



# FOOD CLUB

CATERING



## OFERTA LUNCHOWA

---

## ZUPY

### 250 ml/os

Pikantny krem z czerwonej soczewicy, grzanki ziołowe  
Krem z białych warzyw z oliwą truflową, chipsy z parmezanu  
Krem z pieczonych pomidorów, oliwa bazyliowa, grzanki  
Krem z kalafiora z wanilią  
Krem z dyni, mleko kokosowe, chilli  
Zupa jarzynowa z brukselką i tymiankiem  
Włoska zupa minestrone  
Aromatyczna zupa szczawiowa z jajkiem  
Klasyczny barszcz ukraiński  
Zupa ziemniaczana, wędzony boczek, por

\*\*\*

Krem ze szparagów, z chipsem z parmezanu  
Krem z batata, mleko kokosowe, chipsy z topinamburu  
Zupa meksykańska z wołowiną, fasolą i kukurydzą  
Hiszpańska zupa z chorizo, ziemniakami i papryką  
Zupa orientalna z krewetkami/kurczakiem/tofu, trawą  
cytrynową, mlekiem kokosowym i warzywami

Możliwość zamówienia: minimum 10 porcji jednego rodzaju

## PROPOZYCJE LUNCHOWE

480g/os

Pierś z kurczaka zagrodowego, winno maślana emulsja,  
szparagi zielone (sezonowe)

Kotleciki z cieciorki, natka pietruszki, sos tzaziki /

Makaron penne, cukinia, suszone pomidory, parmezan

Ziemniaki pieczone, z masełkiem ziołowym

Pomidory, kapary, czerwona cebula, oliwa i cytryna

Wolno gotowana wołowina, warzywa korzenne,  
karmelizowane marchewki

Ryba z tempurze, salsa orientalna z kolendrą

Ziemniaki z koperkiem i klarowanym masełkiem

Fasolka szparagowa z bułką tartą i palonym masłem

Surówka z buraczków

Pieczona karkówka, sos majerankowy

Warzywna caponata, bakłażan, cieciorka

Kasza gryczana

Surówka colesław z czarnuszką i chrzanem

Możliwość zamówienia: minimum 10 porcji jednego menu

## PROPOZYCJE LUNCHOWE

### 480g/os

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, kremowy sos szparagowy  
lub sos z suszonych pomidorów  
Pęczotto z warzywami  
Włoskie kopytka, oliwa z suszonych pomidorów  
Pomidory, kapary, czerwona cebula, oliwa i cytryna

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie grzybowym  
Gulasz warzywny  
Ziemniaki pieczone, z masełkiem ziołowym  
Sałatka z kiszonych warzyw  
Surówka z buraków, prażone pestki słonecznika

## PROPOZYCJE LUNCHOWE

500g/os

Pierś z kurczaka zagrodowego w kokosowym panko,  
salsa z mango, brzoskwini z kolendrą i chilli

Ravioli ze szpinakiem i ricottą, palone masło i migdały

Ryż jaśminowy

Pak choi na ciepło z olejem sezamowym i czosnkiem

Orientalna sałatka warzywna

Policzki wołowe, sos z boczniaków

Pieczony dorsz w sosie holenderskim

Młode ziemniaki gotowane z koperkiem

Karmelizowane marchewki na ciepło

Surówka colesław z chrzanem i czarnuszką

Mieszane liście sałat z sezonowymi warzywami, sos dijon

Grillowany polędwiczki wieprzowe w orzechach

Filet z karmazyna, domowy sos z omułków

Włoskie kopytka, oliwa z suszonych pomidorów

Warzywa grillowane

Mieszane liście sałat z sezonowymi warzywami, oliwa ziołowa

## PROPOZYCJE LUNCHOWE

600g/os

Udko kacze confi, sos z mini pomarańczy  
Orientalny łosoś, olej sezamowy, imbir, skórka z cytryny  
Młode ziemniaczki  
Czarna soczewica  
Szparagi w sosie z białym winem i masełkiem  
Sałatka z zielonej fasolki i grzybów shimeji, prażone nerkowce,  
marynowana cebula  
Mieszane sałaty, warzywa sezonowe, sos dijon

Zrazy cielęce z borowikami, pieczony topinambur,  
opalana kapusta i brandy  
Filet z sandacza, sos z szyjek rakowych  
Ziemniaki pieczone, z masełkiem ziołowym  
Włoskie kopytka, oliwa z suszonych pomidorów  
Karmelizowane marchewki  
Sałatka z cukinii, z mozzarellą, pecorino i oliwą miętową

Możliwość zamówienia: minimum 10 porcji jednego menu

# SAŁATKI

## *MIĘSNE*

Mieszane liście sałat z półgęskiem, oscypkiem i ogórkiem małosolnym

Makaron casarecce, suszone pomidory, kurczak w ziołach, oliwki,

baby mozzarella, oliwa ziołowa

Sałatka Cezar - sałatka rzymska, kurczak, parmezan, grzanki

## *RYBNE*

Czarna soczewica, szparagi, pieczony łosoś/krewetki, rzodkiewka, sos dijon

Sałatka z łososiem, szparagami i jajkiem przepiórczym, musztarda francuska

Sałatka nicejska, młody ziemniak, jajko i tuńczyk

## *WEGETARIAŃSKIE*

Włoska sałatka z cukinią, baby mozzarellą, pecorino i oliwą miętową

Sałatka z quinoa, serem pleśniowym, gruszką, orzechami włoskimi, rukolą,

świeżym szpinakiem i sosem balsamico

Sałatka z burakiem, kozim serem, orzechami i rukolą

Sałatka grecka / mini tost z tapenadą (do wersji w mini słoiczku)

Sałatka Caprese w mini słoiczku lub na półmisku

## *WEGAŃSKIE*

Czarna soczewica, szparagi, warzywa grillowane, rzodkiewka, sos dijon

Sałatka z czerwonego ryżu, fasolą edamame, kolendrą i nerkowcem

Sałatka marokańska, z kuskusem, granatem, cukinią, papryką i oliwą ziołową

Biała i czarna kasza quinoa, bataty, filetowane pomarańcze, granat, rukola,

kwiaty jadalne

Kasza bulgur, suszone pomidory, papryka, świeży szpinak, faszerowane liście

winogron, pasta ajvar

Sałatka z pieczonych warzyw z sosem orzechowym

## DESERY FINGER FOOD

Ciasto marchewkowo-korzenne

Ciasto marchewkowe, krem mascarpone, migdały

Mini muffin cytrynowy, czekoladowy lub marchewkowy

Mini brownie

Beza pavlova z mascarpone i owocami

Mus z czarnej porzeczki na biszkopcie

Mus czekoladowy z wiśniami, ptasie mleczko

Kulki mocy z daktyli, orzechów i czekolady

Serniczek na zimno z jogurtu greckiego, z nasionami chia, na spodzie z kokosa i daktyli (wege) 5,50 zł netto/szt

## DESERY W MINI SŁOICZKACH

Mus mascarpone z likierem pomarańczowym i owocami

Mus truskawkowy z coullis z mango

Panna cotta z maślanki, sos mango

Mus z białej czekolady, czarna porzeczka, topinambur

Pudding z tapioki, malibu, ananas, tajska bazylia

Krem z tahini, coullis malinowy, słonecznik w karmelu, melisa

Panna cotta śmietankowa z musem malinowym

Panna cotta porzeczkowa

Panna cotta liminkowa z miętą

Creme brulle waniliowy

Krem z zielonej herbaty, granat, jadalne szkło, sól himalajska

Krem budino, toffi, maliny

Ganache z mlecznej lub gorzkiej czekolady

Możliwość zamówienia: minimum 10 sztuk jednego rodzaju