

Catering menu



Zamówienia

tel. 695 247 928

marketing@hotelnihilnovi.pl

PÓŁMISEK PRZEKĄSEK NA ZIMNO
NR.1 (25 SZT.)

Domowy pasztet z wielu mięs z żurawiną
Roladki schabowe z cukinią na musie chrzanowym
Melon w szynce dojrzewającej z sosem balsamicznym
Połudwiczki wieprzowe ze śliwką
Pieczona pierś z indyka z karmelizowaną cebulką

300 zł

MIX TORTILLI (30 SZT.)

Tortilla wegetariańska
Tortilla z kurczakiem
Tortilla z szynką i grzybkiem
Tortilla z łososiem
Tortilla z serem kozim, gruszką karmelizowaną i orzechami
Tortilla z kaczką

210 zł

PÓŁMISEK PRZEKĄSEK NA ZIMNO
NR.2 (25 SZT.)

Domowy pasztet podany na grzance
Mini galaretki drobiowe
Sakiewki z cukinii nadziewane salsą warzywną i serem
Mini kanapeczki ze śledzikiem i marynowaną czerwoną cebulą
Mini sałatki do wyboru z pierśią z kaczki lub z krewetkami

220zł

PÓŁMISEK PRZEKĄSEK NA ZIMNO
NR.3 (25 SZT.)

Hummus 3 smaki podany z grissini / crostini
Bruschetta z parmezanem i bazylią
Nugetssy z ostrym sosem chilli / sosem czosnkowym
Łosoś na grzance z serkiem mascarpone
Pierś w migdałach z dipem

195 zł

KORECZKI (30 SZT.)

Mozarella, pomidorki, bazylia
Ser Gorgonzola, zielone lub czarne oliwki, kapary
Łosoś, ogórek konserwowy, serek philadelphia
Szynka, ser żółty, pikle
Śliwka, chrupiący boczek

149 zł

PÓŁMISEK PRZEKĄSEK NA ZIMNO
NR.4 (30 SZT.)

Parmigiany z bakłażana

Grzanki ze śliwką, bekonem i serem camembert

Roladki schabowe z suszonymi pomidorami i szpinakiem

Kolorowe szaszłyki z Salami Picante, pomidorkami cherry
i kaparami.

Mini wrapy z łososiem

300

PRZEKĄSKI Z RYBKI I JAJKA (45 SZT.)

Jaja faszerowane suszonymi pomidorami/czarnymi oliwkami

Mini babeczki ze śledziem

Ryba po grecku

Śledzik w śmietanie/oleju/żurawinie

Tymbalinki z łososa

225 zł

PRZEKĄSKI - DODATKOWE

Mix wrapów z warzywami; łosoś/kaczka/kurczak 7 zł/szt.
min. ; zamówienie minimum 10 szt. lub 15 szt. 20 szt. itd.

Półmisek na 3 osoby BBQ mix: żeberka, skrzydełka,
połędwiczki 85 zł ; zamówienie minimum 3 zestawy

Deska Antipasti 80 zł/szt.

Deska tradycyjnych wędlin i serów 80 zł/szt.

Mini babeczki ze śledzikiem i buraczkami 6 zł/szt. ;
zamówienie minimum 20 szt.

Taco z szarpanym mięsem, pikantna salsa, warzywną
12 zł/szt. ; zamówienie minimum 15 szt.

Mix grzanek (Bruschetta, Grzanka z łososiem, Grzanka z
serem kozim i karmelizowaną gruszką 7 zł/szt.;
zamówienie minimum 12 szt.

Szaszłyk drobiowy z warzywami - 13 zł/szaszłyk;
zamówienie minimum 10 szt.

Nugetsy z kurczaka z sosem curry 60zł /zestaw
;zamówienie minimum 3 zestawy

Mini burgery z kurczakiem 12 zł/szt. ;
zamówienie minimum 15 szt.

SALATKI (6 PORCJI)

Sałatka grecka z serem feta 60 zł

Sałatka Caprese z pomidorami, bazylią, serem 65 zł

Sałatka Gyros 65 zł

Sałatka z szynką i marynowanym selerem 60 zł

Tradycyjna sałatka jarzynowa 1kg 60 zł

Sałatka z soczystą pierśią kaczki, gruszką i żurawiną 75 zł

Kurczak w migdałach na roszponce z sosem miodowym 65zł

Sałatka z komosą ryżową / kaszą bulgur,

grillowaną dynią i serem camembert 65 zł

Sałatka z tuńczykiem 65 zł

Sałatka z szynką parmeńską, melonem, gruszką

i malinowym vinegrette 70 zł

Kolorowe sałaty z krewetkami i avocado 75 zł

Mix sałat z chorizo, papryczką chilli,

konfiturą z cebuli i grzankami maślanymi 70 zł

Sałatka ze śledziem, marynowaną cebulą i ziemniakiem 65 zł

ZUPY (CENA ZA 1 L.)

*minimalne zamówienie 2L

1 porcja - 250 ml

Rosół 60 zł

Flaki wołowe 72 zł

Barszcz czerwony czysty 45 zł

Krem z borowików z grzankami 70 zł

Grzybowa z łazankami 72 zł

Zupa gulaszowa 69 zł

Francuska zupa cebulowa z grzanką 45 zł

Krem neapolitański z podwędzanych pomidorów 65 zł

Brytyjski chowder (krem rybny podany z grzanką) 80 zł

Zupa rybna na białym winie 80 zł

Żurek / Barszcz biały 66 zł

Zupa frutti di mare 85 zł

DANIA GŁÓWNE CENA - PORCJA

Zrazy wołowe zawijane z sosem pieczeniowym 59 zł

Kurczak po tokańsku 48 zł

Roladki schabowe z cukinią w sosie śmietanowym 55 zł

Krakówka z pieczonymi warzywami po myśliwsku 55 zł

Dodatki do wyboru:

Puree ziemniaczane

Gnocchi

Kluski śląskie

Ryż z warzywami

Surówka z czerwonej kapusty

Sałaty winegret

Zamówienia

Anna Socha tel. 695 247 928

marketing@hotelnihilnovi.pl