

Restauracja Szary
CATERING
OFERTA NA ROK 2026

WYSOKI STANDARD
w bliskości z naturą

Zapraszamy do zamówienia **potraw na wynos**.

Potrawy przygotujemy **w dostarczonych przez Państwa naczyniach**. Wystarczy dostarczyć je dzień wcześniej. Ile i jakich garnków, blach i pater będzie potrzeba, poinformuje szef kuchni na podstawie Państwa zamówienia.

Istnieje możliwość **odbioru dań gorących**, do bezpośredniego serwowania przetransportowaniu, lub do samodzielnego odgrzania w piecu i na kuchence.

Zimna płyta i przekąski Finger Foods są już elegancko ułożone na paterach i talerzach, gotowe do podania.

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

Kontakt i rezerwacja: Bartosz Radwan,
tel.: 601-407-316, restauracja@szaryresidence.pl





Zupy

Cena za 300ml - rekomendowana porcja dla jednej osoby

Rosół z makaronem	18
Krem włoski z bazyliowym pesto, paluszki grissini	19
Krem brokułowy , grzanki ziołowe, aromatyzowana kwaśna śmietana	18
Krem z pieczonego kalafiora z granatem i paluszkami z ciasta francuskiego	19
Krem z zielonego groszku z wędzonym łososiem i czarnym sezamem	18
Krem z pieczonego bakłażana i pomidorów z bazylią i paluszkami grissini	19
Krem z cukinii z gruszką, paluszki z ciasta francuskiego z sezamem	20
Krem z podgrzybków z oliwą truflową i kwaśną, aromatyzowaną śmietaną	22
Krem z pieczonej papryki z tortillą	23
Krem z cukinii z gruszką , rozmarynem i grzanką z serem kozim	20
Krem z zielonego groszku z miętą	19

Dodatki do dań głównych

Cena za 200g - porcja dla jednej osoby

Ziemniaki gratin	10
Gratin z ziemniaków i batatów	11
Puree ziemniaczane	8
Kopytka z tymiankiem	8
Puree z ziemniaków i selera z szalwią	8

Cena za 150g - porcja dla jednej osoby

Zestaw surówek sezonowych	8
Salata zielona z vinaigrette	8
Salata zielona z rzodkiewką	8

Desery

Cena za 150g - porcja dla jednej osoby

Szarlotka z sosem waniliowym	19
Szarlotka z różą i migdałową kruszonką	19
Beza z serkiem mascarpone i owocami sezonowymi	19
Tiramisu	22
Tarta cytrynowa, owoce sezonowe	22
Fondant czekoladowy, owoce sezonowe	22



Dania główne

Cena za 300ml - rekomendowana porcja dla jednej osoby

Schab wieprzowy pieczony w rozmarynie, gruszka, sos piernikowy z żurawiną	39
Kieszonka drobiowa faszerowana szpinakiem w sosie z sera gorgonzola	39
Filet drobiowy sous vide, zielony groszek, bób, szpinak, mięta, demi glace z porto	39
Filet drobiowy sous vide, sos rabarbarowy z rokitnikiem, marynowane buraczki	33
Szynka wieprzowa pieczona po staropolsku, w sosie grzybowym z rozmarynem	39
Filet z indyka marynowany w ziołach, sos żurawinowy z imbirem	41
Filet drobiowy sous vide w kruszonce z migdałów, mus z kalafiora, granat, demi glace z szałwią	39
Gołąbek z kaszą prażoną gryczaną, sos z podgrzybków, karmelizowany por, marynowany burak	37
Sałatka z melonem, marynowaną kalarepą, awokado, gruszką, rzodkiewką, karmelizowanymi orzechami włoskimi, pomidorkami koktajlowymi, mięta, liściem botwinki, z sosem vinaigrette miodowo-imbirowym	33
Comber jagnięcy sous vide z ziołami, mus z zielonego groszku z mięta, sos demi glace, sałata zielona z rzodkiewką, sos vinaigrette	69
Ossobuco z jelenia, mus z buraków i jeżyn	51
Pieczeń cielęca na klarowanym maśle z ziołami, bób, groszek zielony, sos demi glace z szałwią	56
Pieczona noga z królika z tymiankiem, gołąbek z prażoną kaszą gryczaną	56

Vege

Porcje mają: 200 gramów mięsa (schab, szynka, indyk),
185g mięsa (filet drobiowy), 350g (królik, gołąbek),
250g sałatka. Cena za jedną porcję (dla jednej osoby).
Dodatki do dań głównych zamawiane osobno.

Zimna płyta

6g / osobę

Zawiera zawsze:

- Pasztet wieprzowy własny wyrób
- Tymbaliki drobiowe
- Pieczywo

Do wyboru 2 sosy:

- chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, andaluzyjski, tatarski

Do wyboru 2 mięsa pieczone:

- Schab w tymianku
- Polędwiczka wieprzowa w czosnku niedźwiedzim
- Szyńka wieprzowa w ziołach
- Karczek wieprzowy w kminku
- Karczek wieprzowy po włosku (w suszonych pomidorach i bazylii)
- Boczek rolowany ze śliwką
- Filet z indyka pieczony w jogurcie z tymiankiem
- Roladki z indyka z trzema nadzieniami (szpinak, suszone pomidory, oliwki)

Wielkanocne (z majonezem)

Tradycyjna jarzynowa

Tradycyjna porowa

Tradycyjna z tuńczykiem

Salatka z filetem drobiowym sous vide, świeże zioła, seler naciowy, ananas

Do wyboru 2 sałatek:

Grzeczka kuchnia (z autorskimi sosami)

Salatka z blanszowanymi brokułami, mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, jajka przepiórcze, prażone orzechy nerkowca, kiełki, sos czosnkowy

Salatka z grillowanym serem halloumi, melon, pomidorki koktajlowe, winogrona, prażone orzechy nerkowca, sos imbirowo-miodowy

Letnie (z sosem vinaigrette)

Salata z karmelizowanymi gruszkami, grillowany filet drobiowy z tymiankiem, ocet balsamiczny, pomidorki koktajlowe

Salata z marynowanymi mini papryczkami, ser kozi, pomidorki koktajlowe, kiełki, prażone płatki migdałów

Salatka z serem typu feta, oliwki Kalamata, pomidorki koktajlowe, daktyl, orzechy nerkowca, kiełki

Salatka z pieczonymi batatami i pestkami granatu, pomidorki koktajlowe, kiełki, rukola, ser Dor blue

Salatka z pieczoną gruszką, serem gorgonzola, pomidorki koktajlowe, koper włoski w pomarańczach, kapary, pistacje

Salatka z pieczoną papryką, ciecierzycą, pomidorki koktajlowe, mięta, kolendra, orzechy prażone ziemne, kiełki, pesto z bazylii

Salata z marynowanymi karczochami i pieczonym koprem włoskim, pomidorki koktajlowe, owoce granatu, orzechy włoskie karmelizowane, kiełki, sos vinaigrette



Dodatki do zimnej płyty

Półmisek śledzi 17 / 80g (min. 10x)

Śledź w śmietanie po krakowsku z jabłkami

Śledź w burakach i miodzie z nutą imbiru i octu balsamicznego

Śledź w oleju

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie z zielonym pieprzem

Półmisek wędlin i kabanosów 15 / 80g (min. 10 x)

Półmisek serów: Brie, Camembert, Lazur 18 / 80g (min. 10 x)
z winogronami i orzechami włoskimi

Quiche: 160 / sztukę (12 porcji)

Boczek wędzony, groszek zielony, karczochy marynowane, tymianek, kiełki łoś, pieczone buraki, rukola, krem z octu balsamicznego

Cukinia, ser camembert, pomidorki koktajlowe, tymianek, rukola

Dynia, szpinak, podgrzybki, rozmaryn

Finger foods

Prosimy o zamówienie co najmniej 8 zestawów.
Każdy zestaw to dwie sztuki każdej pozycji.

Delikatne przekąski 82,-

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi
Paluszki warzywne z tzatzikami
Jajka faszerowane łososiem i kawioem
Tartinki mini 2 rodzaje
Babeczki ze słonymi farszami
Vol-au-vent ze słonymi farszami

Francuskie akcenty 89,-

Mini szaszłyki z krewetkami i oliwkami
Mini croissant z ciasta półfrancuskiego ze słonym farszem
Roladki z tortilli ze słonymi farszami
Vol-au-vent z musem pietruszkowym z rozmarynem
Vol-au-vent z pieczonym bakłażanem i granatem
Paluszki warzywne z sosem serowym
Tatar z śledzia na bagietce korzennej

Ekskluzywne smaki 99,-

Rostbef wołowy na grzance z musem paprykowym i kaparami
Mini croissant z ciasta półfrancuskiego ze słonym farszem
Pstrąg wędzony ze szczypiorkiem na bagietce korzennej
Vol-au-vent z łososiem wędzonym
Babeczki z szynką prosciutto i musem warzywnym
Vol-au-vent z kawioem i ricottą z limonką
Misy warzywne z kiełkami



Głodkości i owoce

Makaroniki zestaw 36 sztuk (185zł)

karmelowe,
pistacjowe (aromatyzowane),
waniliowe,
malinowe,
czekoladowe,
cytrynowe

Owocowa kompozycja 399

Ciastka: cena za sztukę (min. 8 x)

Babeczka owocowa	8
Truskawkowa pianka	9
Eklerka	9
Babeczka kajmakowa	8
Malinowy deser	9
Mini sernik	8
Ptyś z czekoladą	7
Brownie bezglutenowe (bezglutenowe ciastko, zawiera nabiał i jajka)	19
Orzeszek (ciasteczko)	85 / kg (80szt.)

Zestaw dla dzieci

35 / dziecko (jedna zupa + jedno danie)

Zupa

Rosół z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką

Penne neapolitana

Naleśniki z serem



Dodatkowe danie ciepłe

Gerwowane lub w kociołku

● Wołowina po burgundzku , pieczywo	33
● Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami	24
● Strogonoff wołowy , pieczywo	33
● Barszcz czerwony z krokietem z mięsem	26
● Bigos , pieczywo	24
● Żurek staropolski, pieczywo	24
● Flaczki z boczniaków	20
● Wegański gulasz	20
● Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami	26

Vege



Kontakt

Bartosz Radwan

Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

Napisz: b.radwan@szaryresidence.pl

Zadzwoń: 601-407-316

