

## MENU CATERINGOWE 2023

### DANIA GORĄCE

#### ZUPY

około 300 ml/porcja

(minimum 10 szt. z jednego rodzaju)

Rosół Bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem – 14 zł/os.

Żurek na swojskim zakwasie z jajkiem i kiełbasą - 19 zł/os.

Barszcz czerwony – 16 zł/os.

Krem z polskich pomidorów, podany z serem mozzarella i grzankami ziołowymi – 18 zł/os.

Zupa grzybowa „Dary Lasu” z łazankami – 21 zł/os.

Krem z białym warzyw, podany z zieloną oliwą i chrustem z pora – 18 zł/os.

Krem z brokułów, podany z prażonymi migdałami i groszkiem ptysiowym – 18 zł

#### DANIA MIĘSNE

(minimum 10 sztuk z jednego rodzaju)

Tradycyjny kotlet schabowy - 29 PLN/szt.

Chrupiący kotlet z kurczaka - 29 PLN/szt.

Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym - 35 PLN/szt.

Polski devolay z serem - 32 PLN/szt.

Koperta ze schabu z pieczarkami i serem - 32 PLN/szt.

Cielęcina w sosie grzybowym - 35 PLN/szt.

Rolada z indyka, faszerowana morelami, żurawiną i orzechami włoskimi, owinięta wędzonym boczkiem - 35 PLN/szt.

Filet z kurczaka w aksamitnym sosie śmietanowo – serowym - 29 PLN/szt.

Pieczony karczek marynowany w czerwonym winie - 29 PLN/szt.

#### DODATKI WĘGLOWODANOWE

do dania głównego

(dla około 10 osób)

Cena dotyczy jednej wybranej pozycji

Ziemniaki z wody (maj – sierpień) – 70 zł/dla 10 osób

Puree ziemniaczane (wrzesień – kwiecień) – 70 zł/dla 10 osób

Kluski śląskie – 90 zł/dla 10 osób

Kopytka – 90 zł/dla 10 osób

Frytki – 80 zł/dla 10 osób

Opiekane ziemniaki – 80 zł/dla 10 osób

Talarki ziemniaczane – 80 zł/dla 10 osób



**DODATKI WARZYWNE**  
**do dania głównego**  
**(około 1,5 kg dla 10 osób)**

- Mizeria z koperkiem (maj – sierpień) – 85 zł/dla 10 osób
- Buraczki zasmażane – 85 zł/dla 10 osób
- Mini marchewki – 85 zł/dla 10 osób
- Fasolka szparagowa z bułką tartą – 85 zł/dla 10 osób
- Surówka Coleslaw – 80 zł/dla 10 osób
- Surówka z marchewki – 80 zł/dla 10 osób
- Surówka z czerwonej kapusty – 80 zł/dla 10 osób

**GORĄCE DANIA JEDNOGARNKOWE**

około 300 ml/porcja

(minimum 10 szt. z jednego rodzaju)

- Boeuf Stroganow – 29 PLN/os.
- Bigos gotowany z czerwonym winem i suszonymi śliwkami – 24 PLN/os.
- Zupa gulaszowa z ziemniakami – 27 PLN/os.

**MICHA ZASMAŻANYCH PIEROGÓW**

30 sztuk tradycyjnych domowych pierogów  
z nadzieniem mięsnym okraszonych skwarkami  
lub z nadzieniem ruskim okraszonych cebulką

Cena: 75 zł

**PÓŁMISEK PSTRĄGÓW**

5 sztuk pstrągów wędzonych we własnej wędzarni  
150 zł

**PRZEKĄSKI**

**WYTRAWNE BABECZKI Z CIASTA KRUCHEGO**

(minimum 20 szt. z jednego rodzaju)

Z serami - 5,90 zł/1 szt.

Z gęsią wątróbką - 5,90 zł/1 szt.

Z pastą oliwkową - 5,90 zł/1 szt.

Z pastą z suszonych pomidorów - 5,90 zł/1 szt.

**KOSZYCZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO**

(minimum 20 szt. z jednego rodzaju)

Z kremowym serkiem i krewetką - 9 zł/1 szt.

Ze szpinakiem i suszonymi pomidorami - 7 zł/1 szt.

Z kurczakiem i pieczarkami - 7 zł/1 szt.

Z łososiem wędzonym i serkiem śmietanowym - 9 zł/1 szt.



#### **MINI KANAPECZKI**

minimum 20 szt. z jednego rodzaju

(do wyboru na pieczywie pszennym lub pełnoziarnistym)

Z łososem wędzonym, suszonymi pomidorami i koperkiem 6,20 zł/1szt.

Z kiełbasą salami i oliwkami – 5,50 zł/1 szt.

Z szynką, zielonym ogórkiem i rzodkiewką – 5,50 zł/1 szt.

Z serem żółtym, pomidorem i zielonym ogórkiem – 5,50 zł/1 szt.

Z pastą jajeczną, ogórkiem i oliwkami - 4,90 zł/1 szt.

#### **TORTILLE**

(minimum 20 szt. z jednego rodzaju)

Z serem śmietankowym, łososem, szpinakiem i suszonymi pomidorami  
– 4,50 zł/1 szt.

Z serem śmietankowo – buraczkowym, salami i chrupiącą sałatą – 4,50 zł/1szt.

Z serem śmietankowym, suszonymi pomidorami i chrupiącą sałatą  
– 4,50 zł/1szt. szt.

Z szynką, serem żółtym i chrupiącą sałatą – 4,50 zł/1 szt.

#### **FINGER FOODS**

(minimum 20 szt. z jednego rodzaju)

Podpłomyk z konfiturą z czerwonej cebuli, bryndzą, rukolą i granatem  
– 8,90 zł/1 szt.

Maca z konfiturą z czerwonej cebuli, rukolą, serem kozim, figą i sosem  
miodowo–musztardowym – 8,90 zł/1 szt.

Paszteciki z mięsem w cieście francuskim - 7,90 zł/1 szt.

Chrupiący krokiot z mięsem – 9,90 zł/1 szt.

Roladki z boczku ze śliwką - 4 zł /1 szt.

Roladki z szynki z musem chrzanowym - 4,5 zł/1 szt.

Koreczki śledziowe z korniszonem, papryką i cebulą pertową – 7,9 zł/1 szt.

#### **SMALEC Z OGÓRKAMI KISZONYMI**

Domowy smalec z mięsem, kiełbasą, skwarkami i solą ziołową 250 g  
oraz ogórki kiszone 500 g  
29 zł/zestaw

#### **DESKA WĘDLIN I SERÓW**

Decha wędlin i serów wraz z dekoracją (około 1,5 kg) - 180 zł

#### **TARTY WYTRAWNE**

(1 prostokątna tarta 32x26 cm, około 20 porcji)

Z suszonymi pomidorami i szpinakiem – 95 zł

Z kiełbasą, karmelizowaną cebulą i pieczarkami – 95 zł

Z łososem i porem – 99 zł

Z pieczonymi warzywami – 89 zł

Z kurczakiem i serem – 95 zł



#### **SŁODKA PATERA**

30 kawałków ciasta

Minimum 3 rodzaje ciast

Wśród nich m.in. ptysie, mini eklerki, babeczki z kremem i owocami, mini bezy z kremem, różne rodzaje ciast w rozmiarze bankietowym: m.in. czekoladowe, sernik, szarlotka, maślane, ze śliwką i kruszonką, marchewkowe

Cena: 200 zł

#### **MINI DESERY W SŁOICZKACH**

(minimum 20 szt. z jednego rodzaju)

Tiramisu (biszkopty, bita śmietana z mascarpone, kawa, kakao) – 8,90 zł/1 szt.

Kajmakowy (gruszka, herbatniki, ciasteczka, kajmak z mascarpone)

– 8,90 zł/1 szt.

Malinowa chmurka (maliny, bita śmietana, prażone płatki migdałów, beza)

– 8,90 zł/1 szt.

Leśny mech (cistao szpinakowe, śmietana, borówki, granat) – 8,90 zł/1 szt.

#### **SAŁATKI – Micha 2 l**

Mix sałat z papryką, oliwkami, cebulą, pomidorami, serem typu feta i sosem vinegrette - 69 zł

Mix sałat z serem kozim, pomidorem, marynowaną gruszką, prażonymi orzechami i sosem vinegrette – 75 zł

Mix sałat z kurczakiem, boczkiem, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i sosem czosnkowym - 75 zł

Mix sałat z ananase, pomidorem, serem żółtym, kurczakiem chilli, grzankami i sosem vinegrette – 75 zł

Sałata lodowa z kurczakiem gyros, papryką, czerwoną cebulą, kukurydzą, ogórkiem kiszonym, szczypiorkiem i sosem czosnkowym – 75 zł

#### **SAŁATKI – Micha 2 kg**

Makaronowa z bazylią, pomidorami, suszonymi pomidorami, serem mozzarella, oliwkami i sosem z zielonego pesto – 79 zł

Makaronowa z tuńczykiem, ogórkiem kiszonym, kukurydzą i sosem majonezowym – 79 zł

Makaronowa z brokułami, jajkiem, pomidorem i sosem jogurtowo – czosnkowym – 79 zł

Makaronowa z suszonymi pomidorami, oliwkami, szczypiorkiem, serem mozzarella i oliwą – 79 zł

Ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, cebulą, jajkiem i sosem musztardowo – majonezowym – 75 zł

Makaronowa z kurczakiem, czerwoną cebulą, ogórkiem, czerwoną papryką, fasolą i oliwą – 79 zł

Z kaszą kus-kus, ogórkiem, pomidorem, oliwkami, natką pietruszki i oliwą – 79 zł

Tradycyjna sałatka jarzynowa z puree jabłkowym - 75 zł



### SWOJSKIE KORYTA REGIONALNE

(Podawane na metrowych drewnianych dechach,  
do wyboru jedno z dwóch rodzajów koryt w dwóch wielkościach)

#### KORYTO REGIONALNE

pieczony karczek wieprzowy, grillowane cycki kurze, grillowana kiełbasa,  
swojska kaszanka z cebulą, golonka, podsmażane pierogi z mięsem i ruskie,  
kasza gryczana ze skwarkami, talarki ziemniaczane  
kapusta kiszona, kapusta zasmażana, ogórki kiszone, chrzan, musztarda, sos  
czosnkowy

dla 6 – 10 osób

(ok. 2,5 kg mięsa/1,5 kg dodatków/1 kg warzyw/16 szt. pierogów) - 335 zł

dla 10 – 14 osób

(ok. 4 kg mięsa/2 kg dodatków/1,5 kg warzyw/24 szt. pierogów) - 450 zł

#### KORYTO SWOJSKA ROZPUSTA

Metry żebra wieprzowego, plastry grillowanego boczku, tradycyjny schabowy,  
grillowane cycki kurze, pieczony karczek wieprzowy, grillowana kiełbasa,  
swojska kaszanka z cebulką, golonka,  
grillowane serki regionalne, smażone pieczarki, podsmażane pierogi z kurkami,  
z mięsem i ruskie, ziemniaki pieczone w mundurkach z twarogiem, kasza  
gryczana ze skwarkami, talarki ziemniaczane,  
grillowane warzywa sezonowe (pomidor, cebula, papryka, bakłażan), kapusta  
zasmażana,

kapusta kiszona, ogórki kiszone, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

Dla 6 – 10 osób

(ok. 4,5 kg mięsa/2 kg dodatków/1 kg warzyw/16 szt. pierogów/8 serków  
regionalnych) - 510 zł

Dla 10 – 14 osób

(ok. 7 kg mięsa/3 kg dodatków/1,5 kg warzyw/24 szt. pierogów/12 serków  
regionalnych) - 690 zł

#### UWAGI

Minimalna kwota cateringu z własnym odbiorem: 300 zł

Minimalna kwota cateringu z dostawą:

Liszki, Kryspinów, Czernichów, Mników, Tyniec, Wola Justowska, Bielany, Zabierzów,  
Balice i okolice – 450 PLN (dowóz bezpłatny)

Skawina i Kraków (inne dzielnice): koszt dostawy ustalany indywidualnie,  
w zależności od miejsca dostawy i wartości zamówienia

Do zamówień powyżej 1500 zł wypożyczenie talerzy i sztućców w cenie zamówienia.

Do zamówień poniżej 1500 zł – wypożyczenie zastawy i sztućców w kwocie 5 zł/os.

Catering standardowo realizowany jest w godzinach 12:00 - 20:00, inne godziny  
cateringów ustalane są indywidualnie

Zupy i dania jednogarnkowe dostarczamy w kociołkach

Dania gorące dostarczamy w bemaarach

Sałatki dostarczamy w miskach

Zimne przekąski dostarczamy na półmiskach i tacach

Za naczynia i bemaary pobierana jest kaucja zwrotna w wysokości 200 – 400 zł,  
w zależności od ilości wypożyczonych naczyń.

Wszystkie dania (zarówno ciepłe, jak i zimne) mogą zostać wydane w pojemnikach  
jednorazowych – za dopłatą 1 zł za każdy pojemnik