



RESTAURACJA DWORSKA
THE COURTLY RESTAURANT



FINGER FOOD, PRZEKAŚKI I DANIA
GORĄCE JUŻ OD 99 ZŁ/1 OS.
FINGER FOOD, APPETIZERS AND HOT DISHES
FROM **99 ZŁ/PERSON**



PRZYKŁADOWE MENU:
SAMPLE MENU:





PRZEKĄSKI

APPETIZERS:



**Ruloniki z tortilli z pieczonym
łososiem i warzywami**

*Tortilla rolls with baked salmon and
vegetables*

**Tartinki z salami i marynowaną
cebulką**

*Open sandwiches with salami and
pickled onion*

Tartinki z serem pleśniowym

Open sandwiches with blue cheese

Ruloniki z szynki z musem ziołowym

Ham rolls with herb mousse

**Mus cytrynowy z krewetkami i
kolendrą**

*Lemon mousse with shrimps and
coriander*

Kurczak oregano

Oregano chicken

**Suszone pomidory z musem
bazyliowym**

Dried tomatoes with basil mousse

Patera mięs pieczonych w ziołach

Meat platter with herbs

Patera serów

Cheese platter

**Pasztet domowy z marynatami i
żurawiną**

*Homemade pâté with marinades and
cranberry*

Tymbaliki drobiowe

Mini aspic poultry

**Sałaty mieszane z kuleczkami
mozzarelli i pomidorami cherry**


*Mixed salad with mozzarella balls and
cherry tomatoes*

**Sałatka z krewetkami w dressingu
rosemary**

Shrimp salad in rosemary dressing

**Sałatka ziemniaczana z marynowaną
śliwką**

Potato salad with pickled plum



**Szanowni Państwo, to tylko przykładowe menu. Poniżej
podajemy szeroką gamę potraw, z których mogą Państwo
skomponować także własne menu, a my je atrakcyjnie
wycenimy!**

*Dear guests, this is just a sample menu. Below we list a wide range of
appetizers, from which you can design your own menu in attractive
prices!*





DANIA CIEPŁE

HOT DISHES:



Krem z pomidorów z grzankami

Tomato cream soup with croutons

Kurczak w sosie truflowym z suszonymi pomidorami

Chicken in truffle sauce with dried tomatoes

Pieczeń wieprzowa w sosie kurkowym

Roast pork in chanterelle sauce

Farfalle z wędzonym łososiem i zielonym groszkiem

Farfalle with smoked salmon and green peas

Ziemniaki zapiekane w maśle ziołowym

Potatoes baked in herb butter

Duet kolorowej fasolki z migdałami

Bean and almond duo

Bukiet surówek

Set of salads



Szanowni Państwo, to tylko przykładowe menu. Poniżej podajemy szeroką gamę potraw, z których mogą Państwo skomponować także własne menu, a my je atrakcyjnie wycenimy!

Dear guests, this is just a sample menu. Below we list a wide range of appetizers, from which you can design your own menu in attractive prices!





INNE FINGER FOOD DO WYBORU

OTHER FINGER FOOD TO CHOOSE



**Mini ptysie z wytrawnym musem
ziołowym**

Mini puffs with a dry herb mousse

Mus z wątróbki z wiśniami

Mousse of liver with cherries

Kozi ser na grzance z żurawiną

Goat cheese on toasts with cranberry

**Łosoś pieczony a sosie imbirowo-
jabłkowym**

Baked salmon in ginger-apple sauce

Tatar ze śledzia

Herring tartare

Tatar wołowy obtaczany w marynacie

Beef tartare tossed in marinade

Krewetki na salsie słodko - ostrej

Shrips with sweet and spicy salsa

Kulki serowe w kolorowej obsypce

Cheese balls in colored topping

**Jajko przepiórcze z czerwonym
kawiozem**

Quail egg with red caviar

Mini vol au vent z musem

z wędzonego kurczaka

*Mini vol au vent with smoked chicken
mousse*

Mini vol au vent z musem rybnym

Mini vol au vent with fish mousse

**Roladki z cukinii z szynką wędzoną
zimnym dymem**

Courgette rolls with cold smoked ham

Szynka włoska z melonem

Italian ham with melon

Pierś z kapłona na sosie mango

Capon breast in mango sauce

Feta z arbuzem i zielonym pieprzem

*Feta cheese with watermelon and green
pepper*

Marynowane buraki z serem kozim

Pickled beetroots with goat cheese

**Mini szaszłyki z mozzarelli i
pomidorka cherry**

*Mini skewers with mozzarella and cherry
tomatoes*

**Cykoria z kremem mascarpone i
orzechami**

*Endive with walnuts and mascarpone
cream*

Talarki z ogórka z musem chilli

Cucumber slices with chilli mousse



ZUPY DO WYBORU

SOUPS TO CHOOSE



Krem z białych warzyw z aromatem trufli
Cream soup of white vegetables with truffle aroma

Toskańska z parmezanem
Tuscan soup with parmesan

Z chorizo i ciecioriki na sposób kanaryjski
Canarian soup of chickpeas and chorizo

Krem grzybowy z grzankami
Mushroom cream soup with croutons

Rosół z kilku mięs z krajanką jajeczną
Broth of mixed meats with egg slices

Zupa orientalna z kurczakiem
Oriental chicken soup

Krem z pieczonych buraków z nutą pomarańczy
Cream soup of baked beetroots with a slight orange aroma

Flaczki wołowe po warszawsku
Warsaw style beef tripe soup



DANIA ZIMNE DO WYBORU

COLD DISHES TO CHOOSE



**Tymbaliki z kurczaka z zielonym
groszkiem**

Mini aspic chicken with green peas

Tymbaliki z szynki z warzywami

Mini aspic ham with vegetables

Tymbaliki z krewetkami z winiakiem

Mini aspic shrimps with brandy

**Mini galaretki rybne z pstrąga w
czerwonej galarecie**

Mini red aspic trout

Patera wędlin francuskich

French meat platter

Patera wędlin wiejskich

Country meat platter

Rostbef na różowo w winnej galarecie

Aspic roast beef in wine

Kurczak z pomarańczami

Chicken with oranges

**Szynka z nogą wędzona w
aromatycznych liściach laurowych**

Ham leg smoked in aromatic bay leaves

**Kolorowe roladki glazurowane w
kilku smakach**

*Colored rolls candied in different
flavours*

Pstrąg pieczony w całości z grzybami

Trout baked with mushrooms

Dorsz po bolońsku

Bolognese codfish

Torcik jarski z warzyw

Vegetarian cake made of vegetables

Mini tarty na zimno

Cold mini tarts



DANIA GORĄCE DO WYBORU

HOT DISHES TO CHOOSE



Indyk w sosie z wina Marshalla

Turkey in Marsala sauce

**Delikatny filet z kurczaka w sosie
kaparowo- pomidorowym**

*Soft chicken fillet in caper – tomato
sauce*

**Rozety ze schabu z morelami i
orzechami w sosie własnym**

*Pork chop rosettes with apricots and
nuts in gravy*

**Filet z dorsza w sosie winno -
porowym**

Codfish fillet in wine and leek sauce

Kaczka w sosie żurawinowo- różanym

Duck in rose – cranberry sauce

**Szynka pieczona z goździkami,
marynowana w trójniaku z sosem
śliwkowym**

*Ham baked with cloves, marinated in
mead and plum sauce*

**Kotleciki greckie aromatyzowane
cytryną i oregano**

*Greek chops flavoured with lemon and
oregano*

**Polędwiczka pieczona w sosie z trawy
żubrowej**

*Beef (wołowa)/pork (wieprzowa)
tenderloin baked in bison grass sauce*

**Polędwiczki drobiowe w sezamowej
skorupce**

Chicken fillets in sesame crust

**Polędwiczka otulona bekonem w sosie
tymiankowym**

*Beef (wołowa)/pork (wieprzowa)
tenderloin wrapped with bacon in thyme
sauce*

Filet z pstrąga saute z migdałami

Sautéed whole trout with almonds





DODATKI DO WYBORU

TOO ADD



Ziemniaki zapiekane z masłem

Potatoes baked with butter

Puree ziołowe

Herb puree

Ryż dziki

Wild rice

Ryż kolorowy z warzywami

Colored rice with vegetables

Kluseczki szpinakowe

Spinach dumplings

Bukiet warzyw parowanych

Set of steamed vegetables

Młoda kapusta zasmażana z bekonem

Young cabbage fried with bacon

Groszek w sosie maślanym

Green peas in butter sauce



Do każdego zamówienia cateringu doliczamy 10 % serwisu.

Podane ceny są cenami brutto.

Po uzgodnieniu z Państwem lokalizacji dostawy – proponujemy cenę dowozu.

Mamy ponad 50- letnie doświadczenie w branży gastronomicznej!

Serdecznie zapraszamy!

Each catering order includes 10% of service. All prices are gross. After arranging the destination we will offer you the cost of delivery. We have over 50 years of experience in catering! You are welcomed!

