



# Oferta cateringowa

**Proponujemy Państwu naszą ofertę usług cateringowych, specjalnie przygotowaną w oparciu o doświadczenie naszego zespołu.**

Możemy przygotować dla Państwa każdy wariant cateringu, od lunchu w formie pudełkowej do wykwintnego bankietu, zarówno na terenie Państwa firmy, jak i w plenerze. Minimum logistyczne z naszej strony nie istnieje, każda usługa jest kalkulowana w oparciu o odległość jak i ilość zamówienia.

Mamy dla Państwa kilka propozycji, tego co możemy przygotować choćby jutro...

- serwisy kawowe** - zorganizujemy bufet ze świeżo mieloną kawą serwowaną z ekspresu, herbatą, ciasteczkami oraz ciastami
- bufety przekąskowe** - zestawy zimnych przystawek zarówno w formie tradycyjnych półmisek jak i finger-foods oraz sałatek
- lunch pudełkowy** - każdego dnia nasz Szef Kuchni może przygotować wyśmienitą sałatkę, zupę, danie główne lub deser wprost na Państwa biurko
- lunch serwowany** - wszelkie dania z naszej oferty podane przez naszych kelnerów, na eleganckiej zastawie porcelanowej. Możemy przekształcić wyznaczone pomieszczenie w Państwa firmie w restaurację w pełnym nakryciu.
- lunch bufetowy** - wszelkiego rodzaju dania zimne, zupy, dania główne, desery jak i napoje przygotowane w formie bufetowej w wyznaczonym wcześniej miejscu. Możemy zaproponować bufety w formie tematycznej z podziałem np. na kuchnie świata: bufet włoski, grecki, polski itp.
- duże bankiety oraz pikniki** w siedzibie Państwa Firmy, lub na terenie Hotelu Artis Loft, na każdą okazję, również z dodatkową oprawą artystyczną

Poniżej przygotowaliśmy dla Państwa menu bankietowe poglądowo. Nasz zespół służy swoją pomocą w kwestii organizacyjnej oraz doborze menu do charakteru spotkania/imprezy.

**Zapraszamy do współpracy już dziś!**

Zmówienia prosimy kierować mailem na adres: [restauracja@artis-loft.pl](mailto:restauracja@artis-loft.pl) lub [k.siurdyna@artis-loft.pl](mailto:k.siurdyna@artis-loft.pl) bądź telefonicznie na **+48 500 534 835**  
Artis Loft Hotel ul. Boczna 18, 96-325 Radziejowice Parcel

## Propozycja menu

### Przystawki zimne w formie półmisków

- Kompozycja wędlin i pasztetów pieczonych z dodatkiem pikli oraz sosów
- Tradycyjny schab po warszawsku z musem chrzanowym
- Ryba pieczona pod duszonymi warzywami z dodatkiem pomidorów
- Jajka faszerowane pieczarkami, szynką lub tuńczykiem
- Tradycyjne zimne nóżki w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Indyk w maladze z owocami
- Półmisek serów europejskich z konfiturą owocową
- Schab pieczony ze śliwką wędzoną pod galaretą
- Tatar wołowy z grzybkami, cebulką i ogórkiem konserwowym
- Śledź marynowany na kilka sposobów do wyboru (salsa pomidorowa, olej/cebulka, śmietana)
- Pstrąg w galarecie z kaparami
- Roladki z cukinii i bakłażana z kremowym nadzieniem
- Carpaccio z pieczonego schabu z sosem vitello tonnato
- Smalec z białej fasoli z majerankiem i cebulą (alternatywa na stół wiejski)

### Sałatki

- Marynowane warzywa, grillowane z dodatkiem sera feta i oliwy z oliwek
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Mix sałat z serem feta i oliwkami pod sosem vinegret
- Carpaccio z buraka z kozim serem
- Pomidory z mozzarellą pod pesto bazyliowym „Caprese”
- Sałatka z kurczakiem grillowanym a’la cesar
- Sałatka z krewetkami z dodatkiem pomidorków koktajlowych
- Świeży szpinak z dodatkiem bekonu i parmezanu pod sosem miodowo-musztardowym
- Rucola z suszonymi pomidorami, serem gorgonzola i gruszką marynowaną w porto
- Sałatka hawajska z szynką i ananasem

## Salatki cd.

- Sałatka z indykiem, winogronami, szparagami, serem lazur w sosie miodowo -musztardowym
- Sałatka z gruszką, serem pleśniowym i orzechami w malinowym vinegrecie
- Sałatka z kolorowym makaronem wędzonym boczkiem i cukinią
- Sałatka meksykańska makaronowa z salami i ostrą papryką

## Finger foods

### Tartinki (do wyboru z pieczywa jasnego, ciemnego i razowego) z:

- Serem żółtym, pleśniowym z dodatkiem pomidorków koktajlowych
- Jajkiem przepiórczym z dodatkiem kawioru
- Szyneką włoską z dodatkiem gruszki
- Salami z pomidorem suszonym i piklami
- Szyneką w towarzystwie majonezu z piklami
- Wszelkiego rodzaju pastami: Tuńczykowa z kaparami, Jajeczna z kiełkami, Warzywna, Serowa

### Mini Voule vount z dodatkiem past:

- tuńczykowa z kaparami, jajeczna z kiełkami, z szynki, warzywna, serowa

### Koreczki z:

- żółtym serem i pomidorkami cocktailowymi z dodatkiem świeżej bazylii
- kabanosem i cebulką cocktailową
- szynką, serem wędzonym i winogronem
- krewetką marynowaną z dodatkiem ananasa

### Finger foods na ciepło

- Pieczone śliwki zawijane w boczku
- Mini wrapy z kurczakiem i warzywami
- Mini tortille z szynką i pastą warzywną

## **| Zupy**

- Zupa cebulowa na winie z grzankami ziołowymi
- Zupa borowikowa z łazankami
- Flaki wołowe
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym i bazylią
- Barszcz czerwony z uszkami lub krokietem
- Krem z soczewicy z chipsami z bekonu
- Rosół z domowym makaronem
- Zupa kurkowa z grzankami serowymi
- Żur staropolski z jajkiem i kiełbasą
- Krem brokułowy z migdałami
- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonych buraków
- Kwaśnica na wędzonce
- Minestrone
- Chłodnik klasyczny

## **| Dania główne**

- Grillowany filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Roladka z indyka ze szpinakiem pod sosem kaparowym
- Udo kaczki Confit
- Kaczka pieczona po Polsku w jabłkach z dodatkiem żurawiny
- Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczku pod sosem z duszonych grzybów leśnych
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem demi glace
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w ziołach w sosie z czerwonego wina
- Roladki wieprzowe nadziewane grzybami leśnymi pod sosem myśliwskim
- Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
- Filet z łosia marynowany w ziołach pod sosem cytrynowym
- Filet z dorsza pieczona pod sosem kaparowym
- Sola smażona w cieście piwnym

## **| Dodatki do dań głównych**

- Młode ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki puree
- Ryż biały
- Ryż dziki
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Gnocchi
- Kasza jęczmienna
- Kasza bulgur
- Warzywa gotowane na parze (kalafior, brokuł, marchewka)
- Fasolka szparagowa
- Kapusta zasmażana
- Buraczki w miodzie i musztardzie dijon
- Sałaty z dresingami
- Świeże warzywa
- Mizeria

## **| Desery zarówno serwowane jak i bufetowe (z wyjątkiem lodów i sorbetu)**

- Sorbet cytrynowy podany z nutką cydru jabłkowego
- Pucharek lodowy z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym
- Beza z owocami i bitą śmietaną
- Panna cotta z sosem pomarańczowym lub malinowym
- Mus z gorzkiej czekolady z duszonymi wiśniami w czerwonym winie
- Mus z białej czekolady z malinami
- Tarty owocowe
- Tiramisu w pucharku
- Sernik z sosem wiśniowym z rozmarynem
- Torcik czarna porzeczką

## Desery cd.

- Amaretto z migdałami
- Mini babeczki z owocami
- Owoce filetowane

oraz wiele innych dostępnych tylko sezonowo



**Zapraszamy do współpracy już dziś!**

Zmówienia prosimy kierować mailem na adres: [restauracja@artis-loft.pl](mailto:restauracja@artis-loft.pl)

lub [k.siardyna@artis-loft.pl](mailto:k.siardyna@artis-loft.pl) bądź telefonicznie na **+48 500 534 835**

Artis Loft Hotel ul. Boczna 18, 96-325 Radziejowice Parcel

