



RESTAURACJA KSIĘCIA JÓZEFA

Catering okolicznościowy

Odbiór na miejscu lub z dowozem

Dowóz do 7 km gratis

Zamówienia przyjmujemy mailowo:

hotel@hotelkj.pl



Hotel Książca Józefa
Poznań, ul. Ostrowska 391/393

tel. 61-872-63-19
www.hotelkj.pl

PLATERY

Plater I · w cenie 119zł

4 x szparagi w szynce

4 x galantyna z kurczaka z pieczarkami i pietruszką

4 x pierś z kurczaka z curry

Plater II · w cenie 159 zł

4 x szparagi w szynce

4 x galantyna z kurczaka z pieczarkami i pietruszką

4 x pierś z kurczaka z curry

4 x delikatny schab sou vide ze śliwką i tymiankiem

Plater III · w cenie 199zł

4 x szparagi w szynce

4 x galantyna z kurczaka z pieczarkami i pietruszką

4 x pierś z kurczaka z curry

4 x delikatny schab sou vide ze śliwką i tymiankiem

4 x pieczeń z karkówki pieczona z czosnkiem i majerankiem

Plater IV · w cenie 174zł

4 x indyk w maladze

4 x roladka z kurczaka z gotowanymi warzywami

4 x roladka wieprzowa z harisą i czerwoną cebulką

4 x polędwiczka wieprzowa faszerowana czosnkiem i ziołami

Plater rybny · w cenie 219zł

4 x łosoś gotowany na słodko-kwaśno

4 x morszczuk gotowany w warzywach i occie jabłkowym

PRZYSTAWKI I ZAKĄSKI

- Łódeczki z melona z szynką parmeńską 100g
- Kurczak w sezamie 100g
- Krewetki (5szt.) z mulami (10szt.)
- Kalmary panierowane 100g
- Roladki z rozbefu wolno pieczonego z rukolą i kremem balsamicznym 100g
- Śledź w śmietanie z jabłkiem 100g
- Tatar z poledwicy wołowej z ogórkiem konserwowym, cebulką i żółtkiem 100g
- Pasztet z dzika z wędzoną słoniną z żurawiną 100g
- Tatar z wędzonego łososia 70g
- Tatar z tuńczyka z pieczoną papryką, szczypiorkiem, sosem na rukoli 100g
- Panierowany camembert z żurawiną 120g
- Krewetki w tempurze (5 szt)
- Warzywa w tempurze (kalafior, marchew, brokuł) 150g



ZUPY

porcja: 250ml

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i pietruszką
- Żurek na własnym zakwasie
- Barszcz z pasztecikiem
- Aksamitny krem z białych warzyw
- Krem z białych szparagów z oliwą z oliwek i grzankami (sezonowo)
- Krem z topinambura z chipsami z pietruszki i oliwą z oliwek
- Krem pieczarkowy z grzankami i pietruszką
- Krem z dyni z trawą cytrynową, imbirem oraz chilli
- Zupa grzybowa z warzywami i śmietaną
- Zupa gulaszowa z wołowiny
- Włoska zupa rybna (z łososiem, sandaczem, krewetkami, morskczukiem i pomidorami pelatti oraz fenkułem)
- Chłodnik litewski z jajkiem i botwinką (sezonowo, danie wegetariańskie)
- Krem pomidorowy z nutą mozzarelli i świeżą bazylią (danie wegetariańskie)
- Krem z zielonego groszku z oliwą truflową (danie wegetariańskie)

DANIA GŁÓWNE

Dania wieprzowe

- Tradycyjny kotlet schabowy panierowany 140g,
- Szwajcarski przysmak (kotlet szwajcarski) 160g
- Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym 140g
- Grillowana karkówka 130g
- Zraz z karkówki z farszem staropolskim 160g
- Pieczeń z karkówki nadziewana śliwką i jabłkiem 130g
- Polędwica sou vide z czosnkiem i tymiankiem 150g
- Eskalopki wieprzowe z grilla 130g
- Rolada wieprzowa (faszerowana boczkiem, ogórkiem cebulą) w sosie pieczeniowym 130g,
- Grillowany schab 130g,
- Golonka po bawarsku waga ok 380-450g (1szt)
- Szaszłyki wieprzowe 160g-180g
- Schab faszerowany śliwką 130g



DANIA GŁÓWNE

Dania drobiowe

- Panierowany kotlet z piersi kurczaka 140g
- Kotlet kurczaka w sezamie 130g
- De volley 150g
- Grillowana w ziołach pierś kurczaka 130g
- Faszzerowany filet z kurczaka, marynowany w tymianku i czosnku sou vide
- Kurczak a la caccione w sosie pomidorowo ziołowym 180g
- Roladka z kurczaka faszzerowana szpinakiem i mozzarellą 130g
- Roladka z kurczaka z pieczarkami 130g
- Roladka z kurczaka zawijana papryką i mozzarellą 130g
- Roladka z kurczaka Księcia Józefa
- Udko pieczone z kurczaka 150g
- Szaszłyk z udka kurczaka faszzerowany papryką i czerwoną cebulą 160-200g
- Stroganoff drobiowy z kluseczkami 150g
- Udko z kaczki 130g
- Filet z kaczki 130g
- Udko z kaczki pieczone z jabłkami i czerwonym winem 300g
- Udko z gęsi konfitowane w maśle 300g
- Panierowany kotlet z piersi indyka 130g

DANIA GŁÓWNE

Dania wołowe

- Zraz wołowy tradycyjny staropolski 150g,
- Kotlet cielęcy panierowany 130g,
- Policzki wołowe wg staropolskiej receptury 160g
- Eskalopki cielęce z szynką parmeńską i szalwią 160g
- Stroganoff wołowy z kluseczkami 150g

Dania z ryb

- Filet z łososia grillowany z czerwonym pieprzem 150g
- Filet z halibuta w sosie homarowym 150g
- Pstrąg z pieca w migdałach 150g
- Sandacz pieczony w sosie cytrynowym 130g
- Szaszłyk z krewetek i łososia w sosie limonkowym 200g
- Filet z dorsza sute smażony na maśle klarowanym 150g
- Filet z morszczuka w sosie cytrynowo-maślanym 150g
- Dorada grillowana z oliwą czosnkową i solą morską 300g
- Okoń morski grillowany w całości z koprem włoskim i masłem 300g
- Ośmiornica grillowana z czosnkiem i bazylią 120g
- Krewetki w tempurze 5 szt.

DANIA GŁÓWNE

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Puree ziemniaczane z koperkiem
- Babka ziemniaczana 150g
- Frytki tradycyjne
- Frytki stekowe
- Ryż jaśminowy
- Kasza gryczana
- Kasza jaglana z grzybami, pomidorkami i białym winem
- Risotto z parmezanem i mascarpone
- Kluski śląskie (5szt/porcja)
- Kluski półfrancuskie
- Gnochi ziemniaczane w sosie gongonzola
- Pyzy drożdżowe (2szt/porcja)
- Pieczywo (50g)
- Masło tradycyjne 10g
- Masło ziołowe 10g

DANIA GŁÓWNE

Dodatki warzywne

- Buraczki na ciepło
- Buraczki na zimno
- Krojone buraczki zasmażane z octem balsamicznym i rozmarynem
- Carpaccio z buraka
- Mix sałat z dresingiem winegret, pomidorkami i świeżym ogórkiem
- Warzywa gotowane
- Groszek z marchewką
- Grillowane warzywa (papryka, pieczarka, cebula czerwona, cukinia)
- Kapusta biała kwaszona zasmażana
- Kapusta modra zasmażana z rodzynkami
- Mizeria z jogurtem naturalnym
- Pieczarki smażone z cebulką
- Szparagi zielone na maśle 4szt/porcja (sezonowo)
- Surówka z białej kapusty z marchewką i koperkiem
- Surówka z marchewki i brzoskwini
- Surówka z ogórka kwaszonego i czerwonej cebuli

DANIA WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE

- Camembert panierowany z żurawiną 120g
- Wegańskie gołąbki 200g
- Tarta warzywna zapiekana serem 130g/porcja
- Warzywa w tempurze mix (kalafior, marchew, brokuł) 150g,
- Warzywa grillowane 120g
- Szaszłyki warzywne 130g
- Kotlety warzywne wegańskie 120g
- Makaron spaghetti arrabiata z pieczonymi papryczkami chilli, czosnkiem, białym winem i pietruszką 120g
- Makaron Strozzapreti all Uovo z pesto bazyliowym, chilli, miodem, mozzarellą di bufallo 120g
- Kotlety warzywne z jajkiem po florencku 120g

Pizza

Margaritta (sos z włoskich pomidorów, mozzarella)

Margaritta di bufalla (sos z włoskich pomidorów, biała mozzarella di bufalla, świeża bazylia)

Fungi (sos z włoskich pomidorów, mozzarella, pieczarki)

Verdura (sos z włoskich pomidorów, mozzarella fior di latte, cukinia, papryka, pieczarki, czerwona cebula, rukola, prażone nasiona, pesto bazyliowe)

• **Możliwość zamiany sera na wegański**

W jednym zamówieniu jesteśmy w stanie dowieźć do 60 pizz

Pełna oferta pizz dostępna na stronie:

https://hotelkj.pl/?page_id=4200

SALATKI

porcja: 100g

- Poznańska sałatka jarzynowa (danie wegetariańskie)
- Sałatka grecka (danie wegetariańskie)
- Sałatka włoska (mix sałat, szynka parmeńska suszone pomidory, oliwki, orzechy włoskie, winogrona)
- Sałatka gyros (kapusta pekińska, kurczak grillowany, ryż, kukurydza, jajko, ogórek konserwowy, majonez)
- Sałatka sopocka (mix szynki, ogórek konserwowy, jajko gotowane, kukurydza, por, pietruszka zielona, majonez)
- Sałatka z tuńczykiem (ryż, tuńczyk, ananas, por, jajko, pietruszka zielona)
- Tradycyjna sałatka bawarska z ziemniakami, szynką i ogórkiem
- Sałatka śledziowa (ziemniaki gotowane, buraki, musztarda, śledź, majonez, ogórek kiszony)
- Sałatka owocowa (jogurt, miód, brzoskwinia, ananas, borówka, malina świeża, mango, czekolada)



ZIMNE ZAKĄSKI

Dania mięsne

- Nadziewane galantynki z kurczaka (z warzywami, morelą, farszem mięsnym i pieczarkami) 70g
- Pierś z kurczaka curry
- Roladka drobiowa z gotowanymi warzywami 70g
- Indyk w maładze
- Delikatny schab sou vide ze śliwką i rozmarynem 70g
- Delikatny schab sou vide nadziewany morelą i tymiankiem 70g
- Rolada wieprzowa z harisą i czerwoną cebulą
- Pieczeń z karkówki pieczona z czosnkiem i majerankiem 70g
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana czosnkiem i ziołami
- Szparagi w szynce z majonezem 40g
- Sałatka w szynce 50g
- Galarcziki drobiowe 50g
- Galarcziki warzywno-mięsne 50g

ZIMNE ZAKĄSKI

Tartinki

Dekoracyjne mini kanapki na bazie pieczywa lub krakersów · 7zł/szt.

- Tartinka z serem camembert, winogronem, orzechami (danie wegetariańskie)
- Tartinka z pastą jajeczną i szczypiorkiem vege
- Krakery z serkiem fromage, ogórkiem i rzodkiewką (danie wegetariańskie)
- Krakery z pastą warzywną, oliwką i rulolą (danie wegetariańskie)
- Krakery z mozzarellą di bufala, pomidorkami koktajlowymi i pesto bazyliowym (danie wegetariańskie)
- Tartinka z pastą tuńczykową, oliwkami i rukolą
- Tartinka z kurczakiem w sosie sojowym z parmezanem
- Tartinka z pasztetem i ogórkiem kiszonym
- Tartinka z salami, kaparami i serem gorgonzola
- Tartinka z szynką cotto, serem gouda i ogórkiem konserwowym

Mix tartinek mięsnych · zestaw 10szt

Mix tartinek rybnych · zestaw 10szt.

•

ZIMNE ZAKĄSKI

Dania rybne

- Łosoś słodko-kwaśny 70g,
- Półmisek ryb mix 70g,
- Morszczuk gotowany w warzywach i occie jabłkowym
- Ryba po grecku 100g,
- Śledź w oleju, marynowany w kolorowym pieprzu 100g
- Śledź w śmietanie 100g
- Śledź po japońsku 130g

Wegetariańskie i wegańskie

- Galarczki warzywne (galarczki wegańskie bez żelatyny) 50g
- Deska tartinek mix z pastami warzywnymi, serem fromafe , mozzarellą bufala (mini kanapki dekoracyjne na bazie pieczywa i krakersów) 10szt.
- Roladki w cieście z warzywami
- Caprese z mozzarellą, pomidorem i bazylią

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

- Pieczona kaczka lub indyk
cena sezonowa
- Mini pizze dzieci i dorosłych 14cm
15zł/porcja
- Ośmiornica grillowana z czosnkiem i bazylią
49zł/porcja (120g)
- Szaszłyki z krewetek i łososia w sosie limonkowym
49zł/porcja
- Okoń morski grillowany w całości z koprem włoskim i masłem
49/sztuka (300g)

DESERY

- Włoskie tiramisu z kremowym mascarpone i amaretto
- Panna cotta z sosem:
truskawkowym/malinowym/czekoladowym
- Szarlotka z kruszonką
- Sernik

