

# RESTAURACJA KUCHNIA OTWARTA



PREMIER  
Katowice Hotel

## OFERTA CATERINGOWA

W FIRMIE

W PLENERZE

W TWOIM DOMU

✓ **wszystkie dania przygotowywane są wyłącznie z naturalnych surowców**

- bez konserwantów i glutamianu sodu
- ze sprawdzonych upraw ekologicznych

✓ **potrawy serwowane są zgodnie z systemem francuskim**

- dania serwowane przez kucharzy „prosto z patelni”
- dania pieczone w całości, krojone przy Gościach

✓ **100% własnej produkcji:**

- pieczywo z pieca chlebowego
- wędliny domowego wyrobu
- ciasta, słodkości z własnej cukierni



ul. Bytkowska 1a, 40-773 Katowice,  
tel. +48 32 721 11 11, +48 784 036 220  
restauracja@kuchniaotwarta.eu, www.kuchniaotwarta.eu



## *śniadanie biznesowe*

40 zł / os.

### **BUFET SAŁATKOWY**

- Mix sałat
- Papryka świeża
- Ogórek
- Pomidory
- Rzodkiewka
- Sos winegret

### **ZIMNY BUFET**

- Wędliny swojskie
- Sery żółte i regionalne (oscypki)
- Śledź w oleju, łosoś macerowany
- Masło (zwykłe, czosnkowe, solone, paprykowe)
- Paszтет z sosem tatarskim
- Ser biały 3 rodzaje (bez dodatków, z rzodkiewką, na słodko)
- Pasta jajeczna
- Jajka gotowane

### **NAPOJE**

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Soki owocowe

#### *Cena zawiera:*

- nakrycie stołów
- obsługę kelnerską
- kucharzy gotujących na miejscu
- podatek VAT

*Koszt transportu kalkulowany jest indywidualnie w zależności od miejsca realizacji zamówienia.*

### **BUFET SŁODKI**

- Owoce
- Drożdżówki własnego wypieku
- Konfitury owocowe

### **DODATKI**

- Pieczywo (bułki + chleb)
- Chrzan, musztarda, ketchup
- Schab po sztygarsku
- Paszтет ze śliwką
- Karczek pieczony
- Roladki nadziewane w galarecie
- Tradycyjne hekele

### **DANIA NA CIEPŁO (przygotowywane przy Gościach)**

- Jajecznica ( masło, pomidor, pieczarki, szynka, boczek, ser)
- Kiełbasa biała ( smażona z cebulą lub gotowana)
- Parówki gotowane

Dania przygotowywane według indywidualnych życzeń.





## bufet kawowy

od 15 zł / os.

### PRZERWA STARTOWA

*jednorazowe podanie do 30 minut*  
*całodzienny serwis*

**15 zł /os.**  
**30 zł /os.**

#### Napoje gorące:

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór herbat

#### Naturalna woda mineralna niegazowana

### PRZERWA STANDARD

*jednorazowe podanie do 30 minut*  
*całodzienny serwis*

**20 zł /os.**  
**40 zł /os.**

#### Napoje gorące:

- Świeżo parzona kawa
- Szeroki wybór herbat

#### Napoje zimne:

- Soki owocowe
- Naturalna woda mineralna gazowana (butelkowana)
- Naturalna woda mineralna niegazowana (butelkowana)

#### Dodatki:

- Ciastka własnego wypieku  
( krusze, duńskie, muffinki)
- Chrupiące warzywa sezonowe z dipami

### ROZSZERZ SWÓJ BUFET KAWOWY

#### Kanapki

**10 zł /os.**

- Kanapka z wędzoną szynką, pomidorem i korniszonym
- Kanapka z serem, pomidorem i zielonym ogórkiem
- Kanapka z łososiem i kremowym serkiem

#### Dodatki staropolskie

**10 zł /os.**

- Podplomyk z boczkiem
- Podplomyk z suszonymi pomidorami
- Podplomyk ziołowy
- Podplomyk z Pieczarkami

#### Na słodko

**10 zł /os.**

- Słodkie bułeczki z kruszonką i nadzieniem owocowym
- Babka piaskowa
- Ciasto drożdżowe
- Strucla z makiem

#### Na słono

**10 zł /os.**

- Krusze babeczki na słono z musem z wędzonej szynki
- Diablotki
- Orzechy ziemne solone
- Paluszki

#### Cena zawiera:

- nakrycie stołów
- obsługę kelnerską
- kucharzy gotujących na miejscu
- podatek VAT

*Koszt transportu kalkulowany jest indywidualnie w zależności od miejsca realizacji zamówienia.*

**Minimalne zamówienie 15 osób**



## *lunch*

od 40 zł / os.

### **ZESTAW I**

**40 zł / os.**

#### **Zupa - 1 do wyboru z:**

- Rosół z domowym makaronem
- Zupa ogórkowa
- Zupa ziemniaczana

#### **Danie główne - 1 do wyboru z:**

- Schab pieczony w kapuście z ziemniakami
- Pieczeń wieprzowa duszona w sosie z kluskami i surówką z buraków
- Duszony karczek z ziemniakami i surówką z białej kapusty

#### **Napoje**

- Kompot z owoców sezonowych

### **ZESTAW II**

**50 zł / os.**

#### **Zupa - 1 do wyboru z:**

- Żur śląski
- Zupa pomidorowa z domowym makaronem
- Francuska zupa cebulowa z serową grzanką

#### **Danie główne - 1 do wyboru z:**

- Maczanka po krakowsku z ziemniakami i surówką z buraków
- Schab po sztygarsku w sosie kminkowym z zasmażaną kapustą i śląskimi kluskami
- Sztufada wołowa z ziemniakami i surówką z selera

#### **Napoje**

- Kompot z owoców sezonowych

### **ZESTAW III**

**60 zł / os.**

#### **Zupa - 1 do wyboru z:**

- Krem z selera
- Kapuśniak
- Krem z cukinii z kładzionymi kluskami

#### **Danie główne - 1 do wyboru z:**

- Szyńka pieczona z sosem chrzanowym z zasmażaną kapustą i opiekаныmi ziemniakami
- Policzki wołowe z kasza jaglaną i surówką z czarnej rzepy
- Kurczak pieczony po polsku z ziemniakami puree i mizerią

#### **Napoje**

- Kompot z owoców sezonowych

### **Rozszerz swoje menu:**

#### **Przystawka - 1 do wyboru z:**

**12 zł os.**

- Mus z kaczych wątróbek
- Paszтет z musem chrzanowym i jabłkiem
- Tymbalik drobiowy

#### **Deser - 1 do wyboru z:**

**14 zł / os.**

- Gorąca szarlotka z naszej cukierni z gałką lodów waniliowych
- Kremowy deser czekoladowo – gruszkowy
- Chrupiące racuchy z jabłkami puszystą śmietaną i lodami waniliowymi
- Delikatny sernik na zimno z malinami
- Aromatyczna tarta z kremem cytrynowym i włoską bezą

#### **Napoje**

- Coca- Cola / Fanta / Sprite (butelka 0,2 l) **7 zł / szt.**
- Woda mineralna - gazowana/niegazowana (butelka szklana 0,33 l) **7 zł / szt.**
- Soki owocowe (butelka 0,2 l) **7 zł / szt.**
- Wino domowe czerwone / białe (100 ml) **11 zł**
- Piwo Żywiec (lane 0,5 l) **9 zł**

### **Propozycje zestawów wegetariańskich przygotowujemy na życzenie Organizatora**

#### *Cena zawiera:*

- nakrycie stołów
- obsługę kelnerską
- kucharzy gotujących na miejscu
- podatek VAT

*Koszt transportu kalkulowany jest indywidualnie w zależności od miejsca realizacji zamówienia.*

**Minimalne zamówienie 15 osób**



## menu bankietowe

110 zł / os.

### Zupa (2 do wyboru):

- Rosół z domowym makaronem
- Żur ślaski
- Zupa cebulowa
- Krupnik na wytrawnym bulionie
- Zupa ziemniaczana

### Dania gorące (3 do wyboru):

- Schab po szyngarsku
- Maczanka po krakowsku
- Kurczak pieczony po polsku
- Szyńka pieczona z kością
- Sztufada wołowa
- Łosoś pieczony

### Dodatki do dań (3 do wyboru):

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Ryż gotowany
- Kluski kładzione
- Panszkraut
- Surówka z buraków
- Biała kapusta zasmażana z pomidorami i koperkiem
- Marchewka duszona z imbirem
- Sałatka z pomidorów
- Sałatka z kiszzonego ogórka

### Sałatki (2 do wyboru):

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka śledziowa
- Sałata wiosenna
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem
- Sałata z pieczonym kurczakiem

### Bufet zimnych przekąsek (6 do wyboru):

- Chaud froid z drobiu
- Galantyna z kurczaka
- Schab pieczony ze śliwką
- Mus z kaczyc w wątróbek
- Pasztecik pieczony w cieście chlebowym
- Befszyk tatarski
- Nóżki w galarecie
- Pstrąg łemków
- Hekele
- Ryba w zalewie octowej
- Śledź macerowany w oleju lnianym

### Desery (2 do wyboru):

- Eklery w czekoladzie
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Ciasto miodowe z kremem migdałowym
- Tarta cytrynowa
- Wuzetka z malinami
- Ciastko kokosowo-migdałowe

### Rozszerz swoje menu bufetowe

Dajemy Ci całkowitą swobodę wyboru potraw do menu bufetowego. Co ważne istnieje możliwość jego dowolnego rozszerzenia przez Zamawiającego. Korzystając z dodatkowych opcji, zorganizuj bufet dokładnie taki jaki chcesz.

Koszt dodatkowych pozycji w menu:

Zupa	3 zł/os.
Danie główne	10 zł/os.
Dodatek do dania głównego	3 zł/os.
Deser	4 zł/os.

Cena zawiera:

- nakrycie stołów
- obsługę kelnerską
- kucharzy gotujących na miejscu
- podatek VAT

Koszt transportu kalkulowany jest indywidualnie w zależności od miejsca realizacji zamówienia.

**Minimalne zamówienie 30 osób**