



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 wino 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... 330zł

SALAŃKI:

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:

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

- Tymbaliki drobiowe 7zł sztuka
- Domowy pasztet 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 pasztet – 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 pasztet 70zł
bądź w galarecie 80zł
- Terinna z łososia do wyboru: jako pasztet 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 jabłuszkiem 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