

The logo for DUKO CATERING is centered in a black rectangular box. It features the word "DUKO" in a large, white, stylized sans-serif font, with the word "CATERING" in a smaller, white, all-caps sans-serif font directly below it.

DUKO  
CATERING

# PROPOZYCJA MENU

Catering na Wesele  
w Pałacu Żółtwin

The logo for DUKO CATERING is centered on a black rectangular background. The word "DUKO" is written in a large, white, stylized sans-serif font, with the 'U' being particularly wide and rounded. Below it, the word "CATERING" is written in a smaller, white, all-caps sans-serif font.

**DUKO**  
CATERING

Poniżej znajdują się 3 propozycje menu, jednakże chcąc się dostosować do Waszej wizji, jesteśmy otwarci na propozycje i z przyjemnością uszyjemy menu na miarę Państwa oczekiwań.  
W kwestii menu, prosimy o kontakt z Magdaleną Wasilewską.

**Magdalena Wasilewska**  
**Sales Executive Manager**  
**+48 790-730-776**  
**magdalena@dukocatering.pl**

# MENU

## MARYLSKI



## INFORMACJE

o menu Marylski



### Aperitif

wino musujące na powitanie gości

### Napoje w pakiecie

kawa, herbata, woda, soki, lemoniady

### Czterodaniowa uroczysta kolacja serwowana

W cenie obsługa kelnerska, kucharska, sprzęt i transport

### W ofercie znajdziecie Państwo również

przykładowe ramy czasowe serwisu oraz godziny podania dań

abyśmy mogli wspólnie zaplanować przebieg przyjęcia

Cena:

do 79 osób: **410 zł/os.**

od 80 osób: **360 zł/os.**



# DANIA SERWOWANE

Czas trwania serwisu 19:30-21:00

## I PRZYSTAWKA lub ZUPA

(proszę o wybór jednej pozycji)

### **Rillettes drobiowe**

kompresowany ogórek kiszony, żel z karmelizowanej czerwonej cebuli, chrupki  
chleb na miodzie

.

### **Blanszowane szparagi**

łosoś gravlax na rosti ziemniaczanym, marynowany koper włoski  
z mascarpone i sokiem z limonki, dressing gribiche

.

### **Plastry cielęciny**

podane z kawiozem z bakłażanu, świeżą bazylią i konfiturą z malinowych  
pomidorów

.

### **Francuska zupa cebulowa**

ser pleśniowy, krążek z ciasta francuskiego

.

### **Krem ze szparagów**

bagietka z parmezanem

.

### **Staropolski wywar**

z trzech mięs, marchew, natka, domowy makaron jajeczny

.



# DANIA SERWOWANE

Czas trwania serwisu 19:30-21:00



## II DANIE GŁÓWNE

(proszę o wybór jednej pozycji)

### **Filet z dorady**

mascarpone, koper, rukola, dziki brokuł, faszerowane ziemniaki oliwką, salsa  
boi boudran - szalotka, cytryna, białe wino

.

### **Pierś z kaczki sous vide**

racuchy z jabłkiem, sos z konfitury różanej, sałatka ziołowa

.

### **Żeberka wieprzowe**

sos musztardowo- miodowy, ziemniak grillowany z gzikiem, sałatka ze  
świeżego ogórka, chilli, czosnek, natka

.

## PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE

(proszę o wybór 5 pozycji)

**Profiterolki**

nadziewane serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i pistacjami

•

**Voul la vent**

z zapiekanymi sztykami rakowymi

•

**Śledź w śmietanie**

z selerem naciowym, musztardą francuską, ziemniakami i jabłkiem

•

**Naleśniki szpinakowe**

zawijane z wędzonym halibutem, mascarpone i glonem nori

•

**Polędwiczki wieprzowe**faszerowane śliwką nasączoną śliwowicą i sosem mascarpone z limonką,  
miętą i miodem

•

**Karmelizowana figa**

z szynką dojrzewającą, serem kozim i konfiturą z czerwonej cebuli

•

**Pâté z kaczki**

podane ze słodką chałką, galaretką porto i kandyzowaną wiśnią

•

**Concassé z trzech pomidorów**

szalotka, ryż jaśminowy, crème fraiche, pesto bazyliowe

•

**Rostbef sous vide**

z poivronade i serem feta, skropione infuzowaną oliwą tymiankową

•

**Terrina z wędzonych ryb**

otoczona musem chrzanowym i jajkiem przepiórczym

•



# SAŁATKI

Podawane w stoły o godzinie 21:00

## SAŁATKI

(proszę o wybór 2 pozycji)

### **Pomidory malinowe**

przekładane marynowanym serem bundz z olejem lnianym i świeżym tymiankiem

.

### **Mix sałat z kalarepą**

papają, szarpaną kaczką i granatem

.

### **Sałatka nicejska**

z grillowanym tuńczykiem i jajkiem przepiórczym

.

### **Mix sałat z serem kozim**

karmelizowaną gruszką i dresingiem miodowo – musztardowy

.

### **Sałatka ziemniaczana**

z ogórkiem kiszonym, boczkiem i szczypiorkiem

.

### **Carpaccio z buraka**

z migdałami, serem ricotta i dresingiem jogurtowo–musztardowym

.

### **Mieszane sałaty z serem brie**

truskawkami, granatem i dresingiem pommery

.

### **Pieczona cieciorka**

z pastą z suszonego pomidora zawinięta w placku lawasz

.





## SŁODKI BUFET

Podawany o godzinie 21:00

### Mini sernik

z cukrem pudrem

•

### Mini szarlotka

z kwaśnych jabłek

•

### Mini brownie czekoladowe

z malinami i pestkami dyni

•

### Crème brûlée

z palonym cukrem

•

### Panna cotta

pistacjowa

•

### Tarta cytrynowa

z paloną bezą

•

### Sezonowe owoce

podane w misach

•



## DANIA SERWOWANE

po godzinie 23:00

### III DANIE GORĄCE

serwowane o godzinie 23:00

#### Risotto z rydzami

pikantną kiełbasą, szparagami i parmezanem

O godzinie 23:30 obsługa kelnerska uzupełnia przystawki w stole

### PRZYKŁADOWO: SERWIS TORTU

o godzinie 24:00

### IV DANIE GORĄCE

serwowane o godzinie 02:00

#### Bielucha

na wędzonce z młodymi ziemniakami, jajkiem i koprem

# MENU

## OSSENDOWSKI



## INFORMACJE

o menu Ossendowski



### Aperitif

wino musujące na powitanie gości

.

### Napoje w pakiecie

kawa, herbata, woda, soki, lemoniady

.

### Pięciodaniowa uroczysta kolacja serwowana

W cenie obsługa kelnerska, kucharska, sprzęt i transport

.

### W ofercie znajdziecie Państwo również

przykładowe ramy czasowe serwisu oraz godziny podania dań

abyśmy mogli wspólnie zaplanować przebieg przyjęcia

.

Cena:

Do 79 osób: **460 zł/os.**

Od 80 osób: **410 zł/os.**



# DANIA SERWOWANE

Czas trwania serwisu 19:30-21:00

## I PRZYSTAWKA

(proszę o wybór jednej pozycji)

### Luzowana kaczka

faszzerowana pistacjami, owoce marynowane w brandy, galaretka z chablis,  
gruszka przypalana

### Tatar z łososia

pomarańcza, jabłko, cebula, kawior z czerwonej cebuli

### Pajda z pastrami wołowym

kiszoną kapustą, serem emental skim i sosem tatarskim



# DANIA SERWOWANE

Czas trwania serwisu 19:30-21:00

## II ZUPA

(proszę o wybór jednej pozycji)

### **Krem z kurek**

świeże liście szpinaku, jajko poche

.

### **Zupa chrzanowa**

ziemniaki, jajko sous vide, prażony boczek

.

### **Consommé z kaczki**

świeże warzywa, drobiowe ravioli, tymianek

.

## III DANIE GŁÓWNE

(proszę o wybór jednej pozycji)

### **Konfitowane udo kaczki**

z jabłkami, purée z selera, glazurowane kulki z buraka, sos z rokitnika

.

### **Filet z halibuta**

liście szpinaku, ratatouille warzywne, prażony makaron, sos czosnkowo -  
cytrynowo - pomarańczowy

.

### **Pierś z perliczki**

purée z dyni, marchewki i imbiru, ziemniaczki francuskie, sos wiśniowy

.

**PRZYSTAWKI**

Podawane w stoły o godzinie 21:30

**PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE**

(proszę o wybór 6 pozycji)

**Profiterolki**

nadziewane serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i pistacjami

•

**Voul la vent**

z zapiekanymi sztykami rakowymi

•

**Śledź w śmietanie**

z selerem naciowym, musztardą francuską, ziemniakami i jabłkiem

•

**Naleśniki szpinakowe**

zawijane z wędzonym halibutem, mascarpone i glonem nori

•

**Polędwiczki wieprzowe**faszerowane śliwką nasączoną śliwowicą i sosem mascarpone z limonką,  
miętą i miodem

•

**Karmelizowana figa**

z szynką dojrzewającą, serem kozim i konfiturą z czerwonej cebuli

•

**Pâté z kaczki**

słodka chałka, galaretka porto i kandyzowana wiśnia

•

**Concassé z trzech pomidorów**

szalotka, ryż jaśminowy, crème fraiche, pesto bazyliowe

•

**Rostbef sous vide**

z poivronade i serem feta, oliwa infuzowana tymiankiem

•

**Terrina z wędzonych ryb**

mus chrzanowy, jajko przepiórcze

•



# SAŁATKI

Podawane w stoły o godzinie 21:30

## SAŁATKI

(proszę o wybór 3 pozycji)

### **Pomidory malinowe**

przekładane marynowanym serem bundz z olejem lnianym i świeżym tymiankiem

.

### **Mix sałat z kalarepą**

papają, szarpaną kaczką i granatem

.

### **Sałatka nicejska**

z grillowanym tuńczykiem i jajkiem przepiórczym

.

### **Mix sałat z serem kozim**

karmelizowaną gruszką i dresingiem miodowo – musztardowy

.

### **Sałatka ziemniaczana**

z ogórkiem kiszonym, boczkiem i szczypiorkiem

.

### **Carpaccio z buraka**

z migdałami, serem ricotta i dresingiem jogurtowo-musztardowym

.

### **Mieszane sałaty z serem brie**

truskawkami, granatem i dresingiem pommery

.

### **Pieczona cieciorka**

z pastą z suszonego pomidora zawinięta w placku lawasz

.





# SŁODKI BUFET

Podawany o godzinie 21:00

## Mini ptysie

ze śmietaną

•

## Torcik

makowy

•

## Crunchy

Chocolatte

•

## Crème brûlée

z palonym cukrem

•

## Sernik

z lukrem

•

## Szarlotka z kwaśnych jabłek

i pudrem

•

## Sezonowe owoce

podane w misach

•



## DANIA SERWOWANE

po godzinie 23:00

### IV DANIE GORĄCE

serwowane o godzinie 23:00

#### Ragout wołowe

warzywa, kluski szpecle

O godzinie 23:30 obsługa kelnerska uzupełnia przystawki w stole

### PRZYKŁADOWO: SERWIS TORTU

o godzinie 24:00

### V DANIE GORĄCE

serwowane o godzinie 02:00

#### Żurek

z tartym chrzanem, białą kiełbasa i jajkiem

# MENU

## RADZIWIŁŁ



## INFORMACJE

o menu Radziwiłł



### Aperitif

wino musujące na powitanie gości

### Napoje w pakiecie

kawa, herbata, woda, soki, lemoniady

### Uroczysta kolacja serwowana i live cooking

W cenie obsługa kelnerska, kucharska, sprzęt i transport

### W ofercie znajdziecie Państwo również

przykładowe ramy czasowe serwisu oraz godziny podania dań

abyśmy mogli wspólnie zaplanować przebieg przyjęcia

Cena:

do 79 osób: **510 zł/os.**

od 80 osób: **460 zł/os.**



# DANIA SERWOWANE

Czas trwania serwisu 19:30-22:00

## I PRZYSTAWKA

(proszę o wybór jednej pozycji)

### **Carpaccio z jelenia**

grzanki, rukola, parmezan, oliwa ziołowa, owoce kaparu

.

### **Tatar z polędwicy wołowej**

majonez truflowy, oliwa, pikle

.

### **Pâté z gęsich wątróbek**

ogórek, peklowane ozory, granat, tost z chałki, galaretką z brandy

.

## II ZUPA

(proszę o wybór jednej pozycji)

### **Zupa Bouillabaisse**

pulpety ze szczupaka, raki

.

### **Flaki z boczniaka**

z majerankiem, papryką wędzoną, pomidorami, imbir

.

### **Consommé z szarpaną gęsią**

warzywami i łazankami

.



# DANIA SERWOWANE

Czas trwania serwisu 19:30-22:00

## III DANIE GŁÓWNE

(proszę o wybór jednej pozycji)

### Konfitowane udko z królika

risotto waniliowe, szpinak, zielony pieprz

.

### Steki z wołowiny

śliwka w boczku, sos z suszonych borowików, zapiekane ziemniaki ze śmietaną i tymiankiem

.

### Gicz jagnięca

w sosie własnym, puree z jadalnych kasztanów, grillowane warzywa po prowansalsku

.

## IV DESER

(proszę o wybór jednej pozycji)

### Mille feuille

z truskawkami

.

### Canollo

pistacjowe z malinami

.

### Beza

Pavlova z ovcami

.

## PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE

(proszę o wybór 7 pozycji)

**Profiterolki**

nadziewane serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i pistacjami

.

**Voul la vent**

z zapiekanymi szryjkami rakowymi

.

**Śledź w śmietanie**

z selerem naciowym, musztardą francuską, ziemniakami i jabłkiem

.

**Naleśniki szpinakowe**

zawijane z wędzonym halibutem, mascarpone i glonem nori

.

**Polędwiczki wieprzowe**faszerowane śliwką nasączoną śliwowicą i sosem mascarpone z limonką,  
miętą i miodem

.

**Karmelizowana figa**

z szynką dojrzewającą, serem kozim i konfiturą z czerwonej cebuli

.

**Pâté z kaczki**

słodka chałka, galaretka porto i kandyzowana wiśnia

.

**Concassé z trzech pomidorów**

szalotka, ryż jaśminowy, crème fraiche, pesto bazyliowe

.

**Rostbef sous vide**

z poivronade i serem feta, oliwa infuzowana tymiankiem

.

**Terrina z wędzonych ryb**

mus chrzanowy, jajko przepiórcze

.



# SAŁATKI

Podawane w stoły o godzinie 22:00

## SAŁATKI

(proszę o wybór 4 pozycji)

### **Pomidory malinowe**

przekładane marynowanym serem bundz z olejem lnianym i świeżym tymiankiem

.

### **Mix sałat z kalarepą**

papają, szarpaną kaczką i granatem

.

### **Sałatka nicejska**

z grillowanym tuńczykiem i jajkiem przepiórczym

.

### **Mix sałat z serem kozim**

karmelizowaną gruszką i dresingiem miodowo – musztardowy

.

### **Sałatka ziemniaczana**

z ogórkiem kiszonym, boczkiem i szczypiorkiem

.

### **Carpaccio z buraka**

z migdałami, serem ricotta i dresingiem jogurtowo-musztardowym

.

### **Mieszane sałaty z serem brie**

truskawkami, granatem i dresingiem pommery

.

### **Pieczona cieciorka**

z pastą z suszonego pomidora zawinięta w placku lawasz

.





# SŁODKI BUFET

Podawany o godzinie 21:00

## Tarty

z sezonowymi owocami (malina, borówka, truskawka)

•

## Tiramisu

z mascarpone i kakao

•

## Ciasto

forest fruit

•

## Tarta cytrynowa

z paloną bezą

•

## Mini ptysie

z kremem

•

## Torcik

makowy

•

## Crème brûlée

z palonym cukrem

•



## DANIA SERWOWANE

po godzinie 23:30

### V DANIE GORĄCE

serwowane o godzinie 23:30

#### Seabass

w sosie z szyszek rakowych, dziki ryż, fasolka edamame

O godzinie 23:00 obsługa kelnerska uzupełnia przystawki w stole

### PRZYKŁADOWO: SERWIS TORTU

o godzinie 24:00

### VI LIVE COOKING

około 02:00

#### Udziec cielęcy

z sosem rozmarynowym, z dodatkami:

- ragout warzywne z tymiankiem

- chcice

#### Pampuchy

z szarpaną jagnięciną, warzywami, z serem raclette i prażoną cebulą

# MENU WEGAŃSKIE



## INFORMACJE

o menu wegańskim



### Aperitif

wino musujące na powitanie gości

•

### Napoje w pakiecie

kawa, herbata, woda

•

### Uroczysta kolacja serwowana

W cenie obsługa kelnerska, kucharska, sprzęt i transport

•

Cena:

do 79 osób: **340 zł/os.**

od 80 osób: **300 zł/os.**

DUKO



**DANIA**

serwowane

### **I ZUPA**

(proszę o wybór jednej pozycji)

#### **Krem z dyni**

z mlekiem kokosowym i chilli

•

#### **Krem z pomidorów**

z pesto bazyliowym

•

### **II DANIE GORĄCE**

(proszę o wybór jednej pozycji)

#### **Pieczony kalafior**

z oliwą z suszonych pomidorów, hummusem paprykowym i prażonymi orzechami

•

#### **Kotleciki z cieciorki**

w sosie pomidorowym z gotowanymi warzywami i migdałem

•

**DUKO**

Ψ04

## PRZYSTAWKI

w stole

### PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE

(proszę o wybór 5 pozycji)

#### **Carpaccio z cukinii**

z rukolą, pomidorkami cherry i dresingiem vinegrette

•

#### **Roladki**

z grillowanego bakłażana z wędzonym tofu i konfiturą z czerwonej cebuli

•

#### **Torcik warzywny**

ze szpinakiem i pomidorkami cherry

•

#### **Trio hummusów**

ze słupkami warzywnymi

•

#### **Spring rolls warzywne**

z sosem sweet chilli

•

#### **Paluszki z ciecierzycy**

i soczewicy z dipem czosnkowym

•

#### **Mix sałat**

z warzywami i vinegrette

•

#### **Sałatka buraczana**

z orzechami, miodem i rukolą

•

DUKO



## DESERY

bufet

**Wegański deser kokosowy**

maliny

•

**Mini brownie czekoladowe**

prażony migdał

•

**Wegański krem orzechowy**

•



**DANIA**

serwowane



**III DANIE GORĄCE**

**Caponata sycylijska**

z czarną soczewicą, oliwkami, cukinią

.

**IV DANIE GORĄCE**

**Minestrone z warzywami**

cukinia, papryka, fasolą, dynią, szpinak

.

**DUKO**



DODATKOWO



# USŁUGI DODATKOWE

Wiejski stół

## WIEJSKI STÓŁ

**Mięsa z Naszej wędzarni**

·

**Szynka podkomorzego z nogą**

·

**Wybór wędzonych kiełbas**

·

**Kaszanka gryczana lub z wątróbką**

·

**Kiszka ziemniaczana**

·

**Pasztety**

(wieprzowy, z kaczki, z dziczyzny)

·

**Wędzony boczek**

·

**Baleron wiśniowy**

·

**Salceson**

·

**Smalec z cebulą**

·

**Galantyna z golonki z octem**

·

## DODATKI

Ogórki małosolne, ogórki kiszzone, korniszony, Marynowana cebulka, pieczarki, grzybki, papryka, Chrzan, ćwikła, musztarda, Wiejski chleb, Bułeczki, Masło

\*cena ustalana indywidualnie w zależności od ilości osób



## USŁUGI DODATKOWE

Fontanna czekoladowa



\*cena ustalana indywidualnie w zależności od ilości osób



## USŁUGI DODATKOWE

Stacje live-cooking

### PASTA BAR - 42 ZŁ

#### Pasta

bolognese, parmezan

•

#### Pasta

cztery sery, szpinak

•

#### Pasta kurczak

pesto

•

### NEW YORK - 48 ZŁ

#### Mini burgery wołowe

dodatki

•

#### Krążki cebulowe

•

#### Frytki

•

#### Pikantne skrzydełka

•

#### Hot-dog

•

### SMAKI HISZPANII - 55 ZŁ

#### Paella

warzywa, owoce morza

•

#### Szynka parmeńska

melon, balsamico

•

### OWOCE MORZA - 61 ZŁ

#### Krewetki królewskie

z dodatkami

•

### TRADYCJA POLSKA - 43 ZŁ

#### Szynka Podkomorze

z sosem pieczeniowym z ogórkiem kiszonym, kaszą gryczaną

\*cena za osobę

# DUKO