

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

ZUPY Cena za jedną porcję – 250 ml.

Minimalne zamówienie: 5 porcji

1. **Żur staropolski** z białą kielbasą i grzybami szlachetnymi ----- 14,5,-
2. **Zupa cebulowa** z kurkami na białym winie ----- 11,6,-
3. **Bouef Stroganoff** wołowy ----- 22,-
4. **Krem z włoskich pomidorów pelatti** z grzankami ziołowymi ----- 14,-
5. **Aksamitny krem z pieczarek** z groszkiem ptysiowym z dodatkiem orzechów włoskich ----- 13,9,-
6. **Krem z cukinii** (cena sezonowa) ----- 19,-
7. **Krem z dyni** ----- 14,-
8. **Krem z batatów** z mlekiem kokosowym ----- 18,-

Minimalne zamówienie: 10 porcji

9. **Rosół domowy** z makaronem ----- 15,5,-
10. **Flaczki z boczników** z imbirem ----- 18,2,-



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

Minimalne zamówienie: 5 porcji



1. **De volaille** z masłem ----- 15,-
2. **Filet drobiowy** nadziewany mozzarellą, pomidorem suszonym, świeżą bazylią w sosie winno-tymiankowym ----- 18,5,-
3. **Filet drobiowy** gotowany w niskiej temperaturze (sous-vide) w sosie dijon ----- 17,5,-
4. **Łosoś** w cukinii i zielonym pieprzu ----- 34,5,-
5. **Dorsz atlantycki** z warzywami ----- 23,7,-
6. **Polędwiczka** w sosie francuskim ----- 18,5,-
7. **Schab Juhasa** zapiekany z cebulą, boczkiem, wędzonym serem 16,4,-
8. **Gulasz orientalny** z pędami bambusa ----- 16,5,-

Minimalne zamówienia: 10 porcji

1. **Karczek** w sosie pieczeniowym ----- 16,5,-
2. **Roladka** wieprzowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym w sosie pieczeniowym ----- 16,5,-

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

1. **Gnocchi** ze świeżym rozmarynem ----- 9,8,-
2. **Kasza gryczana** z pieczarkami i prażoną cebulką ----- 7,5,-
3. **Ziemniaki pieczone** w ziołach ----- 8,6,-
4. **Ryż** zapiekany z warzywami ----- 8,8,-
5. **Kluseczki półfrancuskie** ----- 9,6,-

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

1. **Warzywa blanszowane** ----- 8,6,-
2. **Buraczki zasmażane** ----- 7,8,-
3. **Młoda kapusta** ----- 9,6,-
4. **Kapusta na ciepło** ----- 9,5,-

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

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



SALATKI Cena za półmisek na 5 / 10 osób



1. **Paryżanka** – z mixem serów, orzechami włoskimi, gruszką, selerem naciowym, sosem cytrusowym, na mixie sałat ----- 71 / 120,-
2. **Pabianiczanka** – z marynowanym łososiem, kaparami, ogórkiem na mixie sałat ----- 84 / 136,-
3. **Rzymianka** – z polędwicą (sous-vide), fetą, pieczonym burakiem, marynowaną cebulą, kasza bulgur, sosem balsamico, na mixie sałat 78 / 128,-
4. **Łodziańska** – z grillowanym kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, soczewicą, sosem miodowo-musztardowym, na mixie sałat --- 71/115,-
5. **Meksykańska** – z makaronem (farfalle), kabanosem, fasolom czerwoną, ziołami, ostrym sosem meksykańskim ----- 65 / 110,-
6. **Brokułowa** – ze słonym serem, brokułem, migdałami, pomidorem, sosem czosnkowo-jogurtowym ----- 52 / 87,-
7. **Chłopska** – z pieczonym bekonem, świeżym szpinakiem, pomidorem, ogórkiem, papryką, sosem czosnkowym ----- 71 / 112,-
8. **Sałatka z wędzonym łososiem**, kaparami, ogórkiem, pomidorem, sosem jogurtowo-koperkowym ----- 95 / 148,-

PÓŁMISKI Cena za półmisek. Porcja na 8 – 10 osób

1. **Półmisek mięs pieczystych**: schab w pieprzu, karczek w cebuli, rolada z boczku ----- 110,-
2. **Półmisek mięs**: rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonym pomidorem, roladka z boczku i śliwki, rolada z karczku ----- 138,-
3. **Półmisek z domowej roboty pasztetem staropolskim** ----- 66,-
4. **Półmisek śledzi w oleju z cebulką** ----- 70,-
5. **Półmisek śledzi w śmietanie** ----- 74,-
6. **Półmisek łosoś marynowany w cytrusach** ----- 180,-
7. **Kaczka** pieczona w całości, nadziewana mięsem i bakaliami (porcja na 10-15 osób) ----- 228,-

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

1. **Tarta warzywna:** cebula, czosnek, cukinia, marchew, papryka, bakłażan, ciasto kruche ----- 104,-
2. **Tarta szpinakowa:** szpinak, czosnek, ciasto kruche, ser typu feta ----- 110,-
3. **Tarta pieczarkowa z boczkiem:** pieczarki, cebula, boczek, ciasto kruche ----- 115,-



DESERY Cena za jedną porcję. Minimalne zamówienie 5 porcji

1. **Panna cotta:** z musem malinowym i leśnym owocem ----- 13,-
2. **Mus czekoladowy** ----- 16,5,-
3. **Tiramisu** ----- 18,5,-



- **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)

