



ACCATA
CATERING

PRZEDSTAWIA

MENU GRILLOWE

| | | |
|-------------------|-----------------|----|
| TEX-MEX | PRZEJDŹ DO STR. | 2 |
| ŚRÓDZIEMNOMORSKIE | PRZEJDŹ DO STR. | 5 |
| POLSKIE | PRZEJDŹ DO STR. | 8 |
| STÓŁ POLSKI | PRZEJDŹ DO STR. | 11 |
| FIT | PRZEJDŹ DO STR. | 12 |
| STARTER | PRZEJDŹ DO STR. | 13 |
| DLA NAJMŁODSZYCH | PRZEJDŹ DO STR. | 13 |

ACCATA Group jest właścicielem Klubu ARCO,
Restauracji Włoskiej NAVONA
oraz OSADA Grill & Bar

Ale to nie wszystko...

Posiadając bogate doświadczenie
i zaplecze gastronomiczne
zajmujemy się także cateringiem zewnętrznym
- ACCATA Catering oraz organizujemy eventy
na terenie całej Polski - ACCATA Events Partner.

Joanna Kowalewska
Dyrektor Handlowy
Accata Group

arco

Navona
RESTAURACJA WŁOSKA

OSADA
GRILL & BAR



POLECA
MENU GRILLOWE
TEX-MEX 1

DLA 20-80 OSÓB
CENA 60 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 55 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 50 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 50 g/os

Salatka Coleslaw z białej kapusty
Salatka meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą



DANIE GORĄCE 570 g/os

Grillowane skrzydełka z kurczaka marynowane w lekko pikantnym sosie BBQ
Grillowany stek z karkówki w stylu fajita
Siekany stek "el Passo" z wołowiną i aromatem wędzonki z warzywami i meksykańskimi ziołami



DODATKI CIEPŁE 200 g/os

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowane sezonowe warzywa



SOSY / PIECZYWO 25 g/os

Salsa z pomidorów z kolendrą, czerwoną cebulą i jalapeno
Sosy: aioli, tzatziki, vinegrette
Bułeczki



POLECA
MENU GRILLOWE
TEX-MEX 2

DLA 20-80 OSÓB
CENA 75 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 65 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 60 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 110 g/os.

Salatka Coleslaw z białej kapusty
Salatka meksykańska z kukurydzą i czerwoną fasolą
Salatka z marynowanego selera, z jabłkami, orzechami i winogronami
Warzywny kącik - świeże warzywa do wyboru



DANIE GORĄCE 475 g/os.

Grillowane skrzydełka z kurczaka marynowane w lekko pikantnym sosie BBQ
Grillowany stek z karkówki w stylu fajita
Siekany stek "el Passo" z wołowiną i aromatem wędzonki z warzywami i meksykańskimi ziołami
Quesadilla ze szpinakiem, warzywami i serem



DODATKI 200 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowane sezonowe warzywa



DESERY 135 g/os.

Naleśniki z "leche leche" z orzechami włoskimi
Ciasto kukurydziane z syropem z agawy
Ciasto kokosowe



SOSY / PIECZYWO 30 g/os

Meksykańska salsa z pieczonych warzyw z limonką i zieloną papryczką chilli
Salsa z pomidorów z kolendrą, czerwoną cebulą i jalapeno
Bułeczki



ACCATA
CATERING

SZEF KUCHNI

POLECA
MENU GRILLOWE
TEX-MEX 3

DLA 20-80 OSÓB
CENA 85 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 78 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 70 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 160 g/os.

Salatka Coleslaw z białej kapusty
Salatka z kurczaka grillowanego i świeżych warzyw
Salatka z marynowanego selera, z jabłkami, orzechami i winogronami
Salatka rzymska z filedami anchois i grzankami
Warzywny kącik - świeże warzywa do wyboru



DANIE GORĄCE 575 g/os.

Grillowana pierś z kurczaka marynowana w ziołach
Grillowany stek z karkówki w stylu fajita
Siekany stek "el Passo" z wołowiną i aromatem wędzonki z warzywami i meksykańskimi ziołami
Quesadilla z lekko pikantną wieprzowiną, warzywami i serem



DODATKI 200 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowane sezonowe warzywa



DESERY 125 g/os.

Naleśniki z "leche leche" z orzechami włoskimi
Ciasto czekoladowe "Brownie"
Ciasto kokosowe



SOSY / PIECZYWO 30 g/os

Meksykańska salsa z pieczonych warzyw z limonką i zieloną papryczką chilli
Salsa z pomidorów z kolendrą, czerwoną cebulą i jalapeno
Bułeczki



POLECA
MENU GRILLOWE
TEX-MEX 4

DLA 20-80 osób
CENA 110 zł/os.

DLA 80-200 osób
CENA 100 zł/os.

POWYŻEJ 200 osób
CENA 90 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE / SAŁATKI 145 g/os.

Salatka "Coleslaw" z białej kapusty
Salatka z kurczaka grillowanego i świeżych warzyw
Salatka z marynowanego selera, z jabłkami, orzechami i winogronami
Salatka rzymska z filedami anchois i grzankami
Warzywny kącik - świeże warzywa do wyboru



DANIE GORĄCE 725 g/os.

Grillowana pierś z kurczaka marynowana w ziołach
Grillowane skrzydełka z kurczaka marynowane w sosie BBQ
Grillowane żeberka wieprzowe w ziołowej marynacie
Grillowany stek z karkówki w stylu fajita
Siekany stek "el Passo" z wołowiną i aromatem wędzonki z warzywami i meksykańskimi ziołami
Quesadilla z lekko pikantną wieprzowiną, warzywami i serem



DODATKI 200 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowane sezonowe warzywa



DESERY 145 g/os.

Naleśniki z "leche leche" z orzechami włoskimi
Ciasto kukurydziane z syropem z agawy
Ciasto czekoladowe "Brownie"
Ciasto kokosowe



SOSY / PIECZYWO 30 g/os

Meksykańska salsa z pieczonych warzyw z limonką i zieloną papryczką chili
Salsa z pomidorów z kolendrą, czerwoną cebulą i jalapeno
Buteczki



SZEFA KUCHNI

POLECA

MENU GRILLOWANE

ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 1

DLA 20-80 OSÓB
CENA 60 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 55 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 50 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI 80 g/os.

Salatka z białej kapusty
Salatka ziemniaczana z porem i zielonym groszkiem



DANIE GORĄCE 470 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach w greckim stylu "Gyros"
"Cevapcici" - bałkański szaszłyk z sosem ajvar
Grillowane udko z kurczaka marynowane w winie z warzywami



DODATKI 150 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Grillowana bagietka z masłem ziołowym



SOSY / PASTA 55 g/os.

Hummus z oliwą i słodką papryką
Tzatziki
Sos ajvar



SZEFA KUCHNI

POLECA

MENU GRILLOWANE

ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 2

DLA 20-80 OSÓB
CENA 75 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 65 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 60 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI 140 g/os.

Salatka ziemniaczana z porem i zielonym groszkiem
Salatka brokułowa z sosem bazyliowym
Salatka grecka z oliwkami i serem feta



DANIE GORĄCE 340 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach w greckim stylu "Gyros"
"Cevapcici" - bałkański szaszłyk z sosem ajvar
"Kofta" - siekane kotleciki wołowo-jagnięce z sosem tzatziki
Grillowane udko z kurczaka marynowane w winie z warzywami



DANIE GRILLOWANE 250 g/os.

Grillowana polenta z rozmarynem
Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Mix warzyw grillowanych bakłażan, cukinia w ziołach, papryka



DESERY 145 g/os.

Świeże owoce sezonowe
Tarta z jabłkiem i cynamonem
Ciasto karmelowo-miodowe



SOSY / PIECZYWO 50 g/os.

Sosy: ajvar, aioli, tzatziki, vinegrette
Grillowana bagietka z masłem ziołowym



ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 3

DLA 20-80 OSÓB
CENA 85 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 78 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 70 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SALATKI 120 g/os.

Sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Sałatka z penne z salami, suszonymi pomidorami w sosie ogrodowym
Sałatka brokułowa z sosem bazyliowym
Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
Sałatka nicejska z tuńczykiem i fasolką szparagową
Sałatka z liści szpinaku z sosem aioli i parmezanem



DANIE GORĄCE 540 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach w greckim stylu "Gyros"
Grillowana pierś kurczaka z ziołami prowansalskimi
"Kofta" - siekane kotleciki wołowo-jagnięce z sosem tzatziki
Grillowane kotlety w stylu "Falafel" z ciecierzycy i zielonego grochu z kminem i ziołami



DANIE GRILLOWANE 200 g/os.

Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Mix warzyw grillowanych bakłażan, cukinia w ziołach, papryka



DESERY 165 g/os.

Świeże owoce sezonowe
Tarta z jabłkiem i cynamonem
Serik pieczony
Ciasto miodowe



SOSY / PIECZYWO / PASTA 50 g/os.

Hummus z oliwą i słodką papryką
Sosy: ajvar, aioli, tzatziki, vinegrette
Grillowana bagietka z masłem ziołowym



ŚRÓDZIEMNOMORSKIE 4

DLA 20-80 OSÓB
CENA 110 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 100 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 95 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SALATKI 140 g/os.

Salatka z warzyw z mozzarellą, pomidorkami i sosem bazyliowym
Salatka ziemniaczana z bekonem i zielonym groszkiem
Mix салат w sosie vinegrette
Salatka grecka z oliwkami i serem feta
Salatka nicejska z tuńczykiem i fasolką szparagową
Salatka z liści szpinaku z sosem aioli i parmezanem



DANIE GORĄCE 505 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach w greckim stylu "Cyros"
Grillowana pierś kurczaka z ziołami prowansalskimi
"Kofta" - siekane kotleciki wołowo-jagnięce z sosem tzatziki
Pieczony stek z łososia



DANIE GRILLOWANE 250 g/os.

Grillowana polenta z rozmarynem
Grillowane w całości ziemniaki z masłem ziołowym
Mix warzyw grillowanych - bakłażan, cukinia w ziołach, papryka



DESERY 190 g/os.

Świeże owoce sezonowe
Tarta z jabłkiem i cynamonem
Serik pieczony
Ciasto miodowe



SOSY / PIECZYWO 50 g/os.

Hummus z oliwą i słodką papryką
Sosy: ajvar, aioli, tzatziki, vinegrette
Grillowana bagietka z masłem ziołowym

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE
ZESTAW

POLSKI NR 1

DLA 20-80 OSÓB
CENA 60 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 55 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 45 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI I SURÓWKI 90 g/os.

Salatka z kapusty z marchewką i koperkiem
Mizeria z ogórkiem, koperkiem i słodko-kwaśną śmietaną



DANIE GORĄCE 480 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach
Grillowana swojska kielbasa
Kaszanka z duszoną cebulą i jabłkiem



DODATKI GORĄCE 150 g/os.

Opiekane ziemniaczki



DODATKI 150 g/os.

Smalec domowy
Chleb
Ogórek kiszony lub małosolny (sezonowo)
Musztarda
Ketchup

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE
ZESTAW

POLSKI NR 2

DLA 20-80 OSÓB
CENA 75 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 65 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 55 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI I SURÓWKI 100 g/os.

Surówka z marchewki z delikatnym chrzanem
Mizeria z ogórkiem, koperkiem i słodko-kwaśną śmietaną
Pomidory z cebulką i sosem malinowym



DANIE GORĄCE 415 g/os.

Karkówka marynowana w ziołach
Grillowana swojska kielbasa
Szaszłyk wieprzowy z warzywami
Kotlet jęczmienny z pieczarkami w stylu burgera



DODATKI GORĄCE 200 g/os.

Grillowane plastry ziemniaków z ziołami
Pieczone warzywa z trawą żubrową i octem jabłkowym



DESERY 120 g/os.

Ciasto drożdżowe z kruszonką
Szarlotka z kruszonką
Tarta śliwkowa z bezą



DODATKI 150 g/os.

Smalec domowy
Chleb
Ogórek kiszony lub małosolny (sezonowo)
Musztarda
Ketchup



SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

ZESTAW

POLSKI NR 3

DLA 20-80 OSÓB
CENA 85 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 78 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 70 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI I SURÓWKI 138 g/os.

Surówka z marchewki z delikatnym chrzanem
Sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Sałatka ziemniaczana z porem i zielonym groszkiem



DANIE GORĄCE 525 g/os.

Filet z pstrąga
Karkówka marynowana w ziołach
Grillowana swojska kiełbasa
Kaszanka opiekana z duszona cebula i jabłkiem
Kotlet jęczmienny z pieczarkami w stylu burgera



DODATKI GORĄCE 200 g/os.

Grillowane plastry ziemniaków z ziołami
Pieczone warzywa z trawą żubrową i octem jabłkowym



DESERY 150 g/os.

Ciasto drożdżowe z kruszonką
Szarlotka z kruszonką
Tarta śliwkowa z bezą



DODATKI 150 g/os.

Smalec domowy
Chleb razowy
Ogórek kiszony lub małosolny (sezonowo)
Musztarda
Ketchup

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

ZESTAW

POLSKI NR 4

DLA 20-80 OSÓB
CENA 110 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 100 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 90 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI I SURÓWKI 210 g/os.

Surówka z marchewki z delikatnym chrzanem
Surówka z pora z jabłkami winnymi
Sałatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Sałatka ziemniaczana z porem i zielonym groszkiem
Mizeria z ogórkiem, koperkiem i słodko-kwaśną śmietanką
Pomidory z cebulką i sosem malinowym



DANIE GORĄCE 670 g/os.

Filet z sandacza opiekany w folii z ziołami i masłem
Karkówka marynowana w ziołach
Grillowana swojska kielbasa
Peklowaną, gotowaną i opiekana na grillu golonka z sosem chrzanowym
Szaszłyk wieprzowy z warzywami
Kotlet jęczmienny z pieczarkami w stylu burgera



DODATKI GORĄCE 200 g/os.

Grillowane plastry ziemniaków z ziołami
Pieczone warzywa z trawą żubrową i octem jabłkowym



DESERY 130 g/os.

Ciasto drożdżowe z kruszonką
Szarlotka z kruszonką
Tarta śliwkowa z bezą



DODATKI 150 g/os.

Smalec domowy
Chleb razowy
Ogórek kiszony lub małosolny (sezonowo)
Sos chrzanowy i tatarski
Musztarda i ketchup

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

STÓŁ POLSKI

DLA 20-80 OSÓB
CENA 30 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 29 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 28 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE 110 g/os.

Pasztet z gęsią
Pieczona karkówka
Salceson ozorkowy
Kielbasa wiejska wędzona
Kabanosy wędzone
Metka wieprzowa z cebulką



DODATKI ZIMNE 65 g/os.

Smalec domowy
Ogórek kiszony / konserwowy / małosolny (sezonowo)
Pikle (pieczarki, patisony, śliwki)



DODATKI 25 g/os.

Śłonina podwędzana z papryką
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem



SOSY / PIECZYWO

Chleb pszenny
Chleb razowy
Chrzan
Musztarda

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

STÓŁ POLSKI PLUS

DLA 20-80 OSÓB
CENA 45 zł/os.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 40 zł/os.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 39 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



PRZEKĄSKI ZIMNE 175 g/os.

Pasztet z gęsią
Szynka wiejska wędzona
Kielbasa wiejska wędzona
Kabanosy
Schab pieczony z suszoną śliwką
Boczek pieczony z majerankiem
Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem i pieczarką konserwową



DODATKI ZIMNE 65 g/os.

Smalec domowy
Ogórek kiszony / konserwowy / małosolny (sezonowo)
Pikle (pieczarki, patisony, śliwki)



DODATKI 35 g/os.

Śłonina podwędzana z papryką
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem



SOSY / PIECZYWO

Chleb pszenny
Chleb razowy
Chrzan
Musztarda
Żurawina
Sos tatarski

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

MENU FIT

DLA 20-80 OSÓB
CENA 114 ZŁ/OS.

DLA 80-200 OSÓB
CENA 105 ZŁ/OS.

POWYŻEJ 200 OSÓB
CENA 95 ZŁ/OS.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SAŁATKI 120 g/os.

Salatka ze świeżych warzyw z sosem vinegrette
Salatka nicejska z tuńczykiem i fasolką szparagową
Salatka z liści szpinaku z sosem aioli i grzankami razowymi
Salatka z kurczaka grillowanego i świeżych warzyw z awokado
Cukinia, zielone oliwki i brokuły ze świeżą bazylią i oliwą



DODATKI 40 g/os.

Smalec wegański z białej fasoli ze śliwką i kruchą cebulką
Hummus Trio - klasyczny, zielony i czerwony z pomidorami



DANIE GORĄCE 575 g/os.

Grillowany filet z sandacza
Grillowana pierś z kurczaka
Wegański hamburger z ciociorki z ziołami



DODATKI CIEPŁE 200 g/os.

Grillowana polenta z rozmarynem
Tortilla wielozianista ze szpinakiem,
musem z kasztanów i z czerwoną fasolką



DESERY 225 g/os.

Owoce filetowane
Grillowany ananas z syropem karmelowym
Banan z cynamonem
Ciasto owsiane z bakaliami i jagodami goi



SOSY / PIECZYWO

Lekkie jogurtowe sosy i oliwy
Pieczywo ciemne z ziarnami

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

STARTERY

od 5 osób
CENA 35 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO

Powyżej 20 osób możliwość podania
Starterów w formie bufetu.



PRZEKĄSKI ZIMNE 320 g/os.

Wybór wędlin i suszonych kielbas, chrzan, ćwikła
Deska serów żółtych, wędzonych, pleśniowych
i kozich z bakaliarniami

Twarożek z rzodkiewką i ogórkiem

Smalec z wędzonym boczkiem, jabłkiem i majerankiem

Zestaw marynowanych warzyw
(papryka, ogórek, pieczarki, cebula)

Hummus

Salatka ze świeżych warzyw w sosie vinegrette

Salatka z grillowanych karczochów, sałaty rzymskiej,
oliwek w dressingu z suszonych pomidorów



SOSY / PIECZYWO

Masło smakowe

Pieczycwo (2 rodzaje)

Pita

SZEF KUCHNI POLECA

MENU GRILLOWE

OD GODZ. 16:00

DLA NAJMŁODSZYCH

DLA 20-80 osób
CENA 55 zł/os.

DLA 80-200 osób
CENA 48 zł/os.

POWYŻEJ 200 osób
CENA 45 zł/os.

ZESTAW NIE PODLEGA MODYFIKACJI
CENY PODANE BRUTTO



SALATKI I SURÓWKI 100 g/os.

Salatka Coleslaw z białej kapusty i karotką
Mizeria z ogórka z koperkiem i śmietaną



DANIE GORĄCE 270 g/os.

Hot dog z kruchą cebulką, ogórkiem i sosem
Złociste paluszki z kurczaka



DODATKI CIEPŁE 150 g/os.

Frytki



DESERY 180 g/os.

Naleśniki (z owocami, sosami lub serem)

Lody na patyku

Salatka owocowa

KLIKNIJ I DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ



ACCATA
CATERING

Adriana Karolewska

New Business Manager
tel +48 22 22 668 96 03 wew. 113
mob. +48 600 306 300
karolewska@accata.pl