

Menu Cateringowe



www.skansensmakow.pl



tel: 12 357 10 06

PRZERWA KAWOWA

Propozycja Menu I (3 godz.)

Kawa rozpuszczalna,

Herbaty owocowe i czarna Sir Williams

Dodatki: cukier, słodzik, śmietanka, cytryna

Ciasteczka kruche mix

Cena: 12 PLN/ os

Minimalna liczba osób: 30 osób

DODATKOWE OPCJE:

- czas trwania do 8 godzin- dopłata: 10 PLN/ osobę
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego- dopłata: 6 PLN/ osobę
 - herbaty z linii exclusive Richmond - dopłata: 6 PLN/ osobę
 - Przy zamówieniu herbat Richmond lub kawy z ekspresu : Cukier trzcinowy oraz syrop bezpłatnie
 - sok Toma 0,33 l. pomarańcz, porzeczka, grejfrut : 4 PLN/ 1 szt
 - sok Toma 1l.: pomarańcz, czarna porzeczka, jabłko, grejfrut, 5,5 PLN/ 1 szt.
 - napoje z koncernu pepsi w butelkach szklanych 0,2 l : 3,5 PLN/ szt.
 - napoje z koncernu pepsi w butelkach 1 l: 6 PLN/ szt.
 - ciasteczka mini ptysie i rogaliki z nadzieniem: 19 PLN / 0,5 kg
 - ciasteczka bankietowe różne: 2,5 PLN/ szt.
 - pajdy chleba ze smalcem 1,50 PLN/ szt
 - chleb wiejski okrągły 60 PLN/ ok 5 kg
 - smalec domowej roboty 29 PLN/ 0,5 kg
 - kosz owoców - 4 kg owoców: 50 PLN
- banany, jabłka, mandarynki, arbuz + owocowe sezonowe)*

KANAPECZKI TARTINKI KORECZKI

Mini Kanapeczki: 1 szt. = 2,60 PLN

Minimalne zamówienie: 100 szt. Waga 1 kanapeczki: ok. 300 g./ 10 szt. z jednego rodzaju

Pajdy z chleba wiejskiego ze smalcem i ogórkiem kiszonym – 1,50 PLN

Pieczywo do wyboru:

Bagietka, chleb wiejski, chleb typu ciabata, weka, chleb żytni, tortilla

Dodatki do wyboru:

Serek topiony, masło, serek typu Almette, oliwa

Dodatek główny do wyboru:

Szynka: gotowana, wędzona, prasowana, boczek, salami, kiełbasa suszona,

ser żółty: typu gouda, typu ementaler, pasztet, makrela wędzona, pasta jajeczna, pasta grzybowa,

ser typu feta,

**ser brie, *mozzarella, *camambert, *łosos wędzony, *szynka parmeńska, *szynka domowa wędzona lub parzona – *dopłata 0,90 gr/ 1 szt.*

Dodatek warzywny do wyboru: (mogą być 2 w wersji: pół/pół)

Pomidor, ogórek, papryka, cebula: biała, czerwona, cukinia grillowana, bakłażan, ogórek kiszony

Dodatek dekoracyjny do wyboru: (mogą być 2 w wersji pół/pół)

Oliwki, koperek, szczypiorek, papryka, pietruszka, bazylia, rukola, jabłko, ananas, winogrono

**Anchois, *kawior, *kapar, *mini cebulka – *dopłata 0,50 gr./szt*

Sosy do wyboru:

Majonez, sos pomidorowy, sos czosnkowy typu tzaziki, chrzan, musztarda, żurawinowy,

Kanapki w wersji dużej: waga ok. 450 g. cena: 3,90 PLN

dopłata do droższych dodatków: *Główny: -1,1 PLN, dekoracyjny 0,80 PLN / szt.

PRZEKĄSKI COCTAILOWE

Mini szaszłyki : cena 3 PLN/szt.

Minimalne zamówienie 10 szt. z jednego rodzaju

Mini szaszłyki a'la caprese: Pomidorek koktajlowy, ser mozzarella, bazylia

Mini szaszłyki z kurczakiem: Kurczak, ananas, ser camambert

Mini szaszłyki z wołowiną: Wołowina, ogórek coctailowy, papryka

Mini szaszłyk serowy: Ser żółty, camambert, gorgonzola

Jajka faszerowane: (połówka jajka) cena: 2 PLN / szt.

Jajka faszerowane pastą łososiową

Jajka faszerowane pastą z makreli

Jajka faszerowana pastą pieczarkową

Jajka faszerowane na ostro

Jajka faszerowane z sosem czosnkowym i ziołami

Jajka z majonezem i kawiozem

Jajka z majonezem i kaparem

Roladki: 2 PLN/ szt.

Roladki z szynki z twarożkiem

Roladki z szynki z musem chrzanowym

Roladki z szynki z sałatką jarzynową

Roladki z boczku ze śliwką

Roladki z boczku z morelą

Roladki z boczku z żurawiną

Roladki serowe z sosem majonezowym

Roladki serowe z warzywami

SAŁATKI:

<i>Sałatka owocowa z owoców sezonowych i egzotycznych</i>	<i>11 PLN/ 0,5 kg</i>
<i>Sałatka meksykańska z czerwoną fasolką, kukurydzą i szynką</i>	<i>11 PLN/ 0,5 kg</i>
<i>Sałatka z kurczakiem i ananase</i>	<i>11 PLN/ 0,5 kg</i>
<i>Sałatka z serów wykwaszonych</i>	<i>17 PLN/ 0,5 kg</i>
<i>Sałatka caprese</i>	<i>16 PLN/0,5 kg</i>
<i>Sałatka warstwowa z serem żółtym, kapustą, kukurydzą w sosie majonezowym</i>	<i>11 PLN/0,5 kg</i>
<i>Tradycyjna Sałatka jarzynowa</i>	<i>10 PLN/ 0,5 kg</i>
<i>Sałatka śledziowa z sosem śmietanowym</i>	<i>14 PLN/ 0,5 kg</i>
<i>Sałatka jajeczna z delikatnym sosem chrzanowym</i>	<i>11 PLN/0,5kg</i>
<i>Sałatka grecka</i>	<i>12 PLN/0,5 kg</i>
<i>Sałatka szopska z tartym serem bałkańskim</i>	<i>12 PLN/ 0,5kg</i>
<i>Sałatka z tuńczykiem, kukurydzą i ryżem</i>	<i>14 PLN/0,5 kg</i>
<i>Sałatka owoce morza z delikatnym sosem majonezowym</i>	<i>18 PLN/0,5 kg</i>
<i>Sałatka krabowa</i>	<i>17 PLN/0,5 kg</i>
<i>Sałatka z wątróbką i słodkim jabłkiem</i>	<i>14 PLN/0,5 kg</i>
<i>Sałatka ziemniaczana z cebulką</i>	<i>9 PLN/ 0,5 kg</i>

MIĘSA I SERY

Dechy mięs i serów: (ok 1,3 kg -1,5 kg) 85 PLN

wędliny, kabanos, ser żółty, ser camambert, dekoracja warzywno owocowa

Deska mięs pieczonych: ok. 1,3 kg – 1,5 kg (do wyboru 3 pozycje) 85 PLN

Karczek pieczony, schab, schab ze śliwką lub morelą, rolada z boczku, filet z indyka, szynka pieczona wraz z dekoracją

Deska mięs pieczonych premium: ok. 1,3 kg – 1,5 kg (do wyboru 3 pozycje) 89 PLN

rolada z boczku z polędwiczką wieprzową, pasztet ze śliwką, karczek pieczony, schab, schab ze śliwką lub morelą, rolada z boczku, filet z indyka, szynka pieczona wraz z dekoracją

Deska serów wykwintnych: ok 1,3 kg – 1,5 kg 99 PLN

Mozzarella, Grana Padano, bunc, feta z warzywami, ser żółty, ser wędzony, oscypek, warkocze góralskie, camambert , brie, gorgonzola

Mięsa pieczone: (1 kg)

Schab solo 35 PLN

Schab ze śliwką lub morelą 35 PLN

Karczek pieczony 35 PLN

Rolada z boczku 35 PLN

Filet z indyka 35 PLN

Szynka pieczona 35 PLN

Pasztet ze śliwką 50 PLN

Polędwica wołowa 120 PLN

Dekoracja warzywna oraz ułożenie wędlin na desce drewnianej: 20 PLN/szt.

Carving owocowy i warzywny czyli rzeźby w : od 100 PLN

SŁODKOŚCI:

Ciasta (cena za 1 kg)

1. Szarlotka	25 PLN
2. Sernik	25 PLN
3. Sneackers	25 PLN
4. Czarny las	25 PLN
5. Tiramisu	25 PLN
6. Ciasto drożdżowe	22 PLN
7. Ciasto jogurtowe	22 PLN
8. Grysikowiec	25 PLN
9. Makowiec	25 PLN
10. Ciasto orzechowe	25 PLN
11. Tort z dekoracją	55 PLN

Ciastka (cena za szt.)

1. Kremówka	3,5 PLN
2. W-Z	3,5 PLN
3. Ekler	3,5 PLN
4. Babeczka mała	3 PLN
5. Babeczka duża	5 PLN
6. Muffiny	4 PLN
7. Torciki małe	5 PLN
8. Sweet cup	6 PLN
9. Ciastka z logo	6 PLN

Ciastka na wagę (cena za 1 kg.)

! Ciasteczka bankietowe!	65 PLN
<i>Pralinki, babeczki, nugaty, kremowe, eklerki i inne</i>	
1 Ciastka kruche z cukrem pudrem	25 PLN
2. Ciasteczka maślane	25 PLN
3. Pawie Oczka	25 PLN
4. Ciasteczka bankietowe	60 PLN
5. Pralinki czekoladowe	55 PLN
6. Mini ptysie	29 PLN
7. Rogaliki z nadzieniem	29 PLN
8. Ciasteczka francuskie	29 PLN
9. Paluszki francuskie na słono	29 PLN

Dania biesiadne:

1 porcja = 400 ml.

Bigos	9 PLN
Strogonow	9 PLN
Grochówa żołnierska	6 PLN
Flaczki	7 PLN
Fasolka po bretońsku	9 PLN
Żurek	6 PLN
Zupa gulaszowa	9 PLN
Zapiekanka ziemniaczana z kiełbachą	9 PLN

Pierogi domowej roboty ręcznie klejone:

Smaczne jak u babci 😊 Mogą być zapiekane podane w podgrzewaczu.

1 porcja = 10 szt.

Pierogi ruskie:	13 PLN
Pierogi z mięsem:	13 PLN
Pierogi z kapustą	11 PLN
Pierogi z kapustą i grzybami	13 PLN
Pierogi ze szpinakiem	13 PLN
Pierogi ze słodkim serem	13 PLN
Pierogi z owocami	13 PLN

Dania obiadowe: 17 PLN

Zestawy obiadowe przy zamówieniu min. 50 porcji.

Zupa:

Rosół z makaronem

Barszcz z jajkiem

Jarzynowa

Drugie danie:

Filet drobiowy z ziemniakami , surówka

Kotlet mielony, ziemniaki , surówka

Risotto z kurczakiem z warzywami gotowanymi

Panga panierowana, ziemniaki, surówka

MENU :

Przystawki:

<i>Łosoś z kaparami z delikatną pierzynką</i>	19 PLN
<i>Coctail krewetkowy</i>	15 PLN
<i>Szynka Parma z melonem i parmezanem skropiona oliwą</i>	19 PLN
<i>Salatka cesar z plastrem kurczaka</i>	13 PLN
<i>Pomidory z mozzarellą i pesto bazyliowym</i>	13 PLN
<i>Śliwki w boczku</i>	9 PLN
<i>Pasztet z żurawiną</i>	7 PLN
<i>Tortilla z łososiem i twarogiem</i>	11 PLN
<i>Indyk z żurawiną</i>	8 PLN
<i>Galeretka drobiowa z pękiem warzyw</i>	8 PLN

ZUPY:

<i>Zupa krem brokułowa z płatkami migdałów</i>	8 PLN
<i>Zupa szparagowa z prażonym boczkiem</i>	11 PLN
<i>Żurek z z jajkiem i kiełbasą</i>	6 PLN
<i>Krem z zielonego groszku z grzankami czosnkowymi</i>	8 PLN
<i>Kremowa zupa cebulowa z grzankami z serem</i>	8 PLN
<i>Rosół z makaronem</i>	5 PLN
<i>Kwaśnica na żeberkach</i>	6 PLN
<i>Zupa grzybowa dary lasu</i>	11 PLN
<i>Krem pieczarkowy z makaronem</i>	6 PLN
<i>Zupa pomidorowa z lanym ciastem</i>	7 PLN

Dania główne:

<i>Kotlet drobiowy panierowany</i>	11 PLN
<i>Grillowane piersi drobiowe z żurawiną</i>	11 PLN
<i>Pieczone filety drobiowe z sosem serowym</i>	13 PLN
<i>Grillowana pierś z kurczaka w pierzynce szpinakowej</i>	12 PLN
<i>Filet z kurczaka duszony z warzywami</i>	13 PLN
<i>Rolada drobiowa pieczona faszerowana jabłkami</i>	13 PLN
<i>Rolada pieczona drobiowa z warzywami</i>	13 PLN
<i>Wątróbki drobiowe z cebulką</i>	11 PLN
<i>Pikantne skrzydełka drobiowe</i>	11 PLN
<i>Poładwiczki drobiowe w sezamie</i>	11 PLN
<i>Kaczka pieczona z jabłkami</i>	29 PLN
<i>Kaczka pieczona z miodem</i>	29 PLN
<i>Piersi kaczki w ziołach</i>	29 PLN

<i>Kotlet schabowy</i>	13 PLN
<i>Kotlet panierowany z oscypkiem</i>	15 PLN
<i>Marynowany stek z karkówki w sosie rumianym</i>	14 PLN
<i>Stek z karkówki w sosie cebulowym</i>	14 PLN
<i>Eskalopki wieprzowe</i>	15 PLN
<i>Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwką i jabłkiem</i>	19 PLN
<i>Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym</i>	21 PLN
<i>Rolada wieprzowa nadziewana serem feta</i>	19 PLN
<i>Żeberko pieczone na słodko</i>	21 PLN
<i>Żeberko pieczone diabelskie</i>	21 PLN
<i>Żeberko pieczone z sosem barbecue</i>	21 PLN
<i>Sztufada wołowa z warzywami</i>	18 PLN
<i>Pęga wołowa w sosie chrzanowym</i>	19 PLN
<i>Pieczeń cielęca z kurkami</i>	35 PLN
<i>Polędwica wołowa z sosem z zielonego pieprzu</i>	39 PLN
<i>Rostbef wołowy z masłem czosnkowym</i>	20 PLN
<i>Rostbef wołowy z sosem musztadowym</i>	20 PLN
<i>Rolada wołowa z warzywami</i>	19 PLN
<i>Łosoś w sosie cytrynowym</i>	22 PLN
<i>Łosoś pieczony z parmezanem</i>	24 PLN
<i>Pstrąg z ziołami i masłem</i>	19 PLN
<i>Mintaj panierowany</i>	9 PLN
<i>Sola w sosie koperkowym</i>	14 PLN
<u>Dodatki:</u>	
<i>Kasza gryczana ze skwarkami</i>	4 PLN
<i>Ziemniaczki gotowane z koprem</i>	4 PLN
<i>Ziemniaczki zapiekane</i>	4 PLN
<i>Frytki</i>	4 PLN
<i>Dufinki</i>	5 PLN
<i>Kluski śląskie</i>	5 PLN
<i>Ryż biały</i>	3 PLN
<i>Ryż brązowy</i>	4 PLN
<i>Zestaw surówek</i>	5 PLN
<i>Warzywa smażone z czosnkiem</i>	5 PLN
<i>Szpinak liście</i>	5 PLN
<i>Kapusta zasmażana</i>	5 PLN
<i>Buraczki na ciepło</i>	5 PLN
<i>Marchewka z groszkiem</i>	5 PLN
<i>Kapusta czerwona z syropem klonowym</i>	5 PLN

Polecamy również gotowe tematyczne zestawy cateringowe na spotkania rodzinne i firmowe:

1. Wielkie grillowanie
2. Westernowe smaki
3. Hawajskie menu
4. Przekąski coctailowe
5. Sylwestrowe propozycje
6. Góralska biesiada
7. Szaleństwo pizzy i makaronów
8. Menu komunijne
9. Menu Weselne
10. Lekkie, słodkie przyjemne
11. Menu wigilijne
12. Menu Wielkanocne
13. U cioci na urodzinach
14. Śródziemnomorska ucztą

Oferty cateringowe z dowozem do firmy

W przypadku zamówienia powyżej 500 PLN netto dowóz Gratis na terenie Krakowa

W przypadku zamówienia powyżej 1000 PLN netto – porcelana oraz nakrycia Gratis,

W przypadku zamówienie powyżej 2500 PLN netto – obsługa w cenie (2 osoby do 4 godzin)

Obsługa Karczmy Skansen Smaków przygotuje dania w bemarach/ podgrzewaczach

Dodatkowa osoba do obsługi – kelner lub kucharz: koszt: 35 PLN/ godzinę, min. 100 PLN/ os

Dowóz- na terenie Krakowa: 60 PLN

Dowóz i odbiór – na terenie Krakowa: 90 PLN

Porcelana i szkło: 0,80 PLN netto/ szt. wraz z myciem

szklanki, kieliszki do wódki, kieliszki do wina, kieliszki do szampana, filiżanki

talerzyk deserowy, miseczka, talerz głęboki, talerz na danie główne, pucharek

Sztućce:

0,30 PLN netto/ szt. wraz z myciem

Dekoracja stołów: od 25 PLN obrus, wazon, dekoracja kwiatowa

Stoły – od 20 PLN

Krzeseła – od 5 PLN

Oprawa muzyczna:

Skrzypaczka od 300 PLN

Kapela górłaska od 800 PLN