



TRAUGUTTA3

CATERING



FINGER FOOD | DANIA GORĄCE | SŁODKOŚCI

KLUCZ DOBREGO SMAKU

Hotel Traugutta3 & Restauracja Regiment 1884
+ 48 790 414 333 | + 48 733 733 722
w w w .hoteltraugutta3.pl



BOX Fingerfood

249

tatar wołowy | majonez borowikowy | musztarda francuska | pikle

kaszanka w panko | mus z żurawiny

krewetka torpeda | mus z mango

śledź litewski | grzanka | burak | konfitura z jabłek

rostbef wołowy | kapusta kruszewska | mus z pieczonego jabłka | pieczywo

pate z kaczki | blin

36 przekąsek w opakowaniu jednorazowym,
rekomendowane dla 5-6 osób

A - 1, 2, 3, 4, 6, 9



BOX Krewetek

209

krewetka w cieście ziemniaczanym

krewetka Nobashi w zielonym cieście kataifi

krewetka w tempurze

mus z mango

24 przekąski w opakowaniu jednorazowym,
rekomendowane dla 3-4 osób

A - 1, 4, 9



TATAR

149/600 g

wołowy

borowik marynowany

cebula, kapary

ogórek kiszony

mayo z czarnego czosnku

tartinka

A - 1, 2, 3, 4



TATAR

159/550 g

z jelenia

kurka marynowana

cebula

ogórek kiszony

mayo grzybowy

tartinka

A - 1, 3, 4



MIX TATARÓW

109/360 g

łosoś | śledź

kurka

mus grzybowy

A - 4, 6



CARPACCIO z jelenia

139 /270 g

mayo z trawą żubrową

opieńka marynowana z Matecznika

ser "Kopyto Żubra" z Puszczy Białowieskiej

rukola

kapary

A -3, 4



CARPACCIO wołowe

129 /270 g

mayo grzybowy

kurka marynowana

parmezan

rukola

kapary

A - 3, 4



KOLEKCJA własnych wyrobów

129 /430 g

mięsa suszone (rostbief, schab, karkówka)

ślonina

mięsa wędzone (polędwiczka wieprzowa, szynka z jelenia)

marynowane grzyby

marynowana dynia



KOLEKCJA serów podlaskich

119 /500 g

dynia marynowana

orzech laskowy

oliwki

A-4, 5

SALATKA ¹²⁹/550 g

z wędzoną pierśią kaczki

mus z pieczonego jabłka
czerwona piklowana kapusta
miód mniszkowy białowieski
sos winegret

A-2, 13



SALATKA ¹¹⁹/650 g

z burattą

carpaccio z pomidorów
pomarańcza
pistacje
raddichio
oliwa bazyliowa

A-4, 5, 13



SALATKA ¹²⁹/550 g

z kozim serem
"Popiołek"

selekcja sałat
warzywa sezonowe
miód mniszkowy

A-4, 13



SALATKA ¹⁰⁹/550 g

z grillowanym
kurczakiem

selekcja sałat
warzywa sezonowe
mayo grzybowy
parmezan

A-3, 4, 13





PODLASKI SET **119**

pate z gęsi - wek

Smalec wieprzowy ze skwarkami, cebulą i jabłkiem - wek

kielbasianka z jeleniem - puszka

Chleb Restauracji Regiment

A-1, 4



MINI BURGERS **149** /900 g

z mięsem jelenia

bułka

mięso z jelenia

ser

sałata, pomidor

A-1, 4



CHLEB RESTAURACJI REGIMENT

35 /900 g

CHLEB RESTAURACJI REGIMENT

do własnego wypieku

29



DANIA GORĄCE

zaprosz Restaurację Regiment do swojego domu lub firmy

ZUPY

Rosół z dzikiego ptactwa | pierożki z dziczyzny
A-1

65 zł | 900 ml

Podlaski żur | kielbasa wędzona z jelenia | jajko
A-1, 3

75 zł | 900 ml

Krem z zielonych warzyw
A-4

59 zł | 900 ml

DANIA GŁÓWNE

Policzki wołowe | sos demi glace
A-4

45 zł | 160 g + 80 g

Noga kaczki | sos bigarade
A-4

48 zł | 260 g + 80 g

Sandacz | sos chrzanowy
A-4, 6

45 zł | 160 g + 80 g

Golonka | kapusta zasmażana

43 zł | 400 g

DODATKI

Babka ziemniaczana
A-1, 4

12 zł | 120 g

Gratin ziemniaczane
A-1, 4

12 zł | 120 g

Kiszka ziemniaczana
A-1, 4

16 zł | 160 g

Buraczki zasmażane

12 zł | 120 g

Salatka Russaka
A-2

12 zł | 120 g



1-ZBOŻA, GLUTEN 2-GORCZYCA 3-JAJA 4-BIAŁKO MLEKA, LAKTOZA 5-ORZECZY 6-RYBY
7-SELER 8-SEZAM 9-SKORUPIAKI, MIĘCZAKI 10-SOJA 11-DWUTLENEK SIARKI 12-ŁUBIN 13-MIÓD

SŁODKOŚCI

Słodkie dzieła sztuki autorstwa naszej cukierniczki

TORTY

Śmietana | malina | jasny biszkopt

Straciatella | czarna porzeczka | jasny biszkopt

Fistaszek | wiśnia | ciemny biszkopt

Możliwość zamówienia tortu z 7-dniowym wyprzedzeniem.

Minimalne zamówienie 20 porcji, możliwość powiększenia o 5 porcji; tort piętrowy od 40 porcji.

A-1, 3, 4, 5, 8, 13,

23 zł | porcja 100-120 g

TORT NUMBER CAKE

Delikatne kruche ciasto | krem chantilly z białą czekoladą | mus mirabelkowy | mus owoce leśne | świeże owoce

A-1, 3, 4, 5, 8, 13,

390 zł | cyfra 2-2,5 kg

DODATKOWE SŁODKOŚCI

Beza z owocami

A-3, 4, 13

250 zł | ok. 1,7 kg

Marcinek tradycyjny

A-1, 3, 4, 5, 8, 13

310 zł | ok. 2 kg

Sernik z białą czekoladą

A-1, 3, 4, 5, 8, 13

190 zł | ok. 1,3 kg

SWEET MINI BOX

16 mini słodkości

A-1, 3, 4, 5, 8, 13,

229 zł | zestaw



1-ZBOŻA, GLUTEN 2-GORCZYCA 3-JAJA 4-BIAŁKO MLEKA, LAKTOZA 5-ORZECHY 6-RYBY
7-SELER 8-SEZAM 9-SKORUPIAKI, MIĘCZAKI 10-SOJA 11-DWUTLENEK SIARKI 12-ŁUBIN 13-MIÓD

DODATKOWE INFORMACJE

Warunki realizacji

PAKOWANIE

Dania pakowane są w naczynia jednorazowe. Dania gorące pakowane są zbiorczo lub 1-porcjowo, przekąski zimne ułożone są na naczyniu do bezpośredniego wystawienia na stół.

DANIA GORĄCE

Dania główne możemy przygotować do odgrzania lub na gorąco. Aby podtrzymać ich temperaturę wypożyczamy dodatkowo tzw. termobox'y, które pozwalają utrzymać odpowiednią temperaturę dań nawet do 2 h. Za wypożyczenie pobierana jest kaucja w wysokości 200 zł (płatne gotówką przy odbiorze). Zwrot dnia następnego.

ROZLICZENIE

W ramach potwierdzenia zamówienia przyjmujemy całkowitą przedpłatę. W przypadku rezygnacji z realizacji zamówienia opłata nie podlega zwrotowi. Zamówienie można opłacić kartą, gotówką bądź przelewem.

DOWÓZ

Dowóz jest dodatkowo płatny: 30 zł na terenie Białegostoku. Dostawy poza Białymstokiem wyceniane są indywidualnie, w zależności od odległości.

ODBIÓR

Odbiór osobisty, bezpłatny w Hotelu Traugutta3. Godziny cateringów ustalane są indywidualnie. W miarę możliwości sugerujemy planowanie realizacji zamówień w godz. 12:00 – 20:00.

WAŻNE

Wydarzenia obsługujemy kompleksowo, tj. transport, wyposażenie, dekoracje, obsługa. Przygotowujemy indywidualne wyceny. Skontaktuj się z nami i dowiedz się więcej!



Hotel Traugutta3 & Restauracja Regiment 1884

+ 48 790 414 333 | + 48 733 733 722

w w w .hoteltraugutta3.pl