

Restauracja Szary

MENU GRUPOWE

NA ROK 2026

WYSOKI STANDARD

w bliskości z naturą

Przedstawiam ofertę dla grup zorganizowanych. Zapraszam do wyboru interesujących Państwa dań, elementów przerwy kawowej i dodatków.

Obiady i kolacje proponujemy w wersji **serwowanej lub bufetowej**.

Na przyjęcia bankietowe dodatkowo warto dobrać zimną płytę i dodatkowe dania ciepłe oraz open bar czyli **napoje bez limitu**.

Dla wszystkich Gości wybieramy **jeden zestaw**, ale jeśli uczestnicy spotkania mają **diety i alergie**, proszę nam dać znać a otrzymają oni bezpłatnie alternatywne propozycje.

Ceny są aktualne przez 14 dni od przedstawienia oferty.

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



Przerwa kawowa FIT

89 / osobę

Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna, herbata – trzy smaki

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną i miętą, woda niegazowana,

Ciasta domowe 2 rodzaje (175g/os.), **Owoce sezonowe**

Paluszki warzywne z łososiem wędzonym, seler naciowy, tzatziki

Hummus z buraka

Koreczki z mini mozzarellą, pomidorami koktajlowymi

Dodatki: cukier, mleko, cytryna



Przerwa kawowa ECO

59 / osobę

Kawa z ekspresu, kawa rozpuszczalna, herbata – trzy smaki

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną i miętą, woda niegazowana,

Ciasta domowe 2 rodzaje (175g/os.)

Dodatki: cukier, mleko, cytryna



Dodatki do bufetu:

pyszne i ładne kanapeczki (2 szt.)	16
ciastka francuskie (2 szt.)	19
brownie bezglutenowe (150g)	19
mufinki czekoladowe (1 szt.)	8



Zestawy obiadowe

59 / osobę

Krem z pieczonego kalafiora, paluch z kruchego ciasta z czarnuszką

Filet drobiowy sous vide w kruszonce ziołowej, brokuł blanszowany, sos z suszonymi pomidorami, ziemniaki purée, zestaw surówek sezonowych

Rosół z makaronem

Wolno pieczona wieprzowina po staropolsku z goździkami i cynamonem w sosie własnym ze świeżymi ziołami, ziemniaki gotowane, zestaw surówek sezonowych

Minestrone z paluszkami z kruchego ciasta i pesto bazyliowym

Filet drobiowy sous vide, kruszonka migdałowa z ziołami, sos z sera gorgonzola, polenta, sałata zielona z sosem vinaigrette

Krem z kukurydzy, popcorn, marynowana marchew z czarnuszką

Udziec z indyka sous vide, ziemniaki pieczone z ogniska, sos wiśniowy z rozmarynem i czerwonym winem, zasmażana czerwona kapusta z anyżem i jabłkiem

Dania serwowane

Krem włoski z bazyliowym pesto

Filet z indyka sous vide, sos demi glace, warzywa blanszowane, chrupka z ciecierzycy, kasza kuskus

Krem z pieczonego ziemniaka, popcorn z kaszy gryczanej prażonej, kielki

Delikatny udziec z indyka pieczony w rozmarynie w sos z marynowanymi cebulkami pertowymi z białym winem i tymiankiem, ziemniaki purée z szatwą, surówka coleslaw

Krem z ciecierzycy i pomidorów, pesto z bazylii

Filet drobiowy w sosie z curry z mlekiem kokosowym i warzywami, ryż z goździkami

Krem z zielonego groszku z pappardelle z marynowanej marchewki

Filet drobiowy sous vide z kruszonką z orzechów ziemnych, natką pietruszki, sos z pomidorów z kolendrą, ziemniaki purée, zestaw surówek sezonowych

Bestseller 2025

Krem z białych warzyw z paluszkami z ciasta francuskiego z czarnuszką
Plastry wieprzowe wolno gotowane, sos demi glace z rozmarynem i czerwonym winem, kroket ziemniaczany, zasmażana kapusta włoska z koperkiem



Zestawy obiadowe

59 / osobę

Zupa rozgrzewająca z ciecierzycą, klopsami z kaszy i pesto bazyliowym
Gołąbki z kapusty włoskiej z kaszą gryczaną prażoną, podgrzybki, marynowane buraczki, karmelizowany por

Krem ze szpinaku, jogurt ziołowy, grzanka czosnkowa
Risotto z podgrzybkami, groszek zielony, rozmaryn, oliwa szczypiorkowa, sałata zielona z sosem vinaigrette

Krem z selera, prażone płatki migdałów, kielki
Pieczony kalafior w kruszonce z orzechami włoskimi, pestki grantu, pesto z bazylii z orzeszkami pinii, salsa z pieczonej papryki, pomidorki koktajlowe, chilli, kolendra, cukinia marynowana

Dania serwowane - wegetariańskie

Krem z cukinii z gruszką
Lasagne z selera, pomidory, marynowane rzodkiewki, sałatka z oliwek czarnych, ogórek, chilli, pesto z bazylii

Krem z kalarepy, paluszki chlebowe, kielki
Pieczony bakłażan marynowany w ziołach w sosie neapolitana z kolendrą i chilli, blanszowane warzywa, pesto z bazylii

Krem z batatów z pestkami dyni
Kaszotto z pęczaku, cukinia, szpinak, groszek zielony, świeże zioła

Danie z ryby

Krem z cukinii z gruszką, paluszki chlebowe, kielki
Filet z dorsza w maśle cytrynowym z natką pietruszki, czosnkiem i nuta chilli, ziemniaki purée z szatnią, surówka z selera naciowego z jabłkiem, rzodkiewką i czarnym sezamem



Desery serwowane

Premium

24 / osobę

Sernik waniliowy, owoce sezonowe

Szarlotka z gałką lodów na ciepło

Lodowa fantazja z orzechami

Mus czekoladowy z kruszonką i wiśniami

Brownie z owocami sezonowymi

Mus mango z biszkoptem waniliowym

Gruszka marynowana z kruszonką i sosem waniliowym

Cannoli z kremem waniliowym i pistacjami

Klasyczne

19 / osobę

Szarlotka z sosem waniliowym

Panna cotta z sosem malinowym

Mus malinowy z kruszonką

Ciasto marchewkowe sos cynamonowy

Mus truskawkowy z kruszonką

Rabarbar z kruszonką

Desery FIT

24 / osobę

Deser czekoladowy z nasionami chia i migdatami

Jogurtowy pudding z nasionami chia, malinami i bananem

Koktajl z malin z jogurtem naturalnym, banan, orzechy, miód

Koktajl gruszkowo-jogurtowy z pestkami granatu, mięta

Popisowy bufet Gzefa Kuchni

155 / osobę

Krem z pieczonej papryki

Zupa rybna z krewetkami, warzywa korzenne, groszek zielony, kluseczki pietruszkowe

Filet z sandacza pieczony w migdałach, sos beurre blanc

Polędwiczka wieprzowa sous vide, zielona kruszonka, kremowy sos demi glace z rydzami i rozmarynem

Steki z pieczonego bakłażana z salsą z pomidorów, z szalotką, kolendrą i chilli

Pieczarki portobello faszerowane kaszą jaglaną i warzywami sezonowymi

Warzywa sezonowe blanszowane

Ziemniaki gratin, polenta

Salata z rzodkiewki, ogórka i oliwek ze szczypiorkiem

Salata zielona z sosem vinaigrette

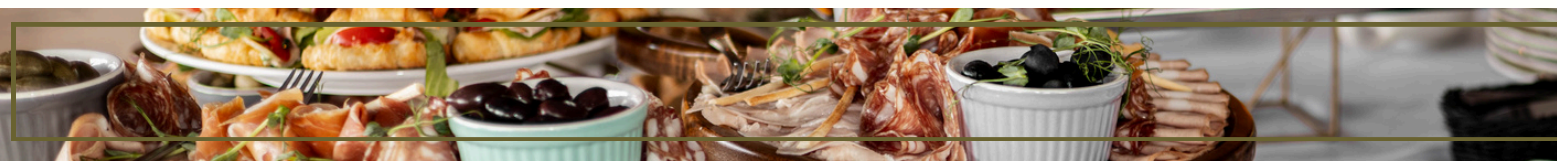
Sernik waniliowy, owoce sezonowe

Muffinka czekoladowa, owoce sezonowe

Mus malinowy, owoce sezonowe

W każdym menu bufetowym **napoje bez limitu:**

kawa z ekspresu, herbata,
sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda



Bufet alpejski

115 / osobę

Krem z selera z truflową nutą, grzanki z serem corregio

Zupa minestrone

Filet z indyka marynowany w ziołach, sos figowy

Pieczona polędwiczka z dorsza z warzywami i pomidorami

suszonymi w sosie cytrynowym

Polenta, ziemniaki gratin

Zestaw surówek, sałata zielona z sosem vinaigrette

Panna cotta z żelką mango, owoce sezonowe

Bufet wegetariański

115 / osobę

Zupa Minestrone

Krem z cukinii z gruszką, paluch z ciasta francuskiego z czarnuszką

Plastry pieczonego bakłażana z sosem neapolitana z kolendrą i chilli

Pieczony kalafior, orzechy włoskie, pestki granatu, batat, kolendra, papryka

Warzywa gotowane na parze, dip jogurtowo – koperkowy

Ryż kolorowy z goździkami, ziemniaki gotowane z koperkiem

Zestaw surówek sezonowych, sałata zielona z sosem vinaigrette

Cannoli z kremem waniliowym i pistacjami

W każdym menu bufetowym **napoje bez limitu:**

kawa z ekspresu, herbata,
sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda



Bufet nowoczesny

105 / osobę

Krem pomidorowy z kolendrą

Krem z pietruszki z gruszką, nutą chilli

Plastry wolno pieczonego schabu wieprzowego, kremowy sos z estragonem

Pieczona dynia z cynamonem i rozmarynem, chilli, szpinak, sos z podgrzybków

Ziemniaki konfitowane w rozmarynie, kasza kuskus z warzywami

Warzywa grillowane, sałata zielona z sosem vinaigrette

Beza z bitą śmietaną i owocami sezonowymi

Bufet klasyczny

105 / osobę

Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą

Krem z pieczonych ziemniaków i pora

Wolno pieczona wieprzowina marynowana w tymianku, sos musztardowy z gruszką

Udziec z indyka pieczony na klarowanym maśle z rozmarynem sos miodowo – musztardowy

Ziemniaki purée, ryż kolorowy

Zestaw surówek, sałata zielona z sosem vinaigrette

Mus truskawkowy z owocami sezonowymi

W każdym menu bufetowym **napoje bez limitu:**

kawa z ekspresu, herbata,
sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda



Zimna płyta

69 / 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 sałatki:

Grupa kuchni (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)

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

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

Salatka z serem typu feta, oliwki Kalamata, pomidorki koktajlowe, daktyle, 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

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



Dodatki do zimnej płyty

Półmisek włoskich specjałów 465 / 2,25kg

Prosciutto Crudo oraz Cotto, Salami Spianata Romana, Mortadella Bologna, Karczochy marynowane, Pomidory suszone, Oliwki, Paluszki chlebowe

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 np. 8 x Delikatne przekąski.
Każdy zestaw zawiera dwie sztuki każdej pozycji.

Delikatne przekąski 82,-

Mini szaszłyki z oliwką, mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi
Paluszki warzywne z tzatzikami
Jajka faszerowane łososiem i kawiolem
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 kawiolem i ricottą z limonką
Misy warzywne z kiełkami



Głodkości i owoce

Makaroniki zestaw 36 sztuk (185zł)

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

Kompozycja owocowa 450

elegancka, bogata patera
owoców sezonowych

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.)

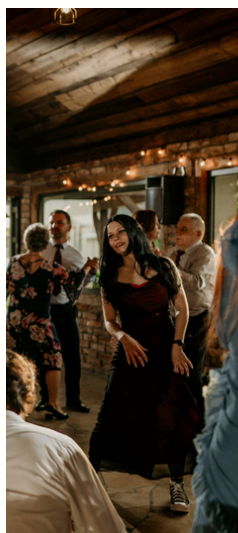


Dodatkowe danie ciepłe serwowane lub w kociołku

● Wołowina po burgundzku , pieczywo	33
● Zupa marokańska z klopsikami wieprzowymi i warzywami	24
● Stroganoff 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

Napoje bez limitu - open bar



Fresh

39 /os.

Woda gazowana i niegazowana
Pepsi, Mirinda, 7up

Classic

59 /os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana

Glamour

89 /os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe
Wino białe i czerwone

Ladies and Gentleman

149 /os.

Kawa z ekspresu, herbata,
Sok pomarańczowy i jabłkowy,
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Piwo beczkowe
Wino białe i czerwone
Wódka Baczewski, Whisky Bushmills Black Bush

Balance (0%)

+16 /os.

dodatkowo: piwo bezalkoholowe (Lager, Paulaner),
bezalkoholowe wino białe i wino musujące

Kontakt:

Bartosz Radwan
Dyrektor ds. sprzedaży i marketingu

Napisz: b.radwan@szaryresidence.pl

Zadzwoń: 601-407-316



Polecam:

Fotorelacja

Klaudyna Szczepanik
IG/fotograficzne_marzenia tel.: 530-567-611

Noclegi

Hotel Szary Residence – szaryresidence.pl

DJ Cola

facebook.com/djcolapl/ tel.: 793-100-830

