



CATERING

EXPO XXI

Dla wystawców



JESTEŚMY WSZĘDZIE TAM *gdzie tego potrzebujesz!*

Wiemy, ile pracy wkładacie w przygotowanie stoiska targowego i jak ważny jest to czas dla wszystkich wystawców. Idealnym zwieńczeniem Waszych przygotowań będzie odpowiedni catering szyty na miarę Waszych potrzeb.

FINGER FOOD

DEKORACYJNE MINI KANAPKI

DESERY W SŁOICZKACH

MONODESERY

OWOCOWE SMOOTHIES & WITAMINOWE SHOTY

SALATKI

LOGOWANE PRODUKTY

Polub nas na:  @royal_catering  @RoyalCateringWarszawa  @royal_catering.pl



KANAPKI BANKIETOWE

250 zł netto / 25 szt.

Do wyboru kanapki dekoracyjne: bagietka, mini kajzerka, mini bułeczka wieloziarnista, chleb pełnoziarnisty
Lub kanapki zamknięte: mini croissant, mini brioche, mini bułeczka wieloziarnista

ZESTAW MIĘSNY

5 x rostbef, owoc kapara

5 x szynka parmeńska, pomarańcza

5 x schab soue vide, konfitura z czerwonej cebuli, miechunka, marynowana rzodkiew

5 x mus z kaczki, liofilizowana malina, pędy groszku

5 x szarpana wieprzowina, pikle

ZESTAW RYBNY

5x wędzony łosoś, serek ziołowy, cytryna, koperek

5x pasta z tuńczyka, marynowana szalotka

5x krewetka, serek philadelphia, pomidorek cherry, kolendra

5x jajko, kawior

5x śledź, marynowana cebulka, żurawina

ZESTAW WEGETARIAŃSKI

5x camembert, truskawka

5x opalany kozi ser, karmelizowana gruszka

5x mozzarella, pomidor, pesto bazyliowe, rukola

5x mus śmietankowy, chips paprykowy

5x świeży ogórek, ser feta, czarnuszka

ZESTAW WEGAŃSKI

5x humus sezamowy, pszenica ekspandowana

5x pasta z bakłażana, szpinak, pomidor suszony

5x grillowana cukinia, ananas, figa

5x tofu wędzone, karmelizowany burak, sezam

5x pomidory concase, guacamole





TORTILLE / MINI BURGERY

250 zł netto / 25 szt.

ZESTAW MIĘSNY

- 5 x mini burger wołowy z serem cheddar i warzywami
- 5 x mini burger z kurczakiem, ementalerem i ananasem
- 5 x mini burger z szarpaną wieprzowiną i piklami
- 5 x mini tortilla ze schabem soue vide, konfiturą z czerwonej cebuli, mixem sałat i pieczarkami marynowanymi
- 5 x mini tortilla z indykiem w tempurze, oscypkiem, mixem sałat i żurawiną

ZESTAW RYBNY

- 5 x mini burger z łososiem, chrzanem i kiełkami groszku
- 5 x mini burger z krewetką w tempurze, pikantnym awokado i sweet chili
- 5 x mini burger z kotлетem z dorsza, musem koperkowym i piklami
- 5 x mini tortilla z paluszkami krabowymi, kolendrą i guacamole,
- 5 x mini tortilla z wędzonym łososiem, serkiem philadelphia, kiełkami i kaparami

ZESTAW WEGETARIAŃSKI

- 5 x mini burger z panierowanym camembertem i sosem camberland
- 5 x mini burger z opalonym kozim serem, karmelizowaną gruszką i sosem koktajlowym
- 5 x mini burger z oscypkiem w tempurze, konfiturą z czerwonej cebuli i piklami
- 5 x mini tortilla z mozzarełą i grillowanymi warzywami
- 5 x mini tortilla z cheddarem, pieczarkami marynowanymi i warzywami

ZESTAW WEGAŃSKI

- 5 x mini burger z falafelem i salsą warzywną
- 5 x mini burger z kotлетem z kalafiora, wegańskim pikantnym majonezem i warzywami
- 5 x mini burger z wegańskim kurczakiem, teryaki, kolendrą i grillowaną cukinią
- 5 x mini tortilla z humusem, awokado, rukolą i suszonymi pomidorami
- 5 x mini tortilla z pastą ciecierzycy, szpinakiem, kiełkami groszku i karmelizowanym burakiem





FINGERFOOD – KOKTAJLOWE

650 zł netto / 50 szt.

ZESTAW MIĘSNY

- 10 x pate z dzika z musztardą francuską i owocem pitahaya
- 10 x mus z perliczki w glazurze z białego wina z musem szpinakowym
- 10 x roladka z szynki parmeńskiej z serem pleśniowym i suszonym pomidorem
- 10 x przepiórka z wanilią w mini eklerce z ekspandowanym ziarnem
- 10 x polędwiczka soue vide w prażonym sezamie, owijana bekonem

ZESTAW RYBNY

- 10 x krewetka w tempurze z musem mango
- 10 x tuńczyk w kolorowym sezamie z galaretką sojową i trawą cytrynową
- 10 x naleśnik bazyliowy z tatarskim z pstrąga aromatyzowany yuzu i kwiatami jadalnymi
- 10 x łosoś wędzony z mascarpone, marynowany imbirem i kwiatami chabru
- 10 x mini bliny z kwaśną śmietaną, kawiozem z pstrąga i wacame

ZESTAW WEGETARIAŃSKI

- 10 x kozi ser z owocem granatu na szpinakowym biszkopcie
- 10 x ruloniki z parmezanu z musem z suszonych pomidorów
- 10 x trufle serowe w żurawinie i orzechach
- 10 x jalapeno nadziewane serem cheddar z salsą mango
- 10 x roladki z żółtej cukinii wypełnione fromage blanc aromatyzowane trufkami i kwiatami jadalnymi

ZESTAW WEGAŃSKI

- 10 x torcik z buraka i tofu
- 10 x mini yaki tori z boczniaka marynowanego w teryaki z kolorowym sezamem
- 10 x plauszek z ciecierzycy z galaretką paprykową, świeża bazylia
- 10 x humus sezamowy w słonym karmelu, miętowy tiul
- 10 x ziołowy serek z pestek słonecznika w glazurze buraczanej na pełnoziarnistym spodzie





SAŁATKI W SŁOICZKACH

170 zł netto / 10 szt.

SAŁATKI MIĘSNE

Tradycyjna sałatka Cezar z sałatą rzymską, pomidorem, kurczakiem grillowanym, grzankami, parmezanem i sosem cezar

Sałatka z pieczoną wołowiną, kolorowym makaronem, papryką, ogórkiem, pomidorkami chery i sosem ajoli na bazie musztardy

Ziemniaczana sałatka z chrupiącym bekonem, ogórkiem, bobem, groszkiem cukrowym, koperkiem i sosem jogurtowym z musztardą francuską

SAŁATKI RYBNE

Mix sałat z pieczonym łososiem, balsamicznymi truskawkami, mandarynką, melonem i sosem balsamicznym z cytryną

Sałata z roszponką z radichio, pieczonymi krewetkami, marynowaną rzodkwią, pomidorkami cherry, awokado, kiełkami i sosem cytrusowym

Sałatka z tuńczykiem, ryżem basmati, kolorową papryką, kolorową fasolką, ogórkiem zielonym, słodką kukurydzą i sosem majonezowo-koperkowym

SAŁATKI WEGETARIAŃSKIE

Tradycyjna sałatka grecka z sałatą lodowa, serem feta, pomidorem, ogórkiem, papryką kolorową, czarnymi oliwkami i sosem winegret

Mix sałat z rukolą, opalonym kozim serem, truskawkami, borówkami, gruszką, kiełkami groszku i dresingiem balsamicznym

Mix sałat z arbuzem, serem pleśniowy, truskawki, sos miodowo-cytrynowy

SAŁATKI WEGAŃSKIE

Sałatka wietnamska z wędzonym tofu, makaronem sojowym, ogórkiem, papryką, chili i sosem sezamowym z octem ryżowym

Sałatka z rukolą, pomidorami suszonymi, prażonymi orzeszkami pini i czerwonym pesto

Cieciorka z oliwkami, suszonymi pomidorami, rukolą i sos pesto





PÓLMISKI BANKIETOWE

Minimum 1 półmisek z rodzaju

1000 g

PÓLMISKI MIĘSNE

230 zł netto / 1000 g

Wyselekcjonowane wędliny włoskie: chorizzo, salami, szynka parmeńska, pancheta

Deska wędlin staropolskich : szynka wędzona, kiełbasy suche i podsuszane, kabanosy, boczek

Deska pasztetów: drobiowe, wieprzowe, z dziczyzny

PÓLMISKI RYBNE

330 zł netto / 1000 g

Patera ryb wędzonych, past rybnych (łosoś, sielawa, makrela, halibut)

Patera ryb i owoców morza w tempurze (łosoś, dorsz, kalmary, krewetki)

Patera śledzi w kilku odsłonach (tradycyjne w oleju, w śmietanie, szuba, zalewa korzenna)

PÓLMISKI WEGETARIAŃSKIE

280 zł netto / 1000 g

Deska wyselekcjonowanych serów

Warzywa pieczone na styl hiszpański z parmezanem i kremem balsamicznym, rukolą

Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami, rukolą i sosem maślanym

PÓLMISKI WEGAŃSKIE

260 zł netto / 1000 g

Trio tatarów wegańskich: z boczniaka, z pomidorów suszonych, ze szparagów i groszku cukrowego

Carpaccio z buraka z wędzonym tofu i sosem sezamowo- orzechowym

Trio past wegańskich: humus, z zielonego groszku, pasta z bakłażana z dodatkami (warzywa słupki, warzywa w tempurze, pita, grissini)





ŚWIEŻO WYPIEKANE BUŁECZKI

160 zł netto / 16 szt.

Do wyboru 1 rodzaj

- Mini croisanty z czekoladą
- Mini croisanty z konfiturą owocową
- Mini drożdżówki z serem
- Mini drożdżówki z owocami sezonowymi
- Mini drożdżówki z cynamonem

MIX CIASTEK KOKTAJLOWYCH

190 zł netto / 25 szt.

- 5 x Sernik z białą czekoladą
- 5 x Szarlotka z kruszonką
- 5 x Ciasto marchewkowe z mascarpone
- 5 x ciasto jogurtowe z owocami
- 5 x brownie

MINI MUFFINY

190 zł netto / 25 szt.

Do wyboru 1 rodzaj

- Mini muffiny czekoladowe z białą czekoladą
- Mini muffiny jogurtowe z gorzką czekoladą
- Mini muffiny z bakaliami

MINI BABECZKI

190 zł netto / 25 szt.

Do wyboru 1 rodzaj

- Mini babeczki z budyniem i owocami
- Mini babeczki z czekoladą i słonym karmelem

DESERKI W SŁOICZKACH

120 zł netto / 10 szt.

Do wyboru 1 rodzaj

- Tiramisu
- Panacotta z musem malinowym
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Kokosowa Panna Cotta z musem mango
- Legumina kokosowa
- Pudding z tapioki
- Mus z owoców tropikalnych



SŁOICZKI ŚNIADANIOWE

120 zł netto / 10 szt.

Do wyboru 1 rodzaj

- Pudding czekoladowy z komosy ryzowej
- Granola z jogurtem greckim i sosem mango
- Pudding ryżowy z musem malinowym
- Owsianka z konfiturą owocową
- Pudding chia z malinami (vegan)
- Salatka owocowa (vegan)

MONODESERY - ZESTAW 1

250 zł netto / 20 szt.

- 5 x Petit choux z kremem waniliowym i konfiturą malinową
- 5 x Mono passion fruit z glassage mango
- 5 x Mono deser z wanilią z Madagaskaru w białym zamszu
- 5 x Mus truskawkowy z chili

MONODESERY - ZESTAW 2

250 zł netto / 20 szt.

- 5 x Cremeux z czekolady deserowej z rumem
- 5 x Red velvet mus
- 5 x Mus czekoladowy z likierem Bayley's
- 5 x Mus limonkowy z miętą

OWOCE KROJONE FILETOWANE

150 netto / 1000 g

Ananas, melon, grejfrut, pomarańcz, winogrono

KOKTAJLE / SMOOTHIES

170 netto / 10 szt.

Do wyboru 1 rodzaj

- Szpinak, jabłko, cytryna, woda
- Burak, malina, jabłko, woda
- Brzoskwinia, mango, marakuja, pomarańcza, woda
- Banan, jogurt naturalny, truskawka
- Maliny, jogurt naturalny
- Ananas, mleko kokosowe, jogurt naturalny
- Mango lassi- mango i jogurt naturalny





VOUCHERY

W naszym bistro dajemy możliwość wykupienia voucherów w kilku wariantach. Jeśli zastanawiasz się nad zakupem, przeczytaj jakie korzyści na Ciebie czekają!

NIE MUSISZ CZEKAĆ *w kolejce*

Na Twoje życzenie zamówienie możemy dostarczyć na Twoje stoisko w specjalnych boxach lunchowych o wskazanej przez Ciebie godzinie. Sam zdecyduj czy wolisz zjeść na miejscu w barku czy na wynos przy swoim stoisku.

WYBIERZ ASORTYMENT *lub kwotę*

Voucher możesz wykupić na zestaw obiadowy, samą zupę lub drugie danie czy np. sałatkę. Oferujemy również vouchery na konkretne kwoty. Możesz wręczyć pracownikom voucher na określony asortyment lub dać im możliwość wyboru, na co chcą przeznaczyć ustaloną przez Ciebie kwotę.

BĄDŹ PEWNY, ŻE ZJESZ TO, CO *lubisz najbardziej*

Chcemy, abys jako pierwszy dowiedział się, co będzie w naszym menu podczas odbywającego się wydarzenia. Jeśli zainteresuje Cie konkretna pozycja, możesz zarezerwować konkretną ilość produktów które będą na Ciebie czekały w bistro! Zapomnij o sytuacji, w której widzisz ostatnią porcję ulubionego dania i ktoś przed Tobą je wykupuje. Twoje dania będą na ciebie czekać!

GWARANCJA NIŻSZEJ *ceny*

Jesteś zdecydowany na zakup naszych usług, a my chcemy Ci zdecydowanie za to podziękować, dlatego przy zakupie voucherów możesz mieć pewność, że płacisz mniej niż podczas eventu. Dziękujemy, że korzystasz z naszych usług!



LOGOWANE produkty

To świetny pomysł aby wyróżnić się i pozostać zapamiętanym przez odwiedzających. Twoje logo może znaleźć się na muffinkach, makaronikach, cake pops'ach czy innych słodkościach. Może deser z logo w kolorach Twojej marki? Proszę bardzo!





WARUNKI / FORMALNOŚCI

Gwarancja realizacji:

Zamówienie najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem dostawy

Koszty transportu:

Dostawa na jednorazowych tacach – 100,00 netto

Dostawa na porcelanie (plus odbiór) – od 200,00 netto

Dodatkowo płatne:

Talerze, sztucze porcelanowe – 4,00 netto / osobę

Stoły bufetowe – 40,00 netto / szt.

Stoły koktajlowe – 40,00 netto / szt.

Dekoracje bufetu – 200,00 netto

Obsługa kelnerska – 500,00 netto

Formalności:

Forma płatności: gotówka/ karta/przelew

Zaliczka: przedpłata 100%

Przyjęcie zamówienia: potwierdzenie zlecenia

Podana cena może zostać podwyższona o inflację, zgodnie z tabelą miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowaną przez GUS

Anna Wnuk

Manager sprzedaży

✉ a.wnuk@royal-catering.pl

☎ 600 628 078

Polub nas na:  @royal_catering  @RoyalCateringWarszawa  @royal_catering.pl