowy z farszem polskim ok.2kg</i>	32,00/kg
<i>Kurczak faszerowany mięsem ok.1,5kg</i>	68,00/kg
<i>Indyk w całości nadziewany ok.5kg</i>	79,00/kg
<i>Szynka zapiekana w cieście chlebowym</i>	82,00/kg
<i>Szynka w ziołach prowansalskich pieczona w całości</i>	82,00/kg
<i>Indyk w całości z owocami ok.5kg (na zimno)</i>	87,00/kg
<i>Prosię nadziewane mięsem i kaszą ok.10kg</i>	120,00/kg
<i>Szynka pieczona z dzika</i>	152,00/kg



ABC Kuchni PL
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k
www.abckuchni.pl
www.3-kolory.pl
e-mail: catering@abckuchni.pl

Pierogi

<i>Z mięsem</i>	30,00/kg
<i>Z kapustą i grzybami</i>	30,00/kg
<i>Z białym serem, brzoskwinią i wanilią</i>	35,00/kg
<i>Ze szpinakiem i gorgonzolą</i>	50,00/kg
<i>Z łososiem i szpinakiem</i>	80,00/kg
<i>Z konfitowaną gęsią i śliwką</i>	105,00/kg

Dodatki do dań ciepłych Sałatki i surówki

<i>Mix sałat z warzywami sezonowymi 120g</i>	5,50
<i>Zestaw surówek 150g</i>	5,50
<i>Marynowane grillowane warzywa 100g</i>	6,00
<i>Mix sałat z sosem Verde 80g</i>	8,00

Warzywa ciepłe 150gr/porcja

<i>Buraczki zasmażane</i>	5,50
<i>Kapusta zasmażana z grzybami</i>	6,00
<i>Modra kapusta z orzechami i jabłkiem</i>	7,50
<i>Warzywa zapiekane z czosnkiem i rozmarynem</i>	7,50
<i>Pieczone w miodzie warzywa korzenne</i>	7,50
<i>Warzywa gotowane</i>	8,50



ABC Kuchni PL
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k
www.abckuchni.pl
www.3-kolory.pl
e-mail: catering@abckuchni.pl

Dodatki skrobiowe 200g/porcja

Ziemniaki

<i>Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem</i>	5,00
<i>Puree ziemniaczane</i>	5,00
<i>Ziemniaki zapiekane z pomidorami i czosnkiem</i>	5,50
<i>Puree ziemniaczano – selerowe</i>	5,50

Ryż

<i>Pilaw warzywny</i>	5,50
<i>Ryż po turecku</i>	5,50
<i>Komosa ryżowa z warzywami</i>	5,50

Kasza

<i>Kasza gryczana po staropolsku</i>	5,50
<i>Kaszotto z kaszy pęczak</i>	5,50
<i>Kasza bulgur z warzywami korzennymi i pestkami słonecznika</i>	5,50

Kluski

<i>Kluseczki półfrancuskie</i>	5,50
<i>Kopytka</i>	5,50
<i>Kluski śląskie</i>	5,50



ABC Kuchni PL
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k
www.abckuchni.pl
www.3-kolory.pl
e-mail: catering@abckuchni.pl

Sosy 1litr

<i>Sos pieczeniowy</i>	40,00
<i>Sos czosnkowy</i>	40,00
<i>Sos cumberland z żurawiną i czerwonym winem</i>	40,00
<i>Sos tatarski z korniszonami i jajkiem</i>	50,00
<i>Sos tysiąca wysp</i>	50,00
<i>Sos grillowy z selerem i nutką chilli</i>	60,00