



Catering

na zamówienie

**Catering na każdą okazję oraz na niedziele i święta.
Zamów gotowe zestawy swoją imprezę!**

Zamówienia przyjmujemy najlepiej z tygodniowym wyprzedzeniem, lecz nie później niż 2-3 dni przed planowaną imprezą. Zamówienia "na ostatnią chwilę" mogą być trudne do zrealizowania. Możliwy odbiór osobisty lub dostawa (dodatkowo płatna) pod wybrany adres, płatna u kierowcy. Do zamówienia zostanie dodatkowo doliczony koszt opakowań jednorazowych.

Zamówienia przyjmujemy osobiście w restauracji, mailowo lub telefonicznie. Przedpłata na konto bankowe restauracji.

ul. Zamkowa 1
42-600 Tarnowskie Góry

+48 32 381 88 70
+48 695 067 372

Napisz do nas:
hoteloopera@wp.pl

Odwiedź nasz serwis [www](http://www.operahotel.pl)
www.operahotel.pl



Koryta *na ciepło*

175 zł dla 4-5 osób

Koryto drobiowe

2 x Kotlet de volaille
1 x panierowany filet z kurczaka
2 x udko z kurczaka
surówka
frytki

630 zł dla 15-20 osób

Koryto drobiowe XXL

4 x kotlet de volaille
4 x filet po parysku
3 x filet z serem feta i szpinakiem
4 x udko pieczone
6 x szaszłyk drobiowy
łódeczki ziemniaczane
surówka z białej kapusty

175 zł dla 5-6 osób

Koryto wieprzowe

2 x kotlety czopskie z nutą czosnku
2 x szwajcar z serem
1 x kotlet schabowy panierowany
bratkartofle
kapusta zasmażana
sos pieczarkowy

175 zł dla 4-5 osób

Koryto Opera

2 x rolada wieprzowa
2 x karczek wieprzowy
1 x udko z kurczaka
modra kapusta
kluski śląskie
sos pieczeniowy

630 zł dla 10 osób

Koryto śląskie

Rosół ze swojskim makaronem
Rolady wołowe
Kluski śląskie
Modra kapusta lub zasmażana



380 zł dla 12 osób

Koryto gyros

12 x kurczak gyros
frytki lub ryż
surówka colesław
sos tzatziki

160 zł dla 6 osób

Koryto pierogowe

Pierogi z mięsem (10 szt.)
Pierogi ruskie (10 szt.)
Pierogi z kapustą i grzybami (10 szt.)
Krokiet z mięsem (5 szt.)
Krokiet z kapustą i grzybami (5 szt.)

315 zł dla 9 osób

Koryto wegetariańskie

3 x papryka faszerowana ryżem i warzywami
4 x pieczarki grillowane
warzywa grillowane
surówka z marchewki
surówka z selera z rodzynkami
ryż na ostro
2 x camembert z żurawiną
łódeczki ziemniaczane

360 zł dla 8 osób

Koryto rybne

4 x grillowany filet z łososia
2 x dorsz zapiekany
2 x panierowany filet z miruny po królewsku
śmietankowy sos krewetkowy
sos czosnkowy
ryż z warzywami

Sałatki, surówki i dodatki

Sałatka grecka **58zł**
0,8kg

Sałatka cezar z kurczakiem **58zł**
0,8kg

Sałatka gyros **60zł**
0,8kg

Sałatka jarzynowa **58zł**
0,8kg

Sałatka makaronowa z szynką, **58zł**
kukurydzą i ogórkiem
0,8kg

Sałatka colesław **45 zł**
0,8kg

Sałatka colesław **48 zł**
z czerwonej kapusty
0,8kg

Modra kapusta **55 zł**
1,2kg

Kapusta zasmażana **55 zł**
1,2kg

Ziemniaki pieczone w ziołach **50 zł**
1,2kg

Sosy **20 zł**
420ml

Finger food

idealne na imprezę

340 zł 50 sztuk

Finger food 50

15 x mini ptysie z musiem twarogowym
10 x mini burgerki wołowe
10 x tortilla warzywna
10 x grillowana tortilla z kurczakiem
5 x babeczki z musiem warzywnym
dip czosnkowy

620 zł 100 sztuk

Finger food 100

10 x babeczki z musiem warzywnym
10 x mini burgerki wołowe
10 x tortilla warzywna
10 x tortilla z szynką parmeńską
10 x mini sałatka cezar
10 x pasztet z żurawiną i grzanką
10 x ryba w tempurze w sosie limonkowym
10 x mini capresse
10 x nachosy z szarpaną wieprzowiną
10 x mini ptysie z musiem wytrawnym



Bufet zakąskowy

75 zł *za osobę*

Zakąski na zimno

Deska antipasti: sery miękkie i twarde, szynka długo dojrzewająca, salami, oliwki, pomidorki koktajlowe, owocowe przekąski

Mini tatar z polędwicy wołowej z marynatami, chrupiąca bagietka

Tartaletki: twarożek, rzodkiewka, ogórek, kiełki, pasta warzywna

Mini bułeczki: camembert, pomidor koktajlowy, winogrona, sos musztardowo-miodowy

Mini bułeczki: chorizo, sałata rzymska, pasta jajeczna, warzywa z sosem gorczycowym

70 zł *za osobę*

Zakąski na ciepło

Tarta z grillowanymi warzywami z serem mozzarella

Tarta z krupnioka

Mini burgery wołowe z kiszonym ogórkiem, serem i sosem czosnkowym

Mix pierogów naszej produkcji, ukraińskie i z mięsem

Zielony szparag zawijany z szynką parmeńską w cieście francuskim z parmezanem

Smarowidła: masło czosnkowo-pietruszkowe, tradycyjny smalec, hummus z ciecierzycy

Różne rodzaje pieczywa

Bufet zakąskowy przygotowujemy dla co najmniej 8 osób.



Dania *jednogarnkowe*

Minimalna ilość zamówienia dla 10 osób.

| | |
|--|-------|
| Bogracz wieprzowy 250ml | 28 zł |
| Boeuf strogonow wołowy 250ml | 28 zł |
| Ragout drobiowe 250ml | 28 zł |
| Żurek na zakwasie z boczkiem i kiełbasą 250ml | 28 zł |
| Barszcz czerwony czysty 1l | 25 zł |
| Krokiet z mięsem 200g | 16 zł |



Zimna płyta i zimne zakąski

Zimne płyty przygotowujemy na jednorazowych naczyniach. Zamówienia prosimy składać z minimum 3-dniowym wyprzedzeniem.

| | |
|--|--------------------|
| Półmisek wędlin duży | 110 zł |
| <i>1kg (10 osób) / salami, szynka gotowana, polędwica drobiowa, krakowska sucha</i> | |
| Półmisek wędlin mały | 70 zł |
| <i>500g (5 osób) / salami, szynka gotowana, polędwica drobiowa, krakowska sucha</i> | |
| Talerz serów gatunkowych duży | 150 zł |
| <i>1kg (12 osób) / ser żółty, ser wędzony, gorgonzola, camembert, lazur</i> | |
| Talerz serów gatunkowych mały | 90 zł |
| <i>500g (6 osób) / ser żółty, ser wędzony, gorgonzola, camembert, lazur</i> | |
| Półmisek wyrobów swojskich | 320 zł |
| <i>3kg (10 osób) / salceson jasny i ciemny, kabanosy, kiełbasy wiejskie, szynka z tłuszczkiem, krupniok, pasztet pieczony podany z sosem żurawinowym</i> | |
| Galaretki do wyboru: ozor, kurczak, szynka z musem chrzanowym, łosoś | 9 zł / szt. |
| <i>minimum 10 sztuk z jednego rodzaju - 80g</i> | |
| Jajka w sosie tatarskim lub nadziewane pastą | 4 zł |
| <i>1/2 jajka</i> | |
| Półmisek śledzi po polsku w oleju z cebulką | 45 zł |
| <i>500g (3-4 osób)</i> | |
| Półmisek śledzi w śmietanie z jabłkiem i cebulką | 50 zł |
| <i>500g (3-4 osób)</i> | |
| Sałátka śledziowa | 50 zł |
| <i>500g (3-4 osób) / cebula, burak, śledź, ziemniak, marchewka, majonez</i> | |
| Sałátka z pieczonymi burakami | 60 zł |
| <i>500g (3-4 osób) / z kozim serem, pomarańczą i mixem sałat, porzeczkowym kremem balsamico</i> | |
| Sałátka tortellini z kurczakiem grillowanym | 55 zł |
| <i>500g (3-4 osób) / kurczak grillowany, tortellini, papryka kolorowa, oliwki, majonez, czosnek, pomidor koktajlowy</i> | |
| Sałátka z tuńczykiem | 50 zł |
| <i>500g (3-4 osób) / tuńczyk, jajko, ser żółty, makaron, korniszon, cebula czerwona, pomidor koktajlowy</i> | |
| Sałátka ryżowa | 45 zł |
| <i>500g (3-4 osób) / szynka, ryż biały, por, ananas, jajko, kukurydza, majonez, pomidor koktajlowy, szczypiorek</i> | |
| Kulki rybne w zalewie octowej | 65 zł |
| <i>500g</i> | |

Desery *i ciasta*

| | |
|--|--------------------|
| Beza Pavlova z kremem na bazie mascarpone z białą czekoladą i świeżymi owocami | 20 zł |
| Eklerki z bitą śmietaną i świeżymi owocami | 10 zł |
| Ptysie z bitą śmietaną | 9 zł |
| W-Z | 10 zł |
| Mufinki waniliowe/czekoladowe z kremem na bazie mascarpone | 8 zł / szt. |
| Babeczki bankietowe z kremem i owocami | 8 zł / szt. |
| Ciasto drożdżowe z serem | 8 zł / szt. |
| Ciasto drożdżowe z makiem | 8 zł / szt. |
| Szarlotka na kruchym cieście okrągła na 8-10 osób | 80 zł |
| Tort brownie na bazie śmietany czekoladowej z wiśnią 8-10 osób | 150 zł |
| Tort chałwowy z kremem 8-10 osob | 140 zł |
| Tort sernikowy z czekoladowym biszkoptem, musem malinowym i warstwą bitej śmietany – 8-10 osób | 160 zł |
| Tort śmietankowy z bitą śmietaną i owocami | 120 zł |
| <i>Wszystkie torty pieczemy na zamówienie na dowolną ilość osób i z dowolną dekoracją. Wycena indywidualna około 16-18zł/osobę</i> | |
| Herbatniki maślane śmietankowo- czekoladowe | 64 zł / kg |

