

ZUPY / DANIA CIEPŁE / DODATKI SKROBIOWE / DODATKI WITAMINOWE  
ZIMNE ZAKĄSKI (PREMIUM) / SAŁATKI / PÓLMISKI / TARTY / DESERY

**ZUPY** Cena za jedną porcję – 400 ml.

Minimalne zamówienie: 5 porcji

1. Żur staropolski z białą kielbasą i grzybami szlachetnymi	12,-
2. Zupa cebulowa z kurkami na białym winie	10,-
3. Bouef Stroganoff wołowy	18,-
4. Krem z włoskich pomidorów pelatti z grzankami ziołowymi	11,-
5. Aksamitny krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym z dodatkiem orzechów włoskich	10,-
6. Krem z cukinii (cena sezonowa)	11-18,-
7. Krem z dyni	9,-
8. Krem z batatów z mleczkiem kokosowym	16,-

Minimalne zamówienie: 10 porcji

9. Rosół domowy z makaronem	13,-
10. Flaczki z boczniaków z imbirem	16,-

**DANIA CIEPŁE** (mięsa i ryby) Cena za jedną porcję – 200 g

Minimalne zamówienie: 5 porcji

1. De volaille z masłem	10,-
2. Filet drobiowy nadziewany mozzarellą, pomidorem suszonym, świeżą bazylią w sosie winno-tymiankowym	13,-
3. Filet drobiowy gotowany w niskiej temperaturze (sous-vide) w sosie dijon	12,-
4. Łosoś w cukinii i zielonym pieprzu	27,-
5. Dorsz atlantycki z warzywami	18,-
6. Polędwiczka w sosie francuskim	13,-
7. Polędwiczka w sosie z grzybów szlachetnych	13,-
8. Schab Juhasa zapiekany z cebulą, boczkiem i serem wędzonym	10,-
9. Gulasz orientalny z pędami bambusa	11,-

Minimalne zamówienia: 10 porcji

10. Karczek w sosie pieczeniowym	10,-
11. Roladka wieprzowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie pieczeniowym	10,-

**DODATKI SKROBIOWE** Cena za jedną porcję – 250 g Minimalne zamówienie: 5 porcji

1. Gnocchi ze świeżym rozmarynem	8,-
2. Kasza gryczana z pieczarkami i prażoną cebulką	6,-
3. Ziemniaki pieczone w ziołach	7,-
4. Ryż zapiekany z warzywami	7,-
5. Kluseczki półfrancuskie	7,-

**DODATKI WITAMINOWE NA CIEPŁO** Cena za jedną porcję – 200 g Minimalne zamówienie: 5 porcji

1. Warzywa blanszowane	7,-
2. Buraczki zasmażane	6,-
3. Młoda kapusta	8,-
4. Kapusta na ciepło	7,-

## FINGERFOOD PREMIUM Cena za jedną sztukę. Minimalnie 10 sztuk z rodzaju. Podawane na tacy lub w mini naczynkach

1. Rolada drobiowa ze szpinakiem	5,5,-
2. Różyczka drobiowa z brokułem	5,-
3. Rolada z karczku z serem feta, papryką i rukolą	5,-
4. Rolada z cukinii z serem feta, papryką i rukolą	4,5,-
5. Rolada z szynką i cukinią z serem feta, papryką i rukolą	5,5,-
6. Mini tortille z kurczakiem z suszonym pomidorem w serowym curry	5,5,-
7. Mini tortille z łososiem i kremem ogórkowym	5,5,-
8. Krewetka podana na vol a vent z musem czosnkowym	7,-
9. Vol a vent z pastą z tuńczyka	5,5,-
10. Rostbef pieczony po angielsku ze szparagami i balsamico	10,-
11. Matiasy z kolorowym pieprzem	4,5,-
12. Seler naciowy z tuńczykiem i orzechami w karmelu	5,5,-
13. Ser camembert w panierce z żurawiną	4,-
14. Zawijas z melona, szynki parmeńskiej i tymianku	5,5,-
15. Zawijas z zielonego groszku, szynki parmeńskiej i tymianku	5,5,-
16. Zawijas z karmelizowanej gruszki, szynki parmeńskiej i tymianku	5,-

## SAŁATKI Cena za półmisek na 5 / 10 osób

1. Paryżanka – z mixem serów, orzechami włoskimi, gruszką, selerem naciowym, sosem cytrusowym, na mixie sałat	45 / 86,-
2. Pabianiczanka – z marynowanym łososiem, kaparami, ogórkiem na mixie sałat	55 / 100,-
3. Rzymianka – z polędwicą (sous-vide), fetą, pieczonym burakiem, marynowaną cebulą, kasza bulgur, sosem balsamico, na mixie sałat	50 / 96,-
4. Łodzianka – z grillowanym kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, soczewicą, sosem miodowo-musztardowym, na mixie sałat	45 / 84,-
5. Meksykańska – z makaronem (farfalle), kabanosem, fasolom czerwoną, ziołami, ostrym sosem meksykańskim	40 / 78,-
6. Brokułowa – ze słonym serem, brokułem, migdałami, pomidorem, sosem czosnkowo-jogurtowym	30 / 60,-
7. Chłopska – z pieczonym bekonem, świeżym szpinakiem, pomidorem, ogórkiem, papryką, sosem czosnkowym	45 / 81,-
8. Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami, ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo-koperkowym	60 / 111,-

## PÓŁMISKI Cena za półmisek. Porcja na 8 – 10 osób

1. Półmisek mięs pieczystych: schab w pieprzu, karczek w cebuli, rolada z boczku	75,-
2. Półmisek mięs: rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem, roladka z boczku i śliwki, rolada z karczku	102,-
3. Półmisek z domowej roboty pasztetem staropolskim	42,-
4. Półmisek śledzi w oleju z cebulką	45,-
5. Półmisek śledzi w śmietanie	48,-
6. Półmisek łosoś marynowany w cytrusach	132,-
7. Kaczka pieczona w całości, nadziewana mięsem i bakaliami (porcja na 10-15 osób)	171,-

## TARTY Cena za całą tatrę (średnica ok. 28cm) ok. 8 – 10 porcji

1. Tarta warzywna: cebula, czosnek, cukinia, marchew, papryka, bakłażan, ciasto kruche	70,-
2. Tarta szpinakowa: szpinak, czosnek, ciasto kruche, ser typu feta	75,-
3. Tarta pieczarkowa z boczkiem: pieczarki, cebula, boczek, ciasto kruche	80,-

## DESERY Cena za jedną porcję. Minimalne zamówienie 5 porcji

1. Panna cotta: z musem malinowym i leśnym owocem	10,-
2. Mus czekoladowy	11,-
3. Tiramisu	12,-

- **Zamówienia przyjmujemy osobiście w hotelu lub pod numerem telefonu +48 609 663 349.** Zachęcamy również do kontaktu mailowego na: dorota@rjhotel.pl
- Catering należy zamówić z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem.
- **W ofercie dla firm:** bufet kawowy, ciastka kruche i ciasta.
- **Obsługa kelnerska** dodatkowo płatna: 50 zł za 1 godzinę za 1 kelnera. (minimalnie 4 godziny)

Jeśli nie znalazłeś w naszej ofercie interesujących Cię dań, porozmawiajmy, **przygotujemy spersonalizowaną ofertę.**

Oferujemy trzy sposoby podania:

1. Dania podane w jednorazowych pojemnikach zbiorczych. Na zimno, do podgrzania w domu. (Odbiór własny)
2. Dania podane w genach, w termosach, potrawy przyjadą ciepłe. (Do zamówień powyżej 300zł dowóz w obrębie Pabianic gratis) (Godzina przywiezienia potraw oraz odbioru genów do ustalenia)
3. **Wariant Premium** = Stół bufetowy z obrusem, posiłki podane w podgrzewaczach (zarówno zupa jak i drugie danie), nasza zastawa dopasowana do zamówionego posiłku. (Dodatkowo płatne 10 – 20 osób = 500 zł, 21 – 40 osób 800 zł)

