



**Hotele Korona**



  
**WINDSOR**  
HOTEL ★★★★★

# 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



# 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](mailto:catering@hotelekorona.pl)**

**[www.WindsorHotel.pl](http://www.WindsorHotel.pl)**