

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

ZUPY Cena za jedną porcję – 250 ml.

Minimalne zamówienie: 5 porcji

1. **Żur staropolski** z białą kiełbasą 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 mlekiem 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 ----- 12,-
2. **Filet drobiowy** nadziewany mozzarellą, pomidorem suszonym, świeżą bazylią w sosie winno-tymiankowym ----- 16,-
3. **Filet drobiowy** gotowany w niskiej temperaturze (sous-vide) w sosie dijon ----- 14,-
4. **Łosoś** w cukinii i zielonym pieprzu ----- 27,-
5. **Dorsz atlantycki** z warzywami ----- 19,-
6. **Polędwiczka** w sosie francuskim ----- 15,-
7. **Polędwiczka** w sosie z grzybów szlachetnych ----- 16,-
8. **Schab Juhasa** zapiekany z cebulą, boczkiem, wędzonym serem --- 13,-
9. **Gulasz orientalny** z pędami bambusa ----- 13,-

Minimalne zamówienia: 10 porcji

1. **Karczek** w sosie pieczeniowym ----- 13,-
2. **Roladka** wieprzowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie pieczeniowym ----- 13,-

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** ----- 8,-

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



SAŁATKI Cena za półmisek na 5 / 10 osób



1. Paryżanka – z mixem serów, orzechami włoskimi, gruszką, selerem naciowym, sosem cytrusowym, na mixie sałat-----	55 / 96,-
2. Pabianiczanka – z marynowanym łososiem, kaparami, ogórkiem na mixie sałat -----	65 / 110,-
3. Rzymianka – z polędwicą (sous-vide), fetą, pieczonym burakiem, marynowaną cebulą, kasza bulgur, sosem balsamico, na mixie sałat -----	60 / 106,-
4. Łodzianka – z grillowanym kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, soczewicą, sosem miodowo-musztardowym, na mixie sałat	55 / 94,-
5. Meksykańska – z makaronem (farfalle), kabanosem, fasolom czerwoną, ziołami, ostrym sosem meksykańskim -----	50 / 88,-
6. Brokułowa – ze słonym serem, brokułem, migdałami, pomidorem, sosem czosnkowo-jogurtowym -----	40 / 70,-
7. Chłopska – z pieczonym bekonem, świeżym szpinakiem, pomidorem, ogórkiem, papryką, sosem czosnkowym -----	55 / 91,-
8. Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami, ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo-koperkowym -----	70 / 120,-

PÓŁMISKI Cena za półmisek. Porcja na 8 – 10 osób

1. Półmisek mięs pieczystych: schab w pieprzu, karczek w cebuli, rolada z boczku -----	85,-
2. Półmisek mięs: rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem, roladka z boczku i śliwki, rolada z karczku -----	112,-
3. Półmisek z domowej roboty pasztetem staropolskim -----	52,-
4. Półmisek śledzi w oleju z cebulką -----	55,-
5. Półmisek śledzi w śmietanie -----	58,-
6. Półmisek łosoś marynowany w cytrusach -----	142,-
7. Kaczka pieczona w całości, nadziewana mięsem i bakaliami (porcja na 10-15 osób) -----	180,-

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

1. **Tarta warzywna:** cebula, czosnek, cukinia, marchew, papryka, bakłażan, ciasto kruche -----80,-
2. **Tarta szpinakowa:** szpinak, czosnek, ciasto kruche, ser typu feta -----85,-
3. **Tarta pieczarkowa z boczkiem:** pieczarki, cebula, boczek, ciasto kruche -----90,-



DESERY Cena za jedną porcję. Minimalne zamówienie 5 porcji

1. **Panna cotta:** z musem malinowym i leśnym owocem -----10,-
2. **Mus czekoladowy** -----13,-
3. **Tiramisu** -----15,-



- **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.

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)

