



---

# SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE w Galerii u Jezuitów

*Serdecznie zapraszamy do zapoznania się naszą ofertą menu,  
którą możemy wspólnie dostosowywać do Państwa oczekiwań oraz budżetu*

## OZNACZENIA:

GF / bezglutenowe

V / wegańskie

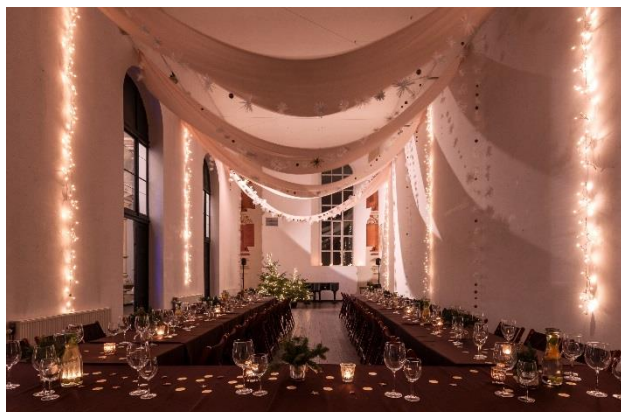


# GALERIA U JEZUITÓW

Ul. Dominikańska 8

ILOŚĆ OSÓB: forma zasiadana: do 160 osób  
forma stojąca: do 300 osób

Wynajem: 4500 zł netto  
wraz z dekoracją, meblami oraz mediami/



---

## ZESTAW I: 85 zł netto/os.

---

### ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml/porcja:

- Barszcz czerwony / **GF, V** z pasztecikiem grzybowym
- Zupa rybna z warzywami

### PIEROGI: 1 porcji/os. 120 g/porcja

*4 sztuki-okraszane masełkiem i cebulką*

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem

### PRZEKĄSKI: 5 porcji/os. 70 g/porcja

- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką / **GF**
- Tatar z łososia z kawiolem na tartince
- Sakiewka z ciasta francuskiego z farszem grzybowym
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami oraz czarną oliwką
- Roladki ze schabu pieczonego na różowo z warzywami julienne / **GF**
- Grillowana pierś kaczka z konfiturą z czerwonej cebuli / **GF**
- Terrina drobiowa z warzywami / **GF**
- Schab pieczony z brzoskwinia / **GF**
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową / **GF**
- Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami / **GF**

### DESER: 2 porcje 80 g/os.:

- Makowiec
- Sernik tradycyjny
- Brownie
- Jabłecznik
- Keks pomarańczowy
- Babka poznańska
- Piernik z marmoladą w czekoladzie

### NAPOJE ZESTAW:

- Kawa z ekspresu / 200 ml
- Herbata czarna, zielona, owocowa / 200 ml
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- Woda niegazowana z owocami / b.o.
- Soki owocowe, pomarańcza, jabłko, grejpfrut / 200 ml



---

## ZESTAW II: 120 zł netto/os.

---

### ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml/porcja:

- Barszcz czerwony / **GF, V** z pasztecikiem grzybowym
- Zupa rybna z warzywami

### DANIE GŁÓWNE: 1.5 porcji/os. 150 g/porcja:

- Karp zapiekany z pieczarkami trufłowymi
- Karp pieczony z masłem kolendrowo-limonkowym / **GF**
- Łosoś duszony w aksamitnym sosie cytrynowym
- Łosoś grillowany pod pierzynką orzechową / **GF**
- Łosoś w sosie teriyaki z pieczoną papryką / **GF**
- Dorsz duszony w warzywach podany z pieczarkami trufłowymi w aksamitnym sosie
- Dorsz duszony w sosie śmietanowo-porowym
- Dorsz pieczony w sosie pomidorowo-imbrowym / **GF**

### DODATKI CIEPŁE: 2 porcje/os. 100 g/porcja:

- Kapusta zasmażana z grzybami
- Buraczki na ciepło
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Kapusta modra
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kasza gryczana z sosem grzybowym

### PIEROGI: 1 porcji/os. 120 g/porcja

*4 sztuki-okraszane masełkiem i cebulką*

- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem

### DESER: 2 porcje 80 g/os.:

- Makowiec
- Sernik tradycyjny
- Brownie
- Jabłecznik
- Keks pomarańczowy
- Babka poznańska
- Piernik z marmoladą w czekoladzie

### NAPOJE ZESTAW:

- Kawa z ekspresu / 200 ml
- Herbata czarna, zielona, owocowa / 200 ml
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- Woda niegazowana z owocami / b.o.
- Soki owocowe, pomarańcza, jabłko, grejpfrut / 200 ml





---

## ZESTAW III: 150 zł netto/os.

---

### ZUPA: 1 porcja/os. 200 ml/porcja:

- Barszcz czerwony / **GF, V** z pasztecikiem grzybowym
- Zupa rybna z warzywami

### DANIE GŁÓWNE: 1,5 porcji/os. 150 g/porcja:

- Karp zapiekany z pieczarkami trufłowymi
- Karp pieczony z masłem kolendrowo-limonkowym / **GF**
- Łosoś duszony w aksamitnym sosie cytrynowym
- Łosoś grillowany pod pierzynką orzechową / **GF**
- Łosoś w sosie teriyaki z pieczoną papryką / **GF**
- Dorsz duszony w warzywach podany z pieczarkami trufłowymi w aksamitnym sosie
- Dorsz duszony w sosie śmietanowo-porowym
- Dorsz pieczony w sosie pomidorowo-imbrowym / **GF**

### DODATKI CIEPŁE: 2 porcje/os. 100 g/porcja:

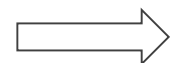
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Kapusta z grochem
- Buraczki na ciepło
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Kapusta modra
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kasza gryczana z sosem grzybowym

### PIEROGI: 1 porcje/os. 120 g/porcja

- *4 sztuki-okraszane masłem i cebulką*
- Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie
- Pierogi z mięsem

### PRZEKĄSKI: 3 porcje/os. 70 g/porcja

- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką / **GF**
- Tatar z łososia z kawioem na tartince
- Sakiewka z ciasta francuskiego z farszem grzybowym
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami oraz czarną oliwką
- Roladki ze schabu pieczonego na różowo z warzywami julienne / **GF**
- Grillowana pierś kaczka z konfiturą z czerwonej cebuli / **GF**
- Terrina drobiowa z warzywami / **GF**
- Schab pieczony z brzoskwinia / **GF**
- Ruloniki z szynki z sałatką jarzynową / **GF**
- Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami / **GF**



---

## ZESTAW III: 150 zł netto/os.

---

### SAŁATKI: 1 porcja/os. 100 g/porcja / GF

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka ziemniaczana
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
- Sałatka brokułowa z serem oraz jajkiem
- Liście świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami, marynowaną gruszką, prażonymi orzechami włoskimi pod dressingiem z sera pleśniowego
- Sałatka góralska: mix sałat z warzywami, żółtą papryką, czerwoną cebulką oraz oscypkiem z dodatkiem żurawinowego sosu winegret

Do sałat dodajemy: pieczywo, masło, sos vinaigrette

### DESER: 2 porcje 80 g/os.:

- Makowiec
- Sernik tradycyjny
- Brownie
- Jabłecznik
- Keks pomarańczowy
- Babka poznańska
- Piernik z marmoladą w czekoladzie

### NAPOJE ZESTAW:

- Kawa z ekspresu / 200 ml
- Herbata czarna, zielona, owocowa / 200 ml
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i brązowy
- Woda niegazowana z owocami / b.o.
- Soki owocowe, pomarańcza, jabłko, grejpfrut / 200 ml



---

## PROPOZYCJE ŚWIĄTECZNYCH DAŃ WEGAŃSKICH:

---

### DANIA GŁÓWNE:

- Gulasz z czarnej soczewicy oraz jarmużu / **GF**
- Gołąbki z kaszą kuskus i grzybami w sosie paprykowym
  - Papryka nadziewana ryżem oraz warzywami / **GF**
- Aromatyczny gulasz sojowy z warzywami / **śladowe ilości glutenu**
  - Ragout z ciecierzycy ze szpinakiem / **GF**

### PRZYSTAWKI/PRZEKĄSKI:

- Paszтет z soczewicy z śliwką / **GF**
- Pasta z czarnej fasoli z bagietką ziołową
- - Bruschetta z pastą z białej fasoli z miodem oraz rozmarynem
  - Seler po grecku / **śladowe ilości glutenu**
    - Kotleczki sojowe po grecku
    - Seler LUB tofu w algach nori / **GF**
    - Bakłażan w oleju orzechowym / **GF**
    - Paszteciki z farszem z białej fasoli

### • SAŁATY:

- Wegańska sałatka jarzynowa / **GF**
- Sałatka z buraków i granatu z olejem lnianym / **GF**



---

## PROPOZYCJA DODATKOWA oraz ORGANIZACJA:

---

### PROPOZYCJA DODATKOWA:

#### ZUPY:

- Krem borowikowy ze śmietanką / **GF** + 10 zł netto/porcja
- Żur staropolski + 5 zł netto/porcja

#### MIĘSA: zamiennie za porcje ryby:

- Filet z indyka nadziewany grzybami i orzechami w sosie truflowym
- Fileciki drobiowe zapieczone w płatkach migdałów z sosem warzywnym
- Pierś kaczka po staropolsku z jabłkami i żurawiną / **GF**
- Rolowana pierś kurczaka z borowikami w sosie pieprzowym
- Pieczeń z delikatnego schabu pieczona w rozmarynie w sosie grzybowym
- Polędwiczka wieprzowa w papilotach z boczku w sosie kurkowym
- Staropolska rolada wieprzowa z suszonym owocami oraz aromatycznym czosnkiem

#### PRZEKĄSKI:

- Terrina łososa z warzywami / **GF** + 5 zł netto/porcja
- Schab faszerowany śliwką w galarecie / **GF** + 4 zł netto/porcja
- Karkówka duszona w winie ze śliwkami / **GF** + 4 zł netto/porcja
- Ryba po grecku + 4 zł netto/porcja

---

### OFERTA OBEJMUJE:

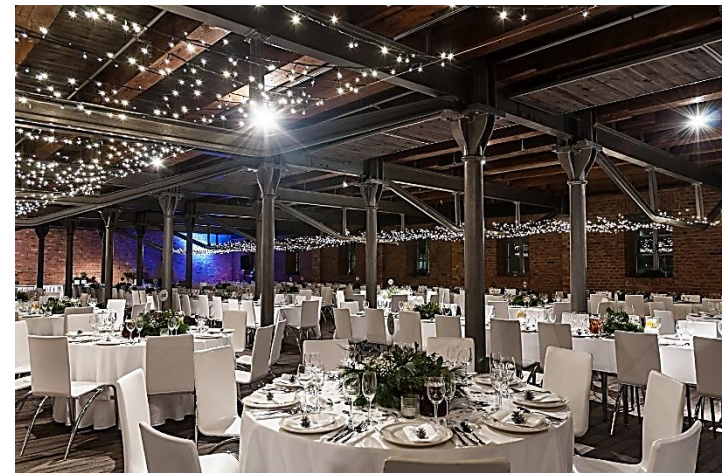
**PRZYGOTOWANIE** miejsca odbywania się cateringu,  
ustawienie bufetów

**DEKORACJE świąteczne** stołów

**ZASTAWĘ** porcelanową oraz szklaną

**SPRZĄTANIE** bufetu po zakończeniu wydarzenia

**TRANSPORT** cateringu



**SERDECZNIE ZAPRASZAMY!**