



ZUPY:

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

- Tradycyjny rosół drobiowo - wołowy 135 zł
- Domowy barszcz czerwony 135 zł
- Tradycyjna ogórkowa 135 zł
- Wiosenna botwinka (s) 120 zł
- Krem z brokułów z grzankami ziołowymi lub groszkiem ptysiowym 145 zł
- Krem z pomidorów 145 zł
- Barszcz ukraiński 145 zł
- Staropolska kwaśnica 145 zł
- Włoska Minestone 130 zł
- Krem z pieczonej papryki 160 zł
- Krem z dyni z dodatkiem trawy cytrynowej 160 zł
- Francuska zupa cebulowa z żółtym serem i grzankami 160 zł
- Chłodnik wielowarzywny (s) 205 zł
- Pikantna wielowarzywna z kuleczkami mięsnymi 180 zł
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem 180 zł
- Grzybowa z lanymi kluseczkami 190 zł
- Rybna z łososiem 190 zł

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 190 zł
- Sezonowy bigos z młodej kapusty 190 zł
- Drobiowe roladki z suszonym pomidorem i bazylią 190 zł
- Filet z kurczaka w sosie winno-czosnkowym 190 zł
- Filet z kurczaka z cukinią w mleczku kokosowym i curry ... 220 zł
- Sztuka mięsa schab wieprzowy w sosie pieprzowym 220 zł
- Żeberka pieczone w sosie własnym zakrapiane czerwonym winem 220 zł
- Filet z kurczaka na parze pod warzywami 220 zł
- Zraziki wieprzowe w sosie pieczarkowym 220 zł
- Karkówka po myśliwsku 220 zł
- Tradycyjny „babciny” bigos z kiszanej kapusty 220 zł
- Polędwiczki wieprzowe w sosie ze szparagów 230 zł
- Leczo warzywne z dodatkiem regionalnej kielbaski 230 zł
- Ratatouille warzywne 230 zł
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym 240 zł

- Tradycyjne bitki wołowe 240 zł
- Pikantne polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowo – miodowym 240 zł
- Wołowe roladki Staropolskie zrazy 265 zł
- Carski Boeuf Strogonoff (wieprzowina) 265 zł
- Polędwiczki wieprzowe otulone wędzonym boczkiem 265 zł
- Ragout z grzybami leśnymi do wyboru: polędwiczki wieprzowe 310zł
..... lub piersi drobiowe 240 zł
- Cielęcina w sosie grzybowym 310 zł
- Delikatna pieczona jagnięcina w naturalnym sosie z dodatkiem świeżego rozmarynu 310 zł
- Bogracz węgierski 310 zł
- Legawa w sosie śmietanowo – chrzanowym 360 zł
- Pieczone udka z kaczki z gruszkami
w sosie wino żurawinowym 360 zł
- Pieczone piersi z kaczki podlane winem czerwonym z jabłkami ... 380 zł

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 300 zł
- Sola zapiekana ze szpinakiem i mozzarellą 320 zł
- Pstrąg w sosie pomidorowo-kaparowym z prażonymi migdałami .. 360 zł
- Filet z dorsza w sosie madereowym 360 zł
- Łosoś w porach z serem feta i oliwkami 360 zł
- Łosoś w sosie pomidorowym ze świeżą bazylią, cebulką i czosnkiem 360 zł
- Łosoś w sosie z czterech serów 370 zł
- Łosoś w sosie grzybowym ze świeżą pietruszką 390 zł
- Sandacz po staropolsku z wędzonym boczkiem i warzywami .. 390 zł

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 120 zł
- Szykowo serowa z dodatkiem czerwonej fasoli 145 zł
- Tradycyjna jarzynowa 145 zł
- Indyjska sałatka ryżowa z kurczakiem 160 zł
- Cezar sałata lodowa, kurczak, grzanki + dressing 160 zł
- Krabowa paluszki surimi, świeży ananas, sos majonezowo jogurtowy 160 zł
- Grecka 160 zł
- Sałatka z rukoli, truskawkami w sosie balsamicznym 160 zł



SAŁATKI:

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

- Czerwona sałatka z arbuзем, truskawkami, pomidorami i pieczoną papryką..... 170 zł
- Tuńczykowa..... 170 zł
- Z brokuła, grillowanym kurczakiem i serem feta 170 zł
- Waldorf kurczak, seler naciowy, jabłko 170 zł
- Z fasoli szparagowej (s)..... 170 zł
- Z melona, gruszki i sera pleśniowego..... 170 zł
- Makaronowa w stylu włoskim 180 zł

Mix sałatek:

- z kurczakiem i owocami..... 180 zł
- z wędzonym łososiem i grzankami ziołowymi..... 180 zł
- orientalny z krewetkami 190 zł

MIĘSA NA ZIMNO:

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

- Tymbaliki drobiowe 12 zł sztuka
- Paszтет drobiowy owinięty wędzonym boczkiem 70 zł
- Domowy Paszтет wieprzowo - wołowy Gustus 70 zł
- Rolada z boczku..... 120 zł
- Karkówka pieczona z majerankiem 135 zł
- Schab pieczony z morelami i śliwką w ziołach..... 145 zł
- Pierś z indyka w galarecie..... 170 zł
- Pikantna polędwiczka wieprzowa..... 170 zł
- Cielęcina „Vitello Tonnato” 230 zł

RYBY NA ZIMNO:

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

- Tymbaliki z pstrąga z ogonkami rakowymi 13 zł sztuka
- Tymbaliki z łososia z koperkiem 15 zł sztuka
- Terinna z sandacza do wyboru: jako paszтет..... 110 zł
- Terinna z łososia do wyboru: jako paszтет 110 zł
- bądź w galarecie..... 120 zł
- bądź w galarecie 120 zł
- Pstrąg w galarecie 160 zł
- Dorsz po grecku..... 160 zł
- Łosoś w galarecie 180 zł

Śledzie:

- solone w buraczkach marynowanych..... 120 zł
- marynowane słodko - kwaśne po Kaszubsku 120 zł
- solone w śmietanie z jabłuszkiem 135 zł
- solone ziołowe w oliwie..... 145 zł
- Tatar ze śledzia 160 zł

PRZYSTAWKI ZIMNE:

Ceny przystawek na zimno skalkulowane są dla 10 osób

- Caprese z mozzarellą, pomidorami i bazylią..... 145 zł
- Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem..... 180 zł
- Gravlax łosoś marynowany..... 240 zł
- Tatar wołowy z dodatkami..... 265 zł
- Tatar z łososia ze świeżym koperkiem..... 300 zł

W sezonie wiosenno – letnim proponujemy:

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

TARTY I KULEBIAKI:

Średnica tart 26 cm.

- Tarta porowa z dodatkiem szynki Babuni..... 110 zł
- Tarta szpinakowa 110 zł
- Tarta boczko - cebulowa..... 110 zł
- Tarta z pieczonych buraków 110 zł
- Tarta cukiniowa z kozim serem 110 zł
- Tarta serowo-pomidorowa 110 zł
- Tarta łososiowa ze świeżym koperkiem..... 135 zł
- Tarta grzybowa 135 zł
- Kulebiak wielowarzywny 135 zł
- Kulebiak z kapustą kiszoną i grzybami 160 zł
- Kulebiak z polędwiczką wieprzową i ratatouille 180 zł
- Kulebiak z łososiem i szpinakiem wzbogacony serem feta.... 190 zł



SOSY I DODATKI:

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

- Czosnkowo - jogurtowy..... 25 zł
- Koperkowo-musztardowy..... 25 zł
- Chrzanowy..... 25 zł
- Cytrynowo - miętowy 30 zł
- Tzatziki 30 zł
- Chili 30 zł
- Tuńczykowo - kaparowy 35 zł
- Orientalny 35 zł
- Chutney śliwkowy 35 zł
- Tatarski..... 35 zł
- Smalec na wędzonym boczku z jabłuszkiem i cebulką.....45 zł/10 osób
- Maselko naturalne 2,50 zł na osobę
- Maselko ziołowo - czosnkowe..... 3 zł 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 8 zł/osoba
- Kasza gryczana..... 8 zł/osoba
- Puree z ziemniaków z dodatkiem świeżego koperku 8 zł/osoba
- Kasza pęczak..... 8 zł/osoba
- Surówka z białej kapusty 8 zł/osoba
- Surówka z marchewki z dodatkiem chrzanu 9 zł/osoba
- Buraczki zasmażane 9 zł/osoba
- Surówka z pora z dodatkiem jabłuszka i zielonego groszku ... 9 zł/osoba
- Surówka z pieczonych buraczków z dodatkiem selera..... 9 zł/osoba
- Surówka z selera 9 zł/osoba
- Tradycyjna mizeria ze świeżych ogórków 9 zł/osoba
- Mix kolorowych sałat z dressingiem 9 zł/osoba
- Kapusta czerwona z jabłuszkiem zasmażana 9 zł/osoba
- Wiosenna z dodatkiem sosu jogurtowego..... 12 zł/osoba
- Marchewka babe zasmażana 12 zł/osoba

DESERY I CIASTA (KLIKNIJ TUTAJ)

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