



INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The
O³EAT

Menu

**BANKIETOWE
2026**

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu bankietowe
269 zł netto – 291 zł brutto

Skarby Kuchni Polskiej

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Grillowane serki owcze zawijane w bekon i bakłażan** (50/50) *podawane z sosem żurawinowym*
- **Wędzona pierś z kaczki** z karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami, *podawana na roszponce*
- **Selekcja pasztetów** z żurawinową konfiturą na winie
- **Półmisek mięs pieczonych i wyrobów z wędzarni**
- **Kamionka smalcu po staropolsku** *podawana z kiszonymi ogórkami i wiejskim chlebem*
- **Śledzie** z cebulą i olejem lnianym
- **Sałatka jarzynowa** z jajkiem przepiórczym i gorczycą
- **Sałatka z pieczonych buraków** z gruszką i orzechami
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** *podawanych z masłem*

Bufet dań ciepłych

- **Krem z gruszek i pietruszki** z prażonymi nasionami
- **Rosół z domowym makaronem** i warzywami
- **Wolno pieczona karkówka** *duszona w sosie pieczeniowym*
- **Faszerowane udko z kurczaka** *pieczone na rumiano z tymiankiem i czosnkiem*
- **Dorsz** *podawany z sosem koperkowym*
- **Gołąbki z czerwonej soczewicy** *w sosie grzybowym*
- **Ziemniaki w mundurkach** z emulsją maślano-koperkową
- **Aromatyczna kasza gryczana** z majerankiem
- **Klasyczne buraczki** *zasmażane na smalcu*
- **Kalafior i marchew** *gotowane na parze, podawane z okrasą z bułki tartej*
- **Surówka z kiszzonego ogórka** z gruszką i marchewką

Bufet słodkości

- **Szarlotka z kruszonką**
- **Sernik z pomarańczą**
- **Rolada makowa**
- **Sernik na zimno** z owocami
- **Filetowane owoce** (pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

Sekrety Kuchni Orientu

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Spring rolls ryżowe** z warzywami i kolendrą
- **Sataye z kurczaka** *podawane na świeżych warzywach z sosem orzechowym*
- **Sajgonki** z sosem sweet chili
- **Mini pierożki gyoza** *podawane na zimno z sosem ponzu*
- **Sałatka z wołowiną i makaronem** *ryżowym w sosie orientalnym*
- **Ciecierzycza** z tahini, kolendrą i cytryną
- **Sałatka z makaronem sojowym**, *warzywami, edamame i sosem sezamowym*
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** *podawanych z masłem*

Bufet dań ciepłych

- **Zupa tom yum z tofu**
- **Zupa miso** z kurczakiem i makaronem ryżowym
- **Mostek wołowy** *duszony w koreańskim sosie BBQ*
- **Udo z kurczaka** *smażone w sosie teriyaki*
- **Chrupiący dorsz** z sosem słodko-kwaśnym
- **Tofu z warzywami** *duszone w sosie curry*
- **Ryż jaśminowy**
- **Warzywa** *smażone w sosie słodko-kwaśnym z edamame*
- **Delikatna fasolka szparagowa** *duszona w sosie teriyaki z sezamem*
- **Surówka** w stylu koreańskim

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu bankietowe
269 zł netto – 291 zł brutto

Sekrety Kuchni Orientu

Bufet słodkości

- **Kremowa mleczna galaretka** z mango i chili
- **Kokosowy pudding chia**
- **Kremowy mus** z sosem mango–marakuja
- **Krem śmietanowy**
z ananasek i tajską bazylią
- **Filetowane owoce**
(pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

Smaki Słonecznej Italii

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Szynka prosciutto** z melonem,
grissini oraz rukolą
- **Carpaccio wołowe**
z prażonymi kaparami i parmezanem
- **Selekcja włoskich wędlin**
- **Roladki z bakłażana**
z kremowym serkiem i ziołami
- **Caprese z mozzarellą i pesto bazyliowym**
- **Sałatka nicejska**
- **Sałatka z rukolą, melonem i parmezanem**
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek**
podawanych z masłem

Bufet dań ciepłych

- **Krem z pomidorów** z bazylią
- **Minestrone alla casalinga**
- **Pulpeciki cielęce**
w sosie śmietanowo-winnym
- **Piccata z indyka**
podawana z sosem pomodoro
- **Pieczony filet** z dorady w ziołach
- **Gnocchi w sosie grzybowym**
z oliwą truflową
- **Spaghetti aglio e olio**
- **Risotto maślane**
- **Pieczone warzywa** z ziołami (cukinia,
bakłażan, papryka, cebula, pomidory)
- **Mieszane sałaty**
z dressingiem balsamicznym

Bufet słodkości

- **Klasyczne tiramisu**
- **Waniliowa panna cotta**
z sosem truskawkowym
- **Ciasteczka cantucci** z migdałami
- **Mus czekoladowy** z pomarańczą
- **Krem śmietanowy**
z biskoptem limonkowym
- **Filetowane owoce**
(pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu bankietowe 315 zł netto – 340 zł brutto

Skarby Kuchni Polskiej

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Wybór jaj faszerowanych**
(mus z wędzonki, farsz pieczarkowy, majonez ze szczypiorkiem i kawiozem)
- **Polędwiczka po warszawsku** z musem chrzanowym i marynowanymi grzybkami
- **Dorsz duszony** w warzywach z sosem pomidorowym
- **Półmisek polskich serów**
- **Grillowane serki owcze** zawijane w bekon i bakłażan (50/50), podawane z sosem żurawinowym
- **Półmisek mięs pieczonych** i wyrobów z wędzarni
- **Kamionka smalcu** po staropolsku podawana z kiszonymi ogórkami, marynowanymi grzybkami i wiejskim chlebem
- **Śledzie w śmietanie** z kwaśnym jabłkiem i gorczycą
- **Sałatka ziemniaczana** z chrupiącym bekonem
- **Sałatka z pieczonych buraków** z gruszką, miodem gryczanym i orzechami
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** podawanych z masłem

Bufet dań ciepłych

- **Krem z gruszek i pietruszki** z prażonymi nasionami
- **Krem z białych warzyw** z oliwą koperkową i prażonymi nasionami
- **Roladki ze schabu** z kiszonym ogórkiem i boczkiem, podawane w sosie własnym
- **Kaczka duszona** w sosie pieczeniowo-wiśniowym
- **Pstrąg pieczony** z czosnkiem i ziołami
- **Gołąbki** z czerwonej soczewicy w sosie grzybowym
- **Ziemniaki w mundurkach** z emulsją maślano-koperkową
- **Kopytka** okraszone rumianą cebulą

- **Mini buraczki** z miodem akacjowym
- **Młoda marchewka** w emulsji maślanej z nutą przypraw korzennych
- **Surówka** z parzonej czerwonej kapusty z żurawiną

Bufet słodkości

- **Kremowy sernik** na czekoladowym spodzie
- **Szarlotka** z bezą
- **Mini pączki** w różnych smakach
- **Śliwki** na kruchym cieście
- **Domowe ciasto drożdżowe** z owocami
- **Filetowane owoce** (pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

Sekrety Kuchni Orientu

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Spring rolls ryżowe** z warzywami i kolendrą
- **Sataye z kurczaka** podawane na świeżych warzywach z sosem orzechowym
- **Sajgonki** z sosem sweet chili
- **Mini pierożki gyoza** podawane na zimno z sosem ponzu
- **Aromatyczne krewetki** z chili i limonką
- **Sałatka z wołowiną** i makaronem ryżowym w sosie orientalnym
- **Kurczak** w glazurze teriyaki z sezamem
- **Ciecierzycza** z tahini, kolendrą i cytryną
- **Tabbouleh** z mięta i cytryną
- **Sałatka** z makaronem sojowym, warzywami, edamame i sosem sezamowym
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** podawanych z masłem

Bufet dań ciepłych

- **Zupa tom yum** z tofu
- **Zupa miso** z kurczakiem i makaronem ryżowym

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu bankietowe
315 zł netto – 340 zł brutto

Sekrety Kuchni Orientu

Bufet dań ciepłych

- **Kurczak** w czerwonym curry
- **Wolno pieczona wołowina** w koreańskim sosie BBQ
- **Chrupiąca polędwiczka wieprzowa** w orientalnej glazurze
- **Łosoś po tajsku** z chili, limonką i kolendrą
- **Ryż jaśminowy**
- **Pieczone słodkie ziemniaki** z miso
- **Warzywa smażone** w sosie słodko-kwaśnym z edamame
- **Delikatna fasolka szparagowa** duszona w sosie teriyaki z sezamem
- **Surówka** w stylu koreańskim z kolendrą i sezamem

Bufet słodkości

- **Kremowa mleczna galaretka** z mango i chili
- **Mango lassi** z tapioką
- **Kokosowy pudding chia**
- **Kremowy mus** z sosem mango-marakuja
- **Krem śmietanowy** z ananaseм i tajską bazylią
- **Banany** w cieście kokosowym z miodem i prażonym sezamem
- **Filetowane owoce** (pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

Smaki Słonecznej Italii

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Szynka prosciutto** z melonem, grissini i rukolą
- **Carpaccio wołowe** z prażonymi kaparami i parmezanem
- **Vitello tonnato**
- **Selekcja włoskich wędlin**
- **Selekcja serów** dojrzewających i pleśniowych

- **Roladki z bakłażana** z kremowym serkiem i ziołami
- **Caprese z mozzarellą** i pesto bazyliowym
- **Salatka Cezar** z grzankami i serem Grana Padano
- **Salatka nicejska**
- **Salatka** z rukolą, melonem i parmezanem
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** podawanych z masłem

Bufet dań ciepłych

- **Krem z pomidorów** z bazylią
- **Minestrone alla casalinga**
- **Klasyczny gulasz wołowy** z warzywami duszonymi w winie
- **Saltimbocca** z indyka
- **Labraks** w delikatnym sosie maślano-winnym
- **Gnocchi** w kremowym sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami, szpinakiem i oliwkami
- **Penne all'arrabbiata**
- **Polenta**
- **Pieczone warzywa** z ziołami (cukinia, bakłażan, papryka, cebula, pomidory, ziemniaki)
- **Mieszane sałaty** z pomidorami i dressingiem balsamicznym

Bufet słodkości

- **Klasyczne tiramisu**
- **Panna cotta** z malinami
- **Ciasteczka cantucci** z migdałami
- **Croissanty** z kremem pasticceria
- **Cytrynowe ciasto** z kremem mascarpone
- **Filetowane owoce** (pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu bankietowe
209 zł netto – 226 zł brutto

Skarby Kuchni Polskiej

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Wędzona pierś z kaczki**
z karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami, podawana na roszponce
- **Selekcja pasztetów**
z żurawinową konfiturą na winie
- **Półmisek mięs pieczonych i wyrobów z wędzarni**
- **Śledzie z cebulą i olejem lnianym**
- **Sałatka jarzynowa**
z jajkiem przepiórczym i gorczycą
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** podawanych z masłem

Bufet dań ciepłych

- **Krem z gruszki i pietruszki**
z prażonymi nasionami
- **Wolno pieczona karkówka**
duszona w sosie pieczeniowym
- **Dorsz** podawany z sosem koperkowym
- **Gołąbki z czerwonej soczewicy** w sosie grzybowym
- **Ziemniaki w mundurkach** z emulsją maślano-koperkową
- **Klasyczne buraczki** *zasmażane na smalcu*
- **Surówka z kiszzonego ogórka**
z gruszką i marchewką

Bufet słodkości

- **Szarlotka z kruszonką**
- **Sernik z pomarańczą**
- **Rolada makowa**

Sekrety Kuchni Orientu

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Spring rolls** *ryżowe z warzywami i kolendrą*
- **Sataye z kurczaka** *podawane na świeżych warzywach z sosem orzechowym*
- **Sajgonki** z sosem sweet chili
- **Sałatka z wołowiną**
i makaronem ryżowym w sosie orientalnym
- **Sałatka z makaronem sojowym**
warzywami, edamame oraz sosem sezamowym
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** podawanych z masłem

Bufet dań ciepłych

- **Zupa tom yum** z tofu
- **Udo z kurczaka** *smażone w sosie teriyaki*
- **Dorsz na chrupiąco**
z sosem słodko-kwaśnym
- **Tofu z warzywami** *duszone w sosie curry*
- **Ryż jaśminowy**
- **Delikatna fasolka szparagowa**
duszona w sosie teriyaki z sezamem
- **Surówka** w stylu koreańskim

Bufet słodkości

- **Kremowa mleczna galaretka**
z mango-chili
- **Kokosowy pudding chia**
- **Filetowane owoce**
(pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu bankietowe
209 zł netto – 226 zł brutto

Smaki Słonecznej Italii

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Szynka prosciutto**
z melonem, grissini i rukolą
- **Roladki z bakłażana**
z kremowym serkiem i ziołami
- **Caprese z mozzarellą i pesto bazyliowym**
- **Sałatka nicejska**
- **Sałatka z rukolą, melonem i parmezanem**
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek podawanych z masłem**

Bufet dań ciepłych

- **Krem z pomidorów z bazylią**
- **Piccata z indyka** *na sosie pomodoro*
- **Pieczony fileć z dorady w ziołach**
- **Gnocchi w sosie grzybowym z oliwą truflową**
- **Risotto maślane**
- **Pieczone warzywa z ziołami**
(cukinia, bakłażan, papryka, cebula, pomidor)
- **Mieszane sałaty**
z dressingiem balsamicznym

Bufet słodkości

- **Tiramisu** *klasyczne*
- **Panna cotta** *waniliowa z sosem truskawkowym*
- **Krem śmietanowy**
z biszkoptem limonowym

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu bankietowe
239 zł netto - 258 zł brutto

Skarby Kuchni Polskiej

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Grillowane serki owcze zawijane w bekon i bakłażan (50/50)**
podane z sosem żurawinowym
- **Wędzona pierś kaczki z karmelizowaną gruszką i prażonymi orzechami na rozsponce**
- **Selekcja pasztetów**
z żurawinową konfiturą na winie
- **Półmisek mięs pieczonych i wyrobów z wędzarni**
- **Kamionka smalcu po staropolsku**
z kiszonymi ogórkami i wiejskim chlebem
- **Śledzie w cebuli z olejem lnianym**
- **Sałatka jarzynowa**
z jajkiem przepiórczym i gorczycą
- **Sałatka z pieczonego buraka**
z gruszką i orzechami
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** podawanych z masłem

Serwowane dania ciepłe
jedna zupa i jedno danie do wyboru przed eventem

- **Krem z gruszki i pietruszki**
z prażonymi nasionami
- **Rosół z domowym makaronem i warzywami**
- **Wolno pieczona karkówka** *duszona w sosie grzybowym, ziemniaki purée, surówka z pieczonych buraków ze śliwką*
- **Dorsz na sosie koperkowym,** *ziemniaki purée i smażony brokuł*
- **Gołąbki z czerwonej soczewicy** *w sosie grzybowym, ziemniaki purée i mini ogórki piklowane w miodzie gryczanym z chili*

Bufet słodkości

- **Szarlotka z kruszonką**
- **Sernik z pomarańczą**
- **Rolada makowa**

- **Śliwka na kruchym cieście**
- **Sernik na zimno z owocami**
- **Filetowane owoce**
(pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

Sekrety Kuchni Orientu

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Sałatka z wołowiną**
i makaronem ryżowym w sosie orientalnym
- **Sałatka z ciecierzycy z tahini i cytryną**
- **Sałatka z makaronem sojowym,** *warzywami, edamame oraz sosem sezamowym*
- **Sajgonki z sosem sweet chili**
- **Mini pierożki gyoza**
na zimno z sosem ponzu
- **Spring rollsy ryżowe z warzywami i kolendrą**
- **Sataye z kurczaka ze świeżymi warzywami i sosem orzechowym**
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek** podawanych z masłem

Bufet dań ciepłych
jedna zupa i jedno danie do wyboru przed eventem

- **Zupa tom yum z tofu**
- **Zupa miso z kurczakiem**
i makaronem ryżowym
- **Mostek wołowy** *duszony w koreańskim BBQ, purée z batata na mleku kokosowym, kolorowa fasolka szparagowa z sezamem*
- **Udo z kurczaka** *smażone w sosie teriyaki, ryż jaśminowy, kolorowa fasolka szparagowa z sezamem*
- **Dorsz na chrupiąco** *z sosem słodko-kwaśnym, ryż jaśminowy, warzywa smażone*
- **Tofu z warzywami** *duszone w sosie curry, ryż jaśminowy*

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The

O³EAT

Menu bankietowe
239 zł netto - 258 zł brutto

Sekrety Kuchni Orientu

Bufet słodkości

- **Panna cotta** z *mango chili*
- **Tiramisu** umami
- **Kokosowy puding chia**
- **Mus kremowy** z *sosem mango - marakuja*
- **Filetowane owoce**
(pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

Smaki Słonecznej Italii

Bufet przekąsek zimnych i sałatek

- **Caprese** z *mozzarellą i pesto bazyliowym*
- **Sałatka nicejska**
- **Sałatka z rukolą**, *melonem i parmezanem*
- **Szynka prosciutto**
z *melonem, grissini i rukolą*
- **Carpaccio wołowe**
z *prażonymi kaparami i parmezanem*
- **Selekcja włoskich wędlin**
- **Roladki z bakłażana**
z *kremowym serkiem i ziołami*
- **Selekcja świeżo wypiekanych bułeczek**
podawanych z masłem

Bufet dań ciepłych

*jedna zupa i jedno danie do wyboru
przed eventem*

- **Krem z pomidorów** z *bazylią*
- **Minestrone** *alla casalinga*
- **Pulpeciki cielęce** w *sosie pomidorowym*
z *parmezanem* podane z *gnocchi* oraz *rukolą*
z *pomidorkami cheery*
- **Piccata z indyka**
podawana na *risotto* z *kolorowymi sałatami*
- **Pieczony filet z dorady** w *ziołach*,
z *pieczonym batatem* i *kolorowymi sałatami*
z *dressingiem balsamicznym*
- **Gnocchi w sosie grzybowym**
ze *szpinakiem* i *oliwą truflową*

Bufet słodkości

- **Tiramisu** klasyczne
- **Panna cotta** *waniliowa z sosem truskawkowym*
- **Ciasteczka cantucci** z *migdałami*
- **Mus czekoladowy** z *pomarańczą*
- **Krem śmietanowy** z *biszkoptem limonowym*
- **Świeżo wypiekane croissanty**
- **Filetowane owoce**
(pomarańcze, melon, kiwi, arbuz, ananas)

Dodatkowe informacje

Domów dodatkowe danie ciepłe w formie bufetowej + 45zł netto/osoba na wskazaną godzinę, czas trwania bufetu 1 godzina.

Nie ma możliwości wyboru dwóch dań i podziału po 50% ilości osób.

Poniżej wybór dań

- **Pieczona golonka w piwie** *podana na kapuście zasmażanej w towarzystwie ziemniaczków z ogniska*
- **Mix pierogów smażonych z okrasą**
(z mięsem, z kapustą i grzybami, z twarogiem i ziemniakami)
- **Pad Thai z kurczakiem**
- **Pad Thai z tofu**
- **Beef Stroganoff** *ze świeżo wypiekаныmi bułeczkami pszennymi*
- **Spaghetti bolognese** *z serem grana padano*
- **Gnocchi w sosie grzybowo - truflowym** *ze świeżym szpinakiem i złocistymi orzechami pini*
- **Ravioli z ricottą** *i szpinakiem w emulsji maślano tymiankowej*

Możliwość wymiany przystawek z formy bufetowej na przystawki w stole + 28zł netto/os