



ROYAL CATERING

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Prezentowane menu ma charakter orientacyjny i stanowi inspirację do stworzenia oferty dopasowanej do charakteru przyjęcia oraz indywidualnych oczekiwań. Podstawą większości przyjęć jest elegancki obiad serwowany, składający się z przystawki lub deseru, zupy oraz dania głównego. Uzupełnieniem są starannie przygotowane bufety zimne z przekąskami i saatkami, danie jednogarnkowe serwowane w późniejszej części spotkania oraz bufet słodki z autorskimi deserami i wypiekami.

Tworzymy menu, które łączy tradycyjne smaki z nowoczesną estetyką podania, dbając o to, aby każde rodzinne spotkanie miało wyjątkową oprawę i na długo pozostało w pamięci gości.

JEDNA Z TRZECH ODSŁON MENU

PAKIET SELECT

Możesz wybrać jeden z trzech pakietów menu, które różnią się kompozycją dań, liczbą posiłków i przekąsek. chętnie pomożemy Ci wybrać idealny zestaw, dopasowany do charakteru i stylu Waszego wyjątkowego dnia

OBIAD SERWOWANY

Przystawka lub deser + Zupa + Danie główne

BUFET ZIMNY

7 przekąsek + 3 saatki

DANIE JEDNOGARNKOWE

1 danie

BUFET SŁODKI

1 ciasto w całości + 3 monodesery

lub

4 monodeserów



ROYAL CATERING

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Tak może wyglądać skomponowane przez Was menu z Pakietu Select.

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Pâté z kaczki barberia romatyzowane koniakiem w otulinie buraczanej z liofilizowaną maliną podane na maślanej grzance
lub
Crème brûlée z koziego sera z cukrem fiołkowym serwowany na galaretkie buraczanej *wege*

ZUPA SERWOWANA

Tradycyjny rosół z koldunami i świeżo siekaną natką pietruszki LF
lub
Consommé z grzybów leśnych z kluseczkami francuskimi, kwaśną śmietaną i pesto pietruszkowym *wege*

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Delikatne udo kaczki w żurawinowym sosie demi glace, kluski śląskie z batatów,
mini buraczki z kremem balsamicznym *GF/LF*
lub
Stek z kalafiora pieczony z harrisą i wodą różaną, podany z hummusem z suszonymi pomidorami,
tahini, granatem, świeżymi ziołami i orzeszkami piniowymi *vegan /GF/LF*

BUFET ZIMNY

Pieczony rostbef z musem grzybowym *GF*
Vitello tannato - plastry cielęciny na musie z tuńczyka z jabłuszkami kaparowymi *GF*
Polędwiczka nadziewana szparagami i borówką na rukoli *GF/LF*
Łosoś szkodzki, dressing yuzu na bazie sosu sojowego, grejpfrut, czarny sezam, wakame *GF/LF*
Karmelizowana figa owinięta w szynkę parmeńską z sosem balsamicznym *GF/LF*
Roladki z bakłażana z serem dojrzewającym i sezamem *vegan/GF/LF*
Wegańskie przegrzebki na musie z rukoli i pestek dyni *vegan/GF/LF*

SALATKI

Tradycyjna sałatka cesar z grillowaną piersią kurczaka, bekonem i grzankami z bagietką na zakwasie, anchois, domowy dressing
Baby szpinak z gorgonzolą, brzoskwiniami, truskawkami, pikantnymi grzankami z chałki oraz sosem winno miodowym *wege*
Pieczone młode marchewki w tymianku cytrynowym i rozmarynie, glazurowane w syropie klonowy,
jarmuż, rzodkiew arbużowa *wege/GF/LF*

DANIE JEDNOGARNKOWE

Beef Strogonoff

BUFET SŁODKI

Red velvet mus w czerwonym zamszu
Mus czekoladowy z likierem Bayley's i kawowym glassage
Crème brûlée z opalonym cukrem Muscavado
Beza z owocami (*serwowana w całości*)



ROYAL CATERING

SPECIAL OCCASION CELEBRATION

The menu presented below is intended as an example and serves as inspiration for creating an offer tailored to the nature of your event and your individual expectations. Most celebrations are centred around an elegant served dinner, consisting of an appetizer or dessert, soup, and a main course. The experience is complemented by carefully prepared cold buffets with appetizers and salads, a one-pot dish served later in the evening, and a sweet buffet featuring our signature desserts and pastries.

We create menus that combine traditional flavours with a modern style of presentation, ensuring that every family gathering has a unique atmosphere and remains a cherished memory for your guests.

ONE OF THREE MENU OPTIONS

SELECT PACKAGE

You can choose from three menu packages, differing in the selection of dishes, number of courses, and variety of appetizers. We will be delighted to help you choose the perfect option, tailored to the character and style of your special day.

SERVED DINNER

Appetizer or Dessert + Soup + Main Course

COLD BUFFET

7 appetizers + 3 salads

ONE-POT DISH

1 dish

SWEET BUFFET

1 whole cake + 3 individual desserts

or

4 individual desserts



ROYAL CATERING

SPECIAL OCCASION CELEBRATION

This is how your menu from the Select Package can look.

SERVED STARTER

Barbarie duck pâté infused with cognac, wrapped in beetroot and finished with freeze-dried raspberry, served on buttery toast
lub
Goat cheese crème brûlée with violet sugar, served on beetroot jelly *vege*

SERVED SOUP

Traditional Polish chicken broth with dumplings and freshly chopped parsley *LF*
lub
Wild mushroom consommé with French dumplings, sour cream, and parsley pesto *vege*

SERVED MAIN COURSE

Tender duck leg in cranberry demi-glace, sweet potato Silesian dumplings, mini beets with balsamic crea *GF/LF*
or
Cauliflower steak roasted with harissa and rose water, served with sun-dried tomato hummus, tahini, pomegranate, fresh herbs, and pine nuts *vegan/GF/LF*

COLD BUFFET

Roasted roast beef with mushroom mousse *GF*
Vitello tonnato – slices of veal on tuna mousse with caper apples *GF*
Pork tenderloin stuffed with asparagus and blueberry on arugula *GF/LF*
Scottish salmon, yuzu dressing with soy sauce, grapefruit, black sesame, wakame *GF/LF*
Caramelized fig wrapped in Parma ham with balsamic sauce *GF/LF*
Eggplant rolls with mature cheese and sesame *vegan/GF/LF*
Vegan scallops on arugula and pumpkin seed mouse *vegan/GF/LF*

SALADS

Traditional Caesar salad with grilled chicken breast, bacon, sourdough baguette croutons, anchovies, and homemade dressing
Baby spinach with Gorgonzola, peaches, strawberries, sweet challah croutons, and honey-wine dressing *vege*
Roasted baby carrots with lemon thyme and rosemary, glazed with maple syrup, served with kale and watermelon radish *vege/GF/LF*

ONE-POT DISH

Beef Stroganoff

SWEET BUFFET

Red velvet mousse in red velvet glaze
Chocolate mousse with Baileys liqueur and coffee glaze
Crème brûlée with brûléed Muscovado sugar

Pavlova with fruit (served whole)