KAMIENICA TEATR

MENU EVENTOWE 2027

WSZYSTKIE CENY PODANE SĄ W NETTO

Podane w menu ceny są kwotami kompleksowymi. Obejmują one nie tylko najwyższej jakości potrawy, ale pełne wsparcie organizacyjne: zapewnienie eleganckiej zastawy stołowej, logistykę wydarzenia oraz profesjonalną obsługę kelnerską, która zadba o Państwa gości na każdym etapie. Nie doliczamy ukrytych opłat serwisowych.

Prezentowana oferta cateringowa została przygotowana z myślą o wydarzeniach dla minimum 20 osób. Dla bardziej kameralnych spotkań tworzymy indywidualne menu szyte na miarę, najczęściej w formie serwowanej do stołu.

SERWIS NAPOJÓW

OPEN BAR SOFTY 4-6h:
Napoje gazowane, sok, woda, herbata, kawa (od espresso po latte)
Cena: 50 zł netto/os.

OPEN BAR SOFTY + CIASTKA KRUCHE i OWOCE 4-6h:
Napoje gazowane, sok, woda, herbata, kawa (od espresso po latte), patera z ciastkami kruchymi, owoce: banany, jabłka, mandarynki, itp.
Cena: 75 zł netto/os.

PRZYSTAWKI

- Mini tortille z grillowaną piersią kurczaka oraz warzywami
- Mini tortille z szarpaną wieprzowiną oraz warzywami
- Mini tortille z grillowanym halloumi oraz warzywami
- Mini kanapeczki dwa rodzaje - z salami oraz marynowanym ogórkiem / serkiem ziołowym oraz marynowaną papryką
- Mini croissanty z roszponką, jajkiem oraz szczypiorkiem
- Mini croissanty z salami, serem cheddar oraz konfiturą z czerwonej cebuli
- Mini croissanty z camembertem, gruszką, rukolą oraz żurawiną
- Vol-au-vent (babeczka z ciasta francuskiego) 2 rodzaje: z musem mango oraz koktajlowymi krewetkami / z szarpaną kaczką w sosie hoisin oraz kolendrą
- Mini tartaletki wytrwane 2 rodzaje – z pastą z suszonych pomidorów oraz fety / z serkiem ziołowym oraz wędzonym łososiem
- Mix mini quiche 5 rodzajów - szpinak z łososiem, borowik z pietruszką, warzywne, serowe, z kozim serem i miodem
- Roladki z ciasta francuskiego z suszonymi pomidorami oraz kremową fetą
- Bruschetta z pomidorami oraz grana padano
- Bruschetta z pastą łososiową oraz kaparami
- Przekładana focaccia z pomidorem oraz mozzarellą
- Sałatka z serem pleśniowym, burakiem, orzechami włoskimi, owocami sezonowymi oraz sosem balsamicznym
- Sałatka z szynką parmeńską, mini mozzarellą oraz pomidorkami cherry w sosie bazyliowym
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka Cezar z halloumi
- Sałatka z makaronem orzo, grillowanymi warzywami oraz serem rubin
- Deska mięs oraz serów z dodatkami (3 rodzaje mięs, 3 rodzaje serów, ogóreczki konserwowe, grzyby marynowane, winogrona, krakersy)
- Koreczki caprese: mini mozzarella, pomidorki cherry, pesto bazyliowe oraz sos balsamiczny
- Carpaccio z buraka z kozim serem, orzechami włoskimi, sosem balsamicznym i malinami
- Dwa rodzaje hummusu – pomidorowy i klasyczny – podane z domowymi nachosami
- Mini camemberty w panierce z sosem żurawinowym
- Kalafior w panierce z sosem azjatyckim
- Indyjska samosa z warzywami oraz sosem jogurtowo- miętowym
- Mini szaszłyki z grillowaną krewetką i owocami z sosem marakuja-chili
- Krewetki w panko z sosem marakuja-chili
- Mini szaszłyki z kurczaka teriyaki z sezamem i szczypiorkiem

Cennik - Przystawki

Cena od osoby (powyżej 100 osób / od 50 do 100 osób / od 20 do 50 osób)
3 rodzaje przystawek - 68 zł / 77 zł / 85 zł
4 rodzaje przystawek – 85 zł / 94 zł / 102 zł
5 rodzajów przystawek – 102 zł / 111 zł / 119 zł
6 rodzajów przystawek - 119 zł / 128 zł / 136 zł
7 rodzajów przystawek - 136 zł / 145 zł / 153 zł

KAMIENICA TEATR

MENU EVENTOWE 2027

WSZYSTKIE CENY PODANE SĄ W NETTO

ZUPY

- Rosół z makaronem
- Consomme z kaczki z warzywami oraz makaronem
- Żur na zakwasie z jajkiem oraz białą kiełbasą
- Gulaszowa z papryką oraz pieczarkami
- Tajska zupa Tom Yum z kurczakiem oraz warzywami
- Krem z białych warzyw oraz oliwą ziołową (wege)
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym (wege)
- Krem szparagowy z grzankami (wege)
- Krem z pieczonego buraka z mlekiem kokosowym (wege)

Cennik - Zupy

Cena od osoby:
1 opcja zupy - 38 zł
2 opcje zup – 46 zł
3 opcje zup - 58 zł

DANIA GŁÓWNE

Kategoria I:
- Grillowana pierś z kurczaka z concase pomidorowym (do wyboru dwa dodatki)
- Pieczona pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z ziołami (do wyboru dwa dodatki)
- Schab duszony w sosie własnym (do wyboru dwa dodatki)
- Kopytka w sosie śmietanowym z kurczakiem, suszonymi pomidorami oraz szpinakiem
- Kopytka w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami oraz szpinakiem (wege)
- Gołąbki z czarną soczewicą oraz sosem pomidorowym (wege)

Kategoria II:
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu (do wyboru dwa dodatki)
- Karkówka w sosie musztardowo- miodowym (do wyboru dwa dodatki)
- Pierś z kaczki w sosie wiśniowym oraz pieczonym jabłkiem (do wyboru jeden dodatek)
- Pieczeń wołowa w sosie warzywnym z winem Porto (do wyboru dwa dodatki)
- Filet z łososia w sosie pesto oraz pomidorków cherry (do wyboru dwa dodatki)
- Policzek wołowy z warzywami korzennymi duszony w czerwonym winie (do wyboru dwa dodatki)
- Kopytka w sosie grzybowym z polędwiczką wieprzową
- Ravioli z kaczką w sosie maślano cytrynowym z parmezanem
- Risotto z grzybami leśnymi oraz parmezanem (wege)
- Ravioli z borowikami w maśle tymiankowym (wege)

Dodatki:
- Pieczone ziemniaki
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kopytka
- Dziki ryż
- Perłowa kasza kuskus
- Warzywa duszone z masłem oraz ziołami
- Mix sałat z vinegretem
- Sałatka wiosenna z pomidora z dodatkiem śmietany
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z ogórka kiszonego, cebuli oraz musztardy francuskiej
- Surówka z buraków

Cennik - Dania Główne

Cena od osoby (dla grup powyżej 100 osób)
Dopłaty: poniżej 100 osób +5 zł/osoba, od 20 do 50 osób + 10 zł/osoba
1 opcja dania głównego kategoria I - 68 zł / kategoria II – 94 zł
2 opcje dania głównego kategoria I – 77 zł / kategoria II – 111 zł
3 rodzaje dania głównego kategoria I - 85 zł / kategoria II – 128 zł
4 rodzaje dania głównego kategoria I - 94 zł / kategoria II – 136 zł

**Wybierając dania z dwóch różnych kategorii cena może różnić się maksymalnie o 30 zł*

KAMIENICA TEATR

MENU EVENTOWE 2027

WSZYSTKIE CENY PODANE SĄ W NETTO

PRZYKŁADOWE MENU

Aby dopełnić to wyjątkowe wydarzenie, zachęcamy do rozszerzenia menu. Najwyższej jakości ciasta i desery znajdą Państwo w odrębnej **ofercie słodkiego poczęstunku**. Zapraszamy również do zapoznania się z naszą **ofertą barową.**

SMART

• open bar softów (4-6h)
• 3 rodzaje przystawek
• 2 opcje dania głównego z kat I

Powyżej 100 osób – 195,00 zł netto/os
Od 50 do 100 osób – 209,00 zł netto/os
Od 20 do 50 osób – 222,00 zł netto/os

Istnieje możliwość domówienia słodkiego poczęstunku z dedykowanej oferty

CLASSIC

• *open bar softów (4-6h)*
• *3 rodzaje przystawek*
• *1 opcja zupy*
• *1 opcja dania głównego z kat I oraz 1 opcja dania głównego z kat II*

Powyżej 100 osób - 253,00 zł netto/os
Od 50 do 100 osób – 267,00 zł netto/os
Od 20 do 50 osób – 280,00 zł netto/os

Istnieje możliwość domówienia słodkiego poczęstunku z dedykowanej oferty

PREMIUM

• *open bar softów (4-6h)*
• *5 rodzajów przystawek*
• *2 opcje zupy*
• *2 opcje dania głównego z kat I oraz 2 opcje dania głównego z kat II*

Powyżej 100 osób - 322,00 zł netto/os
Od 50 do 100 osób – 336,00 zł netto/os
Od 20 do 50 osób – 349,00 zł netto/os

Istnieje możliwość domówienia słodkiego poczęstunku z dedykowanej oferty

EXCLUSIVE

• *open bar softów + ciastka kruche i owoce (4-6h)*
• *7 rodzajów przystawek*
• *3 opcje zupy*
• *4 opcje dania głównego z kat II*

Powyżej 100 osób - 405,00 zł netto/os
Od 50 do 100 osób – 419,00 zł netto/os
Od 20 do 50 osób – 432,00 zł netto/os

Istnieje możliwość domówienia słodkiego poczęstunku z dedykowanej oferty