



Hotele Korona



OFERTA CATERINGOWA

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości



MENU CATERINGOWE

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości

PRZYSTAWKI ZIMNE

Tatar wołowy z dodatkami (kapary, ogórek, cebula, żółtko) – 120 g

Tatar z łososia z musem awokado i limonką – 120 g

Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, parmezan oliwa truflowa – 100 g

Roladki z grillowanej cukinii z ricottą i suszonym pomidorem – 100 g

Deska serów regionalnych i europejskich z bakaliami – 150 g

Wędliny rzemieślnicze z domowymi marynatami
150 g

FINGER FOOD / PRZEKASKI EVENTOWE

Mini tortille z kurczakiem i sosem jogurtowym
80 g

Mini burgery wołowe z cheddarem – 90 g

Tartaletki z pastą jajeczną – 60 g

Mini szaszłyki caprese – 80 g

MENU CATERINGOWE

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości

ZUPY

Krem z pomidorów z bazylią
250 ml

Krem z białych warzyw z oliwą truflową
250 ml

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
300 ml

Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą
300 ml

MENU CATERINGOWE

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości

PIEROGI

Pierogi ruskie (ziemniaki, twaróg, cebula)
8 szt. / 280 g

Pierogi z mięsem wołowo-wieprzowym
8 szt. / 300 g

Pierogi z kapustą i grzybami
8 szt. / 280 g

Pierogi z kurczakiem i warzywami
8 szt. / 300 g

Pierogi ze szpinakiem i fetą
8 szt. / 280 g

Pierogi z soczewicą i warzywami (vegan)
8 szt. / 280 g

Pierogi na słodko z serem waniliowym
8 szt. / 260 g

Pierogi z owocami sezonowymi
8 szt. / 260 g

Podawane z okrasą, śmietaną lub masłem
klarowanym – według wyboru.

MENU CATERINGOWE

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości

DANIA GŁÓWNE / MIESNE

Polędwiczka wieprzowa sous-vide, sos
pieprzowy – 160 g

Pierś z kurczaka kukurydzianego, sos ziołowy
170 g

Udziec z indyka pieczony, sos żurawinowy
180 g

Wołowina duszona w czerwonym winie
180 g

Kotlet schabowy panierowany
180 g

DANIA GŁÓWNE / RYBY

Filet z dorsza pieczony, masło cytrynowe –
160 g

Łosoś grillowany, sos koperkowo-cytrynowy
160 g

Sandacz smażony na maśle klarowanym
150 g

MENU CATERINGOWE

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości

DANIA WEGETARIANSKIE / WEGANSKIE

Risotto z borowikami i parmezanem
250 g

Bakłażan pieczony z hummusem
220 g

Kotleciki z ciecierzycy z sosem jogurtowym
200 g

DODATKI

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
200 g

Puree ziemniaczane maślane
200 g

Kasza bulgur / kuskus
180 g

Ryż jaśminowy
180 g

Warzywa grillowane
200 g

www.hotellord.pl

MENU CATERINGOWE

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości

SAŁATKI

Sałatka Cezar z kurczakiem
220 g

Sałatka grecka
200 g

Mix sałat z grillowanym łososiem
220 g

Sałatka buraczana z fetą i orzechami
200 g

MENU CATERINGOWE

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości

DESERY

Sernik klasyczny z sosem malinowym – 120 g

Szarlotka na ciepło – 140 g

Mus czekoladowy – 120 g

Panna cotta waniliowa z owocami – 120 g

Mini desery bankietowe – 60 g / szt.

LODY

Lody waniliowe – 120 g

Lody czekoladowe – 120 g

Lody truskawkowe / owocowe – 120 g

Sorbet cytrynowy lub malinowy (vegan) – 120 g

Deser lodowy z owocami i sosem – 180 g

MENU CATERINGOWE

Dla firm • osób indywidualnych • eventów i uroczystości

NAPOJE CIEPŁE

Kawa parzona / herbata – 200 ml

Woda mineralna
gazowana / niegazowana – 250 ml

Soki owocowe 100% – 250 ml

Lemoniada domowa – 250 ml

NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola/Coke Light/Coke Zero - 250 ml

Fanta - 250 ml

Sprite - 250 ml

Tonic Kinley - 250 ml

Sok Cappy - 250 ml

Menu może być modyfikowane w zależności
od charakteru wydarzenia, liczby Gości
oraz preferencji dietetycznych.

W celu zamówienia lub pytań prosimy
o kontakt z działem sprzedaży
catering@hotelekorona.pl

www.hotellord.pl