

ZESTAW 1

1. *Tartinki – 1,5 szt./osoba*
(z oliwkami, z łososiem, z salami, z serem fetą, z orzechami i śliwkami)
2. *Ciasteczka bankietowe, drożdżówki lub pączki – 1,5 szt./osoba*
3. *Kawa, herbata*
4. *Sok, woda mineralna*

ZESTAW 2

1. *Kanapki – 2szt./osoba*
(z łososiem, z wędzoną rybą, z szynką, z jajkiem, z serem, z kremem serowym i kawiorem, z świeżymi warzywami, z warzywami poledwicą i kolorowym pieprzem)
2. *Pumpernikłowe talarki z kremem orzechowym – 1szt./osoba*
3. *Tartinki – 1,5 szt./osoba*
(z poledwicą, z szynką, z serem, z serem wędzonym, z kaparami);
4. *Kawa, herbata*
5. *Sok, woda mineralna*

ZESTAW 3

- 1. Zimne zakąski – 1,5 porcji/osoba**
*Rolada z kurczaką nadziewana daktylami i orzechami lasu,
Medaliony wieprzowe z pasta kaparowa
Zwijany indyk nadziewany aromatycznymi morelami,
Schab zakrawany pasta chrzanowa i świeżym koperkiem
Medalion rybny przekładany szpinakiem z uwieńczeniem świeżych kiełków*
- 2. Zimne sosy do mięs:** *ziołowy, tradycyjny sos tatarski*
- 3. Sałatki – ok. 1,2 porcji/osoba**
*Wiosenna
Curry
Rozmaitości z sałaty*
- 4. Drobne zakąski – 1 porcja/osoba**
*Kuleczki serowe panierowane w kokosie, maku, sezamie
Wiejski boczek nadziewany śliwką i migdałami
Zakrecony rulonik z łososia nadziewany farszem pieprzowym
Stożki ogórkowe z włoskim serem i oliwkami zielonymi*
- 5. Pieczywo**
- 6. Ciasto bankietowe – 1 porcja/osoba**
- 7. Kawa, herbata**
- 8. Sok, woda mineralna**

ZESTAW 4

- 1. Zimne zakąski – 1,5 porcji / osoba**
Roladki z indyką nadziewane pastą smakową,
Fileciki z kurczaką na ananasie
Połudwiczki wieprzowe nadziewane malinami
Trój smakowy medalion z pasta daktylowa
Roladka z schabu w otulinie z liści winogrona
- 2. Zimne sosy do mięs: sos ziołowy, rosyjski**
- 3. Mini-galaretki na ziołach - 0,5 porcji / osoba**
- 4. Kąciak rybacki - 0,5 porcji/osoba**
Łosoś z pasta chrzanową,
Ryba w sosie korzennym z pieprzem kolorowym,
- 5. Sałatki -1,5 porcji/osoba**
Z ziemniaków i migdałów,
Z kurczaką i aromatycznym curry,
Wiosenna,
- 6. Deska z serami i warzywnymi kompozycjami**
- 7. Drobne zakąski – 2 porcje/osoba**
Tartinki z serem, z oliwkami, z papryką, z łososiem,
Babeczki nadziewane
-pasta serowa z nutką mięty
-pasta łososiowa z kawiozem czarnym
Rulonik z rozbezu z ostrym nadzieniem
Rulonik z szpinaku nadziewany aromatyczna pasta z dorsza
Szpadki z serem camembert i winogronem
- 8. Pieczywo mieszane**
- 9. Ciasteczka bankietowe – 1 porcja/osoba**
- 10. Kawa, herbata**
- 11. Sok, woda mineralna**

ZESTAW 5

1. **Dania ciepłe – 1 porcja / osoba**
Ragout wieprzowe z nutką tymianku,
Lasagna zapiekana z brokułami i włoskim serem z dodatkiem świeżej bazylii
2. **Zimne zakąski – 2 porcje/osoba**
Kurczak nadziewany pastą morelowa z nutką rozmarynu,
Schab w otulinie ziołowej nadziewany masa migdałowa,
Medaliony wieprzowe z pasta wątróbkową
Szparagi zwijane szynką łososiowa z glazura kaparową
Trio mięs z farszem smakowym
Schab nadziewany pasta drobiowa z niespodzianką żurawinową
Indyk nadziewany masa pistacjowa z zielonym pieprzem
3. **Zimne sosy do mięs: sos tatarski, sos ziołowo-czosnkowy**
4. **Kącik chłopski: smalec, ogórki kiszzone, chleb wiejski,**
5. **Salatki – 2 porcje/osoba**
Fantazyjna z kurczakiem,
Nicejską,
Z kaszy jęczmiennej renkłod
6. **Drobne zakąski – 2 porcje /osoba**
Cukinia faszerowana krewetkami
Szaszłyki z pomidorków i mozzareli
Kuleczki wieprzowe na szpadkach z kalafiorem
7. **Deski z serami podane z ziołowymi kompozycjami**
8. **Ciasto deserowe – 1 porcja/osoba**
9. **Kawa, herbata,**
10. **Sok, woda mineralna**

ZESTAW 6

- 1. Dania ciepłe – 1,5 porcji/osoba**
Zupa krem pomidorowo paprykowa
Ogniste chilli szefa kuchni,
Połudwiczki drobiowe w sosie serowym z mleczkiem kokosowym z nutką kardamonu,
Delikatne fileciki z indyką w sosie śmietanowo winogronowym z nutką mięty
- 2. Zimne zakąski – 1,5 porcji/osoba**
Roladki drobiowe nadziewane morelami,
Schab zakrawany pastą chrzanową,
Zawijaniec nadziewany szpinakiem i serem wędzonym,
Fileciki z kurczaka na ananasie,
Egzotyczny stek z indyką na piramidkach ananasowych
Terinne drobiowa o zabarwieniu orzechowym przekładany pistacjami
- 3. Zimne sosy do mięs: sos farmerski, sos ziołowo-czosnkowy**
- 4. Kąsik morski - ok. 0,5 porcji/osoba**
Płaty z łososia nadziewane anchois
Rożki z pstrąga nadziewane darami morza
ryba w zalewie słodko-kwaśnej z pieprzem kolorowym,
- 5. Kąsik chłopski smalec, ogórki kiszone, chleb wiejski**
- 6. Sałatki – 1,5 porcji/osoba**
Sałatka z kielkami i chrupkami,
Sałatka z pieczoni i ogórków,
Sałatka z gruszek, sałatka nicejską,
- 7. Drobne zakąski – 1 porcja/osoba**
Mini tartaletka z nadzieniami
Rulony z szynki nadziewane twarogiem,
Kąski z paluszkami krabowymi
Ruloniki z liści winogron z pasta z dorsza
Pikantne łódeczki serowe z otulina kokosowa
- 8. Patera z jarzynami**
- 9. Słodką patera owocowa z zalewą smakową**

10. Pieczywo mieszane

11. Ciasteczka bankietowe – 1 porcja/osoba

12. Kawa, herbata

13. Sok, woda mineralna

ZESTAW 7

1. Dania ciepłe – 1,5 porcji / osoba

Zupa krem serowa z świeżym szczypiorkiem

Boeuf Strogonow,

Ragout wołowe z pieczarkami i cebulkami marynowanymi,

Duszone polędwiczki drobiowe w sosie mandarynkowym oraz orzeszkami pini

Domowe pierożki nadziewane z serem wędzonym i ziołami

2. Zimne zakąski – 2 porcje /osoba

Terrine z kurczaka i pistacji,

Roladki z indyka nadziewane pasta bazyliową,

Pasztet wieprzowy z koniakiem i czarnym pieprzem

Indyk w hiszpańskim winie

Schab nadziewany pastą drobiową ze śliwką,

Medalion drobiowy z pasta porzeczkowo chrzanowa

Steki drobiowe w glazurze pomarańczowo rozmarynowej

3. Zimne sosy do mięs: sos tysiąca wysp, sos z sera pleśniowego, sos czosnkowo-ziołowy

4. Kąciak morski

Kąski śledziowe w sosie pomidorowo-paprykowym,

Ryba w zalewie koperkowej z kolorowym pieprzem,

Terrina z łososia,

Rulony z soli przekładane szpinakiem

5. Kąciak chłopski: smalec, ogórki kiszane, chleb wiejski

6. Sałatki – 1,5 porcji/osoba

Rejentowej,

Z tuńczyka,

Wiosenna,

Z kurczaka i fasoli,

7. Drobne zakąski – 2 porcje/osoba

Gruszki marynowane podawane z roquefortem z polędwicą

Faszerowane karczochy szynką i serem gruyere

ΩMEGA

Restaurant & Catering

Awokado nadziewane pastą pieprzową

Daktyle z serem gorgonzolowym

Szaszłyczki z melona i szynki parmeńskiej

8. *Rustykalna patera*

9. *Wykwintna patera z jarzynami*

10. *Deska z serowymi fantazjami*

11. *Pieczyno mieszane*

12. *Ciasteczka bankietowe – 1 porcja/osoba*

13. *Owoce*

14. *Kawa, herbata,*

15. *Sok, woda mineralna*

ΩMEGA
Restaurant & Catering

ZESTAW 8

1. *Dania ciepłe – 110 porcji*

Zupa krem szparagowa

Knełki rybne w sosie maślano grzybowym

Półdewiczki drobiowe w marynacie miodowo imbirowej z warzywami

Ognisty pilaw wieprzowy z cieciorą z nutką boru leśnego

Boeuf strogonow

2. *Szynką pieczoną z nuta jałowca podawana z dipem chrzanowo –
koperkowym*

3. *Szynki i pieczenie na paterze*

4. *Zimne zakąski – 2 porcje/osoba*

Rolada z indyką nadziewana morelami,

Schab w otulinie ziołowej,

Terrina z kurczaka i brokułów,

Fileciki z kurczaka zwijane z lazurem,

Pasztet w 3 smakach w otulinie orzechowej

Medalion wieprzowy przekładany pasta z nerkowca z nutką Bazylki

Stek drobiowy na melonie z masą paprykową

4. *Zimne sosy do mięs: sos tatarski, sos rosyjski, sos z sera pleśniowego*

5. *Kąciak morski*

Sola w zalewie pieprzowej z nutką słodkiego wina francuskiego

Terinne z wędzonego łososia z pastą homarową

Tymbaliki rybne o smaku cytrynowym z koperkiem

Dzwonki z pstrąga nadziewane darami morza

Medaliony z dorsza na świeżym ogórku

6. *Kąciak chłopski: smalec, ogórki kiszone, chleb wiejski,*

7. *Salatki – 1,5 porcja/osoba*

Rejentowej,

Cezara,

Wiosenna,

Pieczarkowa,

8. Drobne zakąski – 2 porcje/osoba

Krem z wędzonego pstrąga

Faszerowane karczochy szynką i serem gruyere

Cukinie faszerowane krewetkami

Szaszłyczki drobiowe z chutney” emdnyiowo-cukiniowym

Szaszłyczki z melona i szynki parmeńskiej

Pierozki kornwalijskie

Francuskie kieszonki nadziewane pasta wątróbkową z cherry

14. Rustykalna patera

15. Deska z serowymi fantazjami

16. Pieczywo mieszane

17. Ciasteczka bankietowe – 1,2 porcji/osoba

18. Owoce

19. Kawa, herbata

20. Sok, woda mineralna

ZESTAW 9

1. **Dania ciepłe** – 1,5 porcji/osoba

Zupa krem brokułowa z serem pleśniowym i świeżą bazylią

Tortellini z sosem włoskim z pomidorami suszonymi i kawałkami dyni marynowanej

Wieprzowina w sosie z owoców suszonych z nutką tymianku

Zapiekany makaron penne z kurczakiem neapolitańskim z prażonymi migdałami i pierzynką serową

Wyjątkowe kęski wołowe w sosie ostrygowym z nutką pieprzu cytrynowego

2. **Szynka pieczona w ziołach** podawana z dippem chrzanowo – koperkowym – 1 porcja/osoba

3. **Szynki i pieczenie na paterze**

4. **Koktajle** – 1 porcja/osoba

Koktajl z krewetek,

Koktajl ze szparagów,

Koktajl z krabów z sosem cumerland

5. **Zimne zakąski** – 2 porcje/osoba

Fileciki z kurczaka z mandarynką i ananasem,

Schab zakrawany pastą ziołową,

Półdewiczki nadziewane farszem malinowym,

Medaliony wieprzowe ze szparagów i ogórków,

Medaliony drobiowe z papryką i oliwką,

Kurczak nadziewany masą owocową z nadzieniem pieprzowo-ziołowym

Terinna z kaczki o smaku pomarańczowym

Delikatny pasztet cielęcy przekładany bekonem

6. **Zimne sosy do mięs:** sos tatarski, sos ziołowo – czosnkowy, sos z sera pleśniowego

7. **Drobne zakąski** – 2 porcje/osoba

Carpaccio wołowe na sałatce z Rukli z balsamicznym winegret

Ostrygi Rockefeller

Wan-tan z musem curry

ΩMEGA

Restaurant & Catering

*Winogrona w płaszczyku z cielęciny
Szaszłyczki z melona i szynki parmeńskiej
Gruszeki marynowane podawane z roquefortem z polędwicą*

8. Kąciak morski

*Medaliony z sandacza,
Płaty z łososia z pastą chrzanową,
Terrine z łososia i pistacji,
Krewetki tygrysie w zalewie miodowo – imbirowej*

9. Kąciak chłopski: smalec, ogórki kiszone, chleb wiejski, kiełbasa polska

10. Sałatki – 2 porcje/osoba

*Grecka,
Z indyka,
Z owoców i selera,
Sycylijska
Z kłuskami i kukurydzą*

11. Rustykalna patera

12. Deska z serowymi fantazjami

13. Pieczywo mieszane

14. Ciasteczka bankietowe – 1,2 porcja/osoba

15. Jabłecznikowe zawiorowania – 0,5 porcji/osoba

16. Owoce

17. Kawa, herbata

18. Sok, woda mineralna

ZESTAW 10

1. **Dania ciepłe – 1,5 porcji/osoba**
Zupa krem prowansalska z migdałami nelusko
Połędwiczki drobiowe w sosie kurkowym z prażonymi kielkami,
Węgierskie kaski cielęce w sosie z pomidorów suszonych z nutką kminu
Tagiatelle zapiekane z grzybami przekładane owocami morza na serze pleśniowym
Połędwica wieprzowa po jawajsku z nutką orientu z serem holenderskim i owocami pini.
2. **Szynka pieczona z nutką jałowca podawana z dippem chrzanowo – koperkowym – 1 porcja/osoba**
3. **Szynki i pieczenie na paterze**
4. **Koktajle na zaostwienie apetytu – 1 porcja/osoba**
Koktajl z krabów z sosem cumberland
Koktajl z łososia i karczochów
Koktajl z połędwica wieprzowa na sałatce szlacheckiej
Koktajl z połędwicy z płatkami róży
5. **Zimne zakąski – 2 porcje/osoba**
Fileciki na grillowanym grejpfrucie z masą orzechową
Schab zakrawany pastą chrzanową,
Rolada z boczku i ziół z nutką rozmarynu i świeżego majeranku
Połędwiczki z nadzieniem drobiowo – daktylowym
Medaliony wieprzowe w błyszczącym sosie z pastą wątróbkową,
Terrina z kaczki o smaku pomarańczowym,
Medaliony wołowe z kaparami,
Pasztet z kaczego lub gęsiego foie-gras
6. **Zimne sosy do mięs: sos tatarski, sos ziołowo – czosnkowy, sos z sera pleśniowego, sos tysiąca wysp**
7. **Zaulek morski**
Mus z krewetek i łososia,
Rolada z flądry i łososia,
Zielone szparagi zwijane w szynce z łososia,
Terrina z łososia i pistacji,

- Węgorz wędzony*
8. **Drobne zakąski** – 2porcje/osoba
Marynowane grillowane papryczki i patisony e zaprawie winegret wg greckiej receptury
Łosoś z ananasowa salsa
Krem z wędzonego pstrąga
Krewetki tygrysie w sosie z czarnych jagód
Gruszki marynowane podawane z roquefortem z polędwicą
Wan –tan z nadzieniem cielęcym z czosnkiem marynowanym
Carpaccio cielęce na sałatce z Rukli z płatkami parmezanu
9. **Sałatkę** – 1,5 porcji /osoba
Z wędzonego kurczaka,
Monte Christo,
Z pieczeni i ogórków,
Nicejską,
Wiosenna,
10. **Rustykalna patera**
11. **Deska z serowymi fantazjami**
12. **Wykwintna patera z jarzynami**
13. **Pieczyno mieszane**
14. **Ciasteczka bankietowe** – 1 porcja/osoba
15. **Jabłecznikowe zawirowania** – 1 porcja/osoba
16. **Owoce**
17. **Kawa, herbata**
18. **Soł, woda mineralna**