



## ZUPY:

Porcja zupy na osobę wynosi 300ml | Ceny zup skalkulowane są dla 10 osób

- Tradycyjny rosół drobiowo - wołowy ..... 80zł
- Domowy barszcz czerwony ..... 80zł
- Tradycyjna ogórkowa ..... 80zł
- Wiosenna botwinka (s) ..... 90zł
- Krem z brokułów z grzankami ziołowymi lub groszkiem ptysiowym ..... 90zł
- Krem z pomidorów ..... 90zł
- Barszcz ukraiński ..... 100zł
- Staropolska kwaśnica ..... 100zł
- Włoska Minestone ..... 110zł
- Krem z pieczonej papryki ..... 110zł
- Krem z dyni z dodatkiem trawy cytrynowej ..... 110zł
- Francuska zupa cebulowa z żółtym serem i grzankami ..... 110zł
- Chłodnik wielowarzywny (s) ..... 120zł
- Pikantna wielowarzywna z kuleczkami mięsnymi ..... 130zł
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem ..... 130zł
- Grzybowa z lanymi kluseczkami ..... 140zł
- Rybna z łososiem ..... 140zł

## DANIA MIĘSNE NA CIEPŁO:

Porcja mięsa na osobę wynosi między 120 - 150 g  
Dania jednogarnkowe wynoszą 300ml na osobę  
Ceny dań mięsnych na ciepło skalkulowane są dla 10 osób

- Drobiowe roladki ze szpinakiem ..... 140zł
- Sezonowy bigos z młodej kapusty ..... 150zł
- Drobiowe roladki z suszonym pomidorem i bazylią ..... 160zł
- Żeberka pieczone w sosie własnym zakrapiane czerwonym winem ..... 160zł
- Tradycyjne bitki wołowe ..... 200zł
- Filet z kurczaka na parze pod warzywami ..... 160zł
- Zraziki wieprzowe w sosie pieczarkowym ..... 160zł
- Karkówka po myśliwsku ..... 170zł
- Tradycyjny „babciny” bigos z kiszonej kapusty ..... 170zł
- Leczo warzywne z dodatkiem regionalnej kielbaski ..... 180zł
- Ratatouille warzywne ..... 190zł
- Pikantne polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo – miodowym ..... 200zł
- Wołowe roladki Staropolskie zrazy ..... 220zł
- Carski Boeuf Strogonoff (wieprzowina) ..... 220zł
- Polędwiczki wieprzowe otulone wędzonym boczkiem ..... 220zł

- Ragout z grzybami leśnymi do wyboru: polędwiczki wieprzowe 260zł lub piersi drobiowe 200zł
- Cielęcina w sosie grzybowym ..... 240zł
- Delikatna pieczona jagnięcina w naturalnym sosie z dodatkiem świeżego rozmarynu ..... 240zł
- Bogracz węgierski ..... 240zł
- Legawa w sosie śmietanowo – chrzanowym ..... 280zł
- Pieczone udka z kaczki z gruszkami w sosie winno żurawinowym ..... 290zł
- Pieczone piersi z kaczki podlane winem czerwonym z jabłkami .... 320zł

## DANIA RYBNE NA CIEPŁO:

Porcja ryby na osobę wynosi między 120 – 150g  
Ceny dań rybnych na ciepło skalkulowane są dla 10 osób

- Smażona sola w sosie śmietanowo – cytrynowym ..... 250zł
- Sola zapiekana ze szpinakiem i mozzarellą ..... 270zł
- Łosoś w porach z serem feta i oliwkami ..... 300zł
- Łosoś w sosie pomidorowym ze świeżą bazylią, cebulką i czosnkiem ..... 300zł
- Łosoś w sosie z czterech serów ..... 310zł
- Łosoś w sosie grzybowym ze świeżą pietruszką ..... 330zł
- Sandacz po staropolsku z wędzonym boczkiem i warzywami... 300zł

## SALATKI:

Do wszystkich mixów sałat dodawany jest dressing  
Gramatura sałatek w zależności od rodzaju wynosi między 200-250g na osobę  
Ceny dań skalkulowane są dla 10 osób

- Ziemniaczana w aromatycznych ziołach ..... 100zł
- Szykowo serowa z dodatkiem czerwonej fasoli ..... 120zł
- Tradycyjna jarzynowa ..... 100zł
- Indyjska sałatka ryżowa z kurczakiem ..... 130zł
- Cezar sałata lodowa, kurczak, grzanki + dressing ..... 130zł
- Krabowa paluszki surimi, świeży ananas, sos majonezowo jogurtowy . 130zł
- Grecka ..... 130zł
- Tuńczykowa ..... 140zł
- Z brokuła, grillowanym kurczakiem i serem feta ..... 140zł
- Waldorf kurczak, seler naciowy, jabłko ..... 140zł
- Z fasoli szparagowej (s) ..... 140zł
- Z melona, gruszki i sera pleśniowego ..... 140zł
- Makaronowa w stylu włoskim ..... 150zł
- Mix sałat:
  - z kurczakiem i owocami ..... 140zł
  - z wędzonym łososiem i grzankami ziołowymi ..... 150zł
  - orientalny z krewetkami ..... 160zł



## MIĘSA NA ZIMNO:

Paszтет - foremka ok. 600g  
Ceny mięs na zimno skalkulowane są dla 10 osób

- Tymbaliki drobiowe ..... 7zł sztuka
- Domowy paszтет Gustus ..... 40zł
- Rolada z boczku ..... 80zł
- Karkówka pieczona z majerankiem ..... 90zł
- Schab pieczony z morelami i śliwką w ziołach ..... 100zł
- Pierś z indyka w galarecie ..... 120zł
- Pikantna polędwiczka wieprzowa ..... 120zł
- Cielęcina „Vitello Tonnato” ..... 150zł

## RYBY NA ZIMNO:

Terinna jako paszтет – ok. 600g  
Ceny ryb na zimno skalkulowane są dla 10 osób

- Tymbaliki z pstrąga z ogonkami rakowymi ..... 9zł sztuka
- Tymbaliki z łososia z koperkiem ..... 10zł sztuka
- Terinna z sandacza do wyboru: jako paszтет ..... 70zł  
bądź w galarecie ..... 80zł
- Terinna z łososia do wyboru: jako paszтет ..... 80zł  
bądź w galarecie ..... 90zł
- Pstrąg w galarecie ..... 110zł
- Dorsz po grecku ..... 110zł
- Łosoś w galarecie ..... 130zł

Śledzie:

- solone w buraczkach marynowanych ..... 80zł
- marynowane słodko - kwaśne po Kaszubsku ..... 80zł
- solone w śmietanie z jabłuszkami ..... 90zł
- solone ziołowe w oliwie ..... 100zł

## PRZYSTAWKI ZIMNE:

Ceny przystawek na zimno skalkulowane są dla 10 osób

- Caprese z mozzarellą, pomidorami i bazylią ..... 100zł
- Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem ..... 130zł
- Gravlax łosoś marynowany ..... 160zł

- Tatar wołowy z dodatkami ..... 200zł
- Tatar z łososia ze świeżym koperkiem ..... 230zł

W sezonie wiosenno – letnim proponujemy:

- Szparagi otulone wędzonym łososem z dresingiem cytrynowo – miodowym cena zostanie skalkulowana na bieżąco

## TARTY I KULEBIAKI:

Średnica tart – średnia 26cm, duża 32cm

- Tarta porowa z dodatkiem szynki Babuni ..... średnia - 60 zł,  
..... duża - 80zł
- Tarta szpinakowa ..... średnia - 60zł, duża - 80zł
- Tarta boczko – cebulowa ..... średnia - 60zł, duża - 80zł
- Tarta z pieczonych buraków ..... średnia - 60zł, duża - 80zł
- Tarta cukiniowa z kozim serem ..... średnia - 70zł, duża - 90zł
- Tarta serowo-pomidorowa ..... średnia - 70zł, duża - 90zł
- Tarta łososiowa ze świeżym koperkiem .....  
..... średnia - 90zł, duża - 110zł
- Tarta grzybowa ..... średnia - 90zł, duża - 110zł
- Kulebiak wielowarzywny ..... 80zł
- Kulebiak z kapustą kiszoną i grzybami ..... 100zł
- Kulebiak z polędwiczką wieprzową i ratatouille ..... 120zł
- Kulebiak z łososem i szpinakiem wzbogacony serem feta .. 130zł



## SOSY I DODATKI:

Cała porcja sosu wynosi 500ml, a pół porcji 300ml

- Czosnkowo - jogurtowy..... 17zł
- Koperkowo-musztardowy..... 18zł
- Chrzanowy..... 18zł
- Cytrynowo - miętowy..... 22zł
- Tzatziki..... 22zł
- Chili..... 24zł
- Tuńczykowo - kaparowy..... 25zł
- Orientalny..... 25zł
- Chutney śliwkowy..... 27zł
- Tatarski..... 27zł
  
- Smalec na wędzonym boczku z jabłuszkiem i cebulką..... 25zł/10 osób
- Maselko naturalne..... 1,00zł na osobę
- Maselko ziołowo - czosnkowe..... 1,40zł na osobę
- Pieczywo różnego rodzaju cena kalkulowana na bieżąco w zależności od rodzaju pieczywa

## DODATKI DO DAŃ CIEPŁYCH:

Gramatura wszystkich dodatków wynosi między 200 a 250g

- Ryż..... 4,50zł/osoba
- Kasza gryczana..... 4,50zł/osoba
- Puree z ziemniaków z dodatkiem świeżego koperku..... 5zł/osoba
- Kasza pęczak..... 5zł/osoba
- Surówka z białej kapusty..... 5,50zł/osoba
- Surówka z marchewki z dodatkiem chrzanu..... 5,50zł/osoba
- Buraczki zasmażane..... 6zł/osoba
- Surówka z pora z dodatkiem jabłuszka i zielonego groszku..... 6zł/osoba

- Surówka z pieczonych buraczków z dodatkiem selera..... 6zł/osoba
- Surówka z selera..... 6zł/osoba
- Tradycyjna mizeria ze świeżych ogórków..... 6zł/osoba
- Mix kolorowych sałat z dressingiem..... 6zł/osoba
- Kapusta czerwona z jabłuszkiem zasmażana..... 7zł/osoba
- Wiosenna z dodatkiem sosu jogurtowego..... 8zł/osoba
- Marchewka babe zasmażana..... 8zł/osoba

## DESERY I CIASTA:

- Sernik tradycyjny śr.26cm..... 65zł
- Tarta brulee..... 70zł
- Czekoladowy Le Negre śr.26cm..... 70zł
- Szarlotka na kruchym cieście z nutą cynamonu śr.26cm..... 70zł
- Ciasto jogurtowe z owocami
  - duży - 32cm..... 90zł
  - średni - 26cm..... 70zł
- Ciasto Marchewkowe..... 70zł
- Tarta cytrynowa zapieczona z bezą..... 80zł
- Sernik na zimno na ciasteczkowym spodzie z kawałkami czekolady
  - duży - 32cm..... 120zł
  - średni - 26cm..... 90zł
- Beza Pavlova..... 95zł
- Beza kawowa..... 95zł
- Tort makowy..... 95zł
- Włoski deser Tiramisu..... 100zł/10 osób
- Malinowa chmurka śr.28cm..... 90zł
- Sernik z musem z białej czekolady..... 90zł
- Sernik dyniowy..... 90zł
- Sernik cynamonowo miodowy..... 90zł
- Torcik Opium..... 100zł
- Malinowa pokusa..... 135zł
- Tort nowoczesny..... 180zł

**GUSTUS CATERING UL. ORZECHOWA 5, 80-175 GDAŃSK**  
**ZADZWOŃ I ZAMÓW 519 057 909**