

**HALA
CENTRALNA**

Activity & Food

Oferta Restauracyjna



Poznaj *nasza oferta!*

Restauracja w Hali Centralnej to idealne miejsce na organizację firmowych spotkań i bankietów. Oferujemy szerokie możliwości dostosowania menu do potrzeb każdej firmy – od klasycznych dań bufetowych, przez wykwintne przystawki, aż po wyrafinowane desery.

Nasze przestrzenie są doskonałe zarówno na kameralne spotkania, jak i na duże wydarzenia.



Spis treści

Zachęcamy do zapoznania się z różnorodnymi opcjami organizacji cateringu oraz szczegółową ofertą, która znajduje się poniżej. Zapewniamy, że nasze rozwiązania sprawiają, że każde wydarzenie będzie niezapomniane!

Zamówienia A'la Carte	4
Fingerfood	5
Ciepły bufet	8
Kolacja serwowana	15
Zimna Płyta	20
Słodki Stół	22



Zamówienia A'la Carte

Nasza restauracja oferuje bogate menu, w którym znajdziesz m.in. pizzę neapolitańską, burgery, makarony, sałatki, żeberka oraz szeroki wybór pysznych deserów i napojów. Proponujemy dwie opcje rozliczenia:

Vouchery Kwotowe

Każdy uczestnik otrzymuje voucher na ustaloną kwotę, za który może zamówić wybrane jedzenie i napoje.



Otwarty rachunek

Otwieramy rachunek na opaski z ustalonym limitem, nad którego przestrzeganiem czuwa nasz event manager. Istnieje również możliwość wcześniejszego ustalenia konkretnych dań, które będą serwowane o wyznaczonej godzinie.



**HALA
CENTRALNA**
Activity & Food

Fingerfoody

Doskonałe na mniej formalne spotkania, gdzie serwujemy małe, smaczne przekąski, które można spożywać bez konieczności zasiadania do stołu.

Minimalna ilość osób: 20

Możliwość zmiany liczby gości do 5 dni przed eventem



Pakiet Standard

POZYCJE SŁONE

Mini burgery ze stripsami z kurczaka

Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami

Koreczki z żółtym serem, salami, pomidorkami koktajlowymi, korniszonem i oliwkami

Grzanka z kremem chrzanowym, z szynką wieprzową, pomidorkiem koktajlowym

Grzanka z kremem koperkowym, wędzonym łososiem i kaparami

Mini sałatka grecka z pomidorkami, cebulą czerwoną, oliwkami i fetą

Rolsy z ciasta francuskiego z szynką i serem

Humus na pumperniku **wegańskie**

Pasta z suszonych pomidorów na grzance **wegańskie**

POZYCJE SŁODKIE

Mini ptysie

Malinowa chmurka

Brownie z migdałami i słonym karmelem **bez glutenu**

NAPOJE

Woda w karafkach **w cenie**

Soki w karafkach **+10 zł/osoba**

69 zł/osoba

10 szt. słonych + 2 szt. słodkich pozycji na osobę



Pakiet Premium

POZYCJE SŁONE

Mini burgery ze stripsami z kurczaka

Tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami

Koreczki z żółtym serem, salami, pomidorkami koktajlowymi, korniszonem i oliwkami

Grzanka z kremem chrzanowym, z szynką wieprzową, pomidorkiem koktajlowym

Grzanka z kremem koperkowym, wędzonym łososiem i kaparami

Mini sałatka grecka z pomidorkami, cebulą czerwoną, oliwkami i fetą

Rolsy z ciasta francuskiego z szynką i serem

Mini vol au vent ze szpinakiem i fetą

Mini croissant z ricottą, szynką parmeńską i rukolą

Humus na pumperniklu **wegańskie**

Pasta z suszonych pomidorów na grzance **wegańskie**

POZYCJE SŁODKIE

Mini ptysie

Malinowa chmurka

Brownie z migdałami i słonym karmelem **bez glutenu**

Ciasto marchewkowe **wegańskie**

Panna cotta na mleku kokosowym z musem jagodowym **wegańskie**

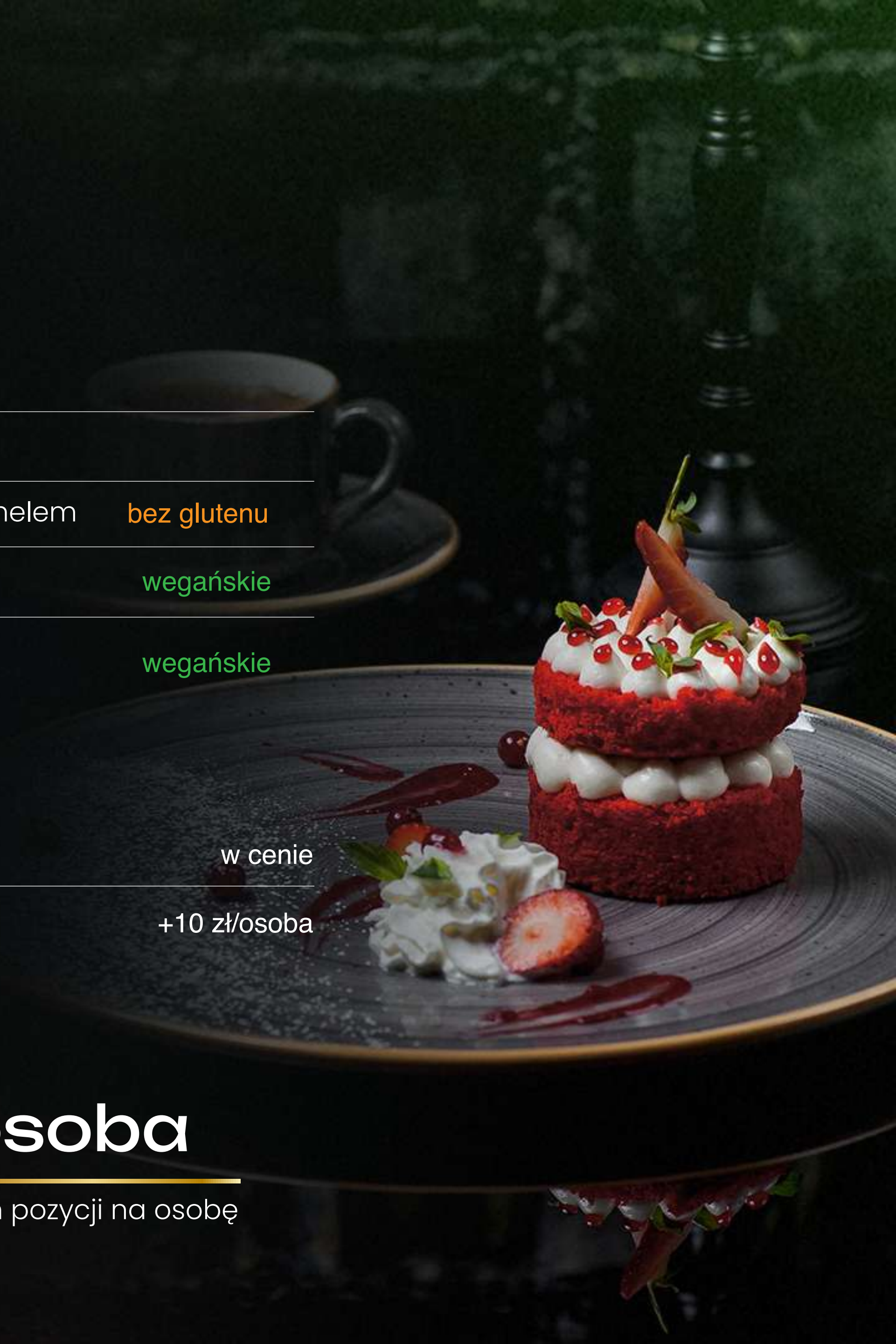
NAPOJE

Woda w karafkach **w cenie**

Soki w karafkach **+10 zł/osoba**

85 zł/osoba

12 szt. słonych + 3 szt. słodkich pozycji na osobę



**HALA
CENTRALNA**
Activity & Food

Ciepły Bufet

Oferujemy bogaty wybór ciepłych dań, które zaspokoją gusta nawet najbardziej wymagających gości.

Minimalna ilość osób: 20



Pakiet Mini

— DANIE GŁÓWNE (2 do wyboru)

Devolay z masłem i natką pietruszki mięsne

Wolno pieczona wieprzowina w sosie strogonov mięsne

Filet z kurczaka SV w sosie śmietanowo-szpinakowym z suszonymi pomidorami mięsne

Dorsz pieczony w cytrusach w sosie koperkowym z trawą cytrynową i zielonym groszkiem rybne

Pieczony kalafior w sosie harrisa z jogurtem i granatem wegańskie

Wegańskie curry z warzywami, tofu i ryżem wegańskie

— DESERY (2 do wyboru)

Szarlotka

Sernik baskijski

Brownie z wiśniami

Ciasto marchewkowe

Panna cotta na mleku kokosowym z musem jagodowym wegańskie

Pudding chia z musem mango wegańskie



Pakiet Mini

— DODATEK SKROBIOWY (2 do wyboru)

Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Ziemniaki z ogniska z masłem czosnkowym i ziołami

Szpecele z omastą z boczku

Gnocchi ziemniaczane z masłem i rozmarynem

Kuskus perłowy z warzywami i ziołami **wegańskie**

Wegańskie kopytka z oliwą z oliwek i cebulką **wegańskie**

DODATEK WARZYWNY (2 do wyboru)

Salatka Colesław

Warzywa z pary z ziołami

Zielone warzywa z pesto bazyliowym

Mix sałat z warzywami i sosem vinegret

Buraki w śmietanie z chrzanem (na ciepło)

Kapusta zasmażana z boczkiem (na ciepło)

— NAPOJE

Woda w karafkach

90 zł/osoba

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:
2 dania główne, 2 desery, 2 dodatki skrobiowe
oraz 2 dodatki warzywne.



Pakiet Standard

– ZUPY (1 do wyboru)

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami

Krem z białych warzyw z migdałami

Zupa minestrone

wegańskie

– DANIE GŁÓWNE (3 do wyboru)

Devolay z masłem i natką pietruszki

mięsne

Filet z kurczaka SV w sos śmietanowo-szpinakowym z suszonymi pomidorami

mięsne

Luzowane żeberko w sosie BBQ ze szczypiorkiem i orzechami

mięsne

Policzek wołowy pieczony w niskiej temperaturze z sosem grzybowym

mięsne

Wolno pieczona wieprzowina w sosie strogonov

mięsne

Ryba z pieca na włoskiej caponacie

rybne

Dorsz pieczony w cytrusach w sosie koperkowym z trawą cytrynową i zielonym groszkiem

rybne

Pieczony kalafior w sosie harrisa z jogurtem i granatem

wegańskie

Wegańskie curry z warzywami, tofu i ryżem

wegańskie

Ravioli dyniowo – figowe z sosem szalwiowym i wegańskim parmezanem

wegańskie

– DESERY (2 do wyboru)

Szarlotka

Sernik baskijski

Brownie z wiśniami

Ciasto jogurtowe z truskawkami

Pudding chia z musem mango

wegańskie

Ciasto marchewkowe

wegańskie

Panna cotta na mleku kokosowym z musem jagodowym

wegańskie



Pakiet Standard

— DODATEK SKROBIOWY (2 do wyboru)

Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Ziemniaki z ogniska z masłem czosnkowym i ziołami

Szpecele z omastą z boczku

Gnocchi ziemniaczane z masłem i rozmarynem

Kuskus perłowy z warzywami i ziołami **wegańskie**

Wegańskie kopytka z oliwą z oliwek i cebulką **wegańskie**

DODATEK WARZYWNY (2 do wyboru)

Salatka Coseław

Warzywa z pary z ziołami

Zielone warzywa z pesto bazyliowym

Mix sałat z warzywami i sosem vinegret

Buraki w śmietanie z chrzanem (na ciepło)

Kapusta zasmażana z boczkiem (na ciepło)

— NAPOJE

Woda w karafkach

Soki w karafkach

100 zł/osoba

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:
1 zupę, 3 dania główne, 2 desery, 2 dodatki skrobiowe
oraz 2 dodatki warzywne.



Pakiet Premium

— ZUPY (2 do wyboru)

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami

Żurek na wędzonce z kielbasą i ziemniakami

Zupa kokosowa z tofu i warzywami

Krem z białych warzyw z migdałami

Zupa minestrone

wegańskie

Orientalny bulion z pieczonych warzyw
z makaronem ryżowym

wegańskie

— DANIE GŁÓWNE (3 do wyboru)

Devolay z masłem i natką pietruszki

mięsne

Filet z kurczaka SV w sos śmietanowo-
szpinakowym z suszonymi pomidorami

mięsne

Policzek wołowy długo pieczony w sosie burgundzkim

mięsne

Luzowane żeberko w sosie BBQ ze
szczypiorkiem i orzechami

mięsne

Polędwica wieprzowa w sosie musztardowym

mięsne

Udko z Kaczki Confi w mięsnym sosie
z owocami leśnymi

mięsne

Ryba z pieca na włoskiej caponacie

rybne

Dorsz pieczony w cytrusach w sosie koperkowym
z trawą cytrynową i zielonym groszkiem

rybne

Łosoś w sosie szpinakowym z suszonymi pomidorami,
mascarpone i grillowaną cytryną

rybne

Pieczony kalafior w sosie harrisa
z jogurtem i granatem

wegańskie

Wegańskie curry z warzywami, tofu i ryżem

wegańskie

Ravioli dyniowo – figowe z sosem szalwiowym
i wegańskim parmezanem

wegańskie

— DESERY (2 do wyboru)

Szarlotka

Sernik baskijski

Brownie z wiśniami

Kruche ciasto z budyniem i malinami

Tiramisu

Ciasto jogurtowe z truskawkami

Pudding chia z musem mango

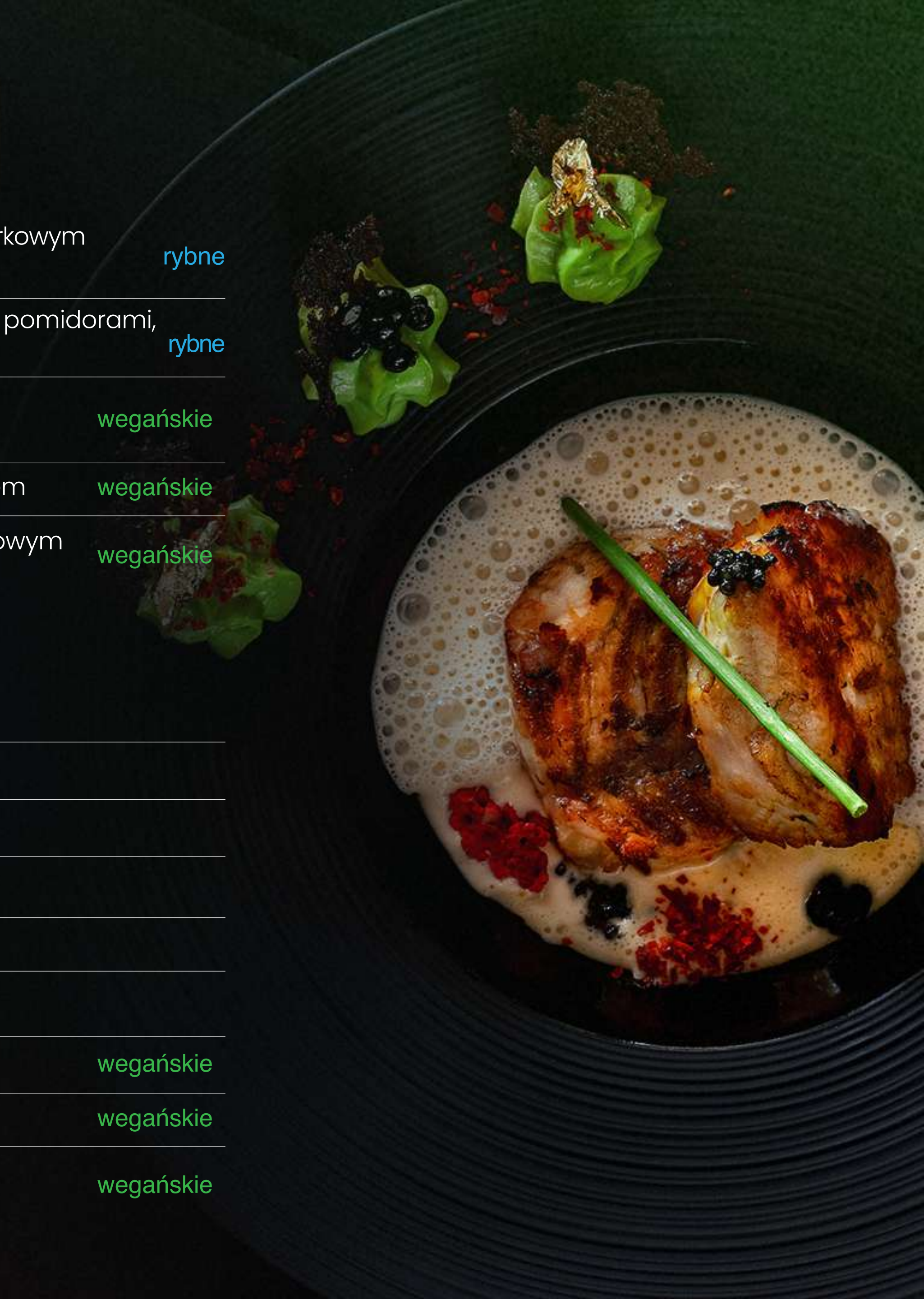
wegańskie

Ciasto marchewkowe

wegańskie

Panna cotta na mleku kokosowym
z musem jagodowym

wegańskie



Pakiet Premium

— DODATEK SKROBIOWY (2 do wyboru)

Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Ziemniaki z ogniska z masłem
czosnkowym i ziołami

Szpece z omastą z boczku

Gnocchi ziemniaczane z masłem i rozmarynem

Kuskus perłowy z warzywami i ziołami **wegańskie**

Wegańskie kopytka z oliwą z oliwek i cebulką **wegańskie**

— DODATEK WARZYWNY (2 do wyboru)

Salatka Colesław

Warzywa z pary z ziołami

Zielone warzywa z pesto bazylowym

Mix sałat z warzywami i sosem vinegret

Buraki w śmietanie z chrzanem (na ciepło)

Kapusta zasmażana z boczkiem (na ciepło)

— NAPOJE

Woda w karafkach

Soki w karafkach

139 zł/osoba

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:
2 zupy, 3 dania główne, 2 desery, 2 dodatki skrobiowe
oraz 2 dodatki warzywne.



Przykładowy wybór bufetu

Wybrany pakiet: Pakiet Premium

Godzina wydania: 19:00

Kalkulacja - liczba osób: 40 osób

ZUPA

1 wybór: Krem pomidorowy z grzankami	30 porcji
2 wybór: Zupa minestrone	10 porcji

DANIE GŁÓWNE

1 wybór: Filet z kurczaka SV w sosie śmietanowo-szpinakowym z suszonymi pomidorami	20 porcji
2 wybór: Wegańskie curry z warzywami, tofu i ryżem	10 porcji
3 wybór: Ryba z pieca na włoskiej caponacie	10 porcji

DODATKI SKROBIOWE

1 wybór: Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem	17 porcji
2 wybór: Wegańskie kopytka z oliwą i cebulką	23 porcji

DODATKI SKROBIOWE

1 wybór: Sałatka Ciesław	13 porcji
2 wybór: Mix sałat z warzywami i sosem vinegret	27 porcji

DESER

1 wybór: Tiramisu	7 porcji
2 wybór: Szarlotka	33 porcje

**HALA
CENTRALNA**
Activity & Food

Kolacja serwowana

Dla wyjątkowych okazji proponujemy elegancki posiłek,
który podkreśli rangę wydarzenia.

Sugerowana ilość osób: od 10 do 40



Menu Standard

– ZUPY (1 do wyboru)

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Krem cebulowy z serem pleśniowym

Zupa minestrone

wegańskie

– DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Kotlet de volaille z puree ziemniaczanym i zestawem surówek

mięsne

Wolno pieczona wieprzowina w sosie demi glace z ziemniakami pieczonymi w ziołach i remuladą z selera

mięsne

Filet z kurczaka sous vide w sosie tymiankowym, z ziemniakami z ogniska z masłem czosnkowym i pieczoną marchewką

mięsne

Pieczony dorsz w sosie maślanym ze szczypiorkiem, z puree ziemniaczanym i pieczonymi pomidorkami

rybne

Pieczony batat z gzikiem, sosem harrisa i suszonymi pomidorami

wegetariańskie

Kalafior z pieca z kuskusem perłowym z warzywami, kminem rzymskim, granatem i kolendrą

wegetariańskie

– DESERY (1 do wyboru)

Tiramisu

Brownie z wiśniami

Szarlotka z lodami śmietankowymi

Panna Cotta z musem owocowym

wegańskie

– NAPOJE

Woda w karafkach

w cenie

Kawa i herbata

w cenie

Soki w karafkach

+10 zł/osoba

129 zł/osoba

Przy komponowaniu kolacji wybierają Państwo
1 zupę, 1 danie główne, 1 deser
oraz alternatywne dania wegetariańskie lub wegańskie.



Menu Standard Plus

– ZUPY (1 do wyboru)

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Krem grzybowy z grzankami i parmezanem

Zupa minestrone

wegańskie

– DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Kotlet de volaille z puree ziemniaczanym i zestawem surówek

mięsne

Wolno pieczona wieprzowina w sosie demi glace z zielonym pieprzem, puree z selera i pieczonymi warzywami

mięsne

Filet z kurczaka sous vide w sosie tymiankowym, z ziemniakami z ogniska z masłem czosnkowym i pieczoną marchewką

mięsne

Polędwica wieprzowa zawinięta w boczku z gratin ziemniaczanym, sosem demi glace i pieczoną pietruszką

mięsne

Pieczony dorsz w sosie maślanym ze szczypiorkiem, puree ziemniaczanym i pieczonymi pomidorkami

rybne

Łosoś pieczony z kruszonką pistacjową, gnocchi ziemniaczanym w sosie serowym ze szpinakiem

rybne

Ravioli z ricottą i gorgonzolą w sosie maślano-szpinakowym i karmelizowanymi orzechami

wegetariańskie

Kalafior z pieca z kuskusem perłowym z warzywami, kminem rzymskim granatem i kolendrą

wegetariańskie

– DESERY (1 do wyboru)

Tiramisu

Brownie z wiśniami

Szarlotka z lodami śmietankowymi

Sernik baskijski z polewą pistacjową

Panna Cotta z musem owocowym

wegańskie

– NAPOJE

Woda w karafkach

w cenie

Kawa i herbata

w cenie

Soki w karafkach

+10 zł/osoba

139 zł/osoba

Przy komponowaniu kolacji wybierają Państwo
1 zupę, 1 danie główne, 1 deser
oraz alternatywne dania wegetariańskie lub wegańskie.



Menu Premium

– PRZYSTAWKI (1 do wyboru)

Schab ala vitello tonato z sosem tuńczykowym i kaparami

Tatar wołowy na grzance z żelowym żółtkiem i marynowanymi grzybami

Crostini z wędzonym łososiem i labnehem z koperkiem i kawiozem cytrynowym

Ziemniak z ogniska z creme fresh, palonym masłem i karmelizowanymi orzechami włoskimi

Carpacio z buraka z wędzonym twarogiem, macerowanymi wiśniami i rukolą

– ZUPY (1 do wyboru)

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i grzankami

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Krem grzybowy z grzankami i parmezanem

Zupa minestrone

wegańskie

– DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Kotlet de volaille z puree ziemniaczanym i zestawem surówek

mięsne

Wolno pieczona wieprzowina z ravioli z grzybami, ricottą, sosem demi glace i pieczonymi burakami

mięsne

Filet z piersi kurczaka kukurydzianego z kostką w sosie tymiankowym ziemniakami z ogniska z masłem czosnkowym i pieczoną marchewką

mięsne

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina z krokietami ziemniaczanymi i pieczonymi warzywami w ziołach

mięsne

Łosoś pieczony z kruszonką pistacjową, gnocchi ziemniaczanym w sosie serowym ze szpinakiem

rybne

Pieczony dorsz w sosie maślanym ze szczypiorkiem, puree ziemniaczanym i pieczonymi pomidorkami

rybne

Ravioli z ricottą i gorgonzolą w sosie maślano-szpinakowym i karmelizowanymi orzechami

wegetariańskie

Kalafior z pieca z kuskusem perłowym z warzywami, kminem rzymskim granatem i kolendrą

wegetariańskie

– DESERY (1 do wyboru)

Tiramisu

Brownie z wiśniami

Szarlotka z lodami śmietankowymi

Sernik baskijski z polewą pistacjową

Panna cotta z musem owocowym

wegańskie

– NAPOJE

Woda w karafkach

w cenie

Kawa i herbata

w cenie

Soki w karafkach

w cenie

179 zł/osoba

Przy komponowaniu kolacji wybierają Państwo
1 zupę, 1 danie główne, 1 deser
oraz alternatywne dania wegetariańskie lub wegańskie.



Menu dziecięce

– ZUPY (1 do wyboru)

Rosół z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami

– DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru)

Panierowany kurczak z ziemniakami i mizerią

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Dowolna pizza neapolitańska

– DESERY (1 do wyboru)

Fondant czekoladowy z lodami śmietankowymi

Szarlotka na ciepło z lodami

Sernik baskijski

100 zł/osoba

Przy komponowaniu kolacji wybierają Państwo
1 zupę, 1 danie główne oraz 1 deser.



Przykładowy wybór menu

Wybrany pakiet: Pakiet Premium

Godzina rozpoczęcia kolacji serwowanej: 18:15

Kalkulacja - liczba osób: 25 osób

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z wędzonym twarogiem,
macerowanymi wiśniami i rukolą

25 porcji

ZUPA

Zupa Minestrone

25 porcji

DANIE GŁÓWNE

Filet z piersi kurczaka kukurydzianego z kostką
w sosie tymiankowym z ziemniakami z ogniska,
z masłem czosnkowym i pieczoną marchewką

25 porcji

DESER

Brownie z wiśniami

25 porcji

* W przypadku osób posiadających dietę wegańską/ wegetariańską
istnieje możliwość dobrania drugiej linii dań

**HALA
CENTRALNA**
Activity & Food

Zimna Płyta

W ramach tej opcji zapewniamy różnorodne zimne przekąski.

Minimalna ilość osób: 20



DANIA

Deska wędlin włoskich i mięs pieczystych

Deska serów z orzechami włoskimi i miodem

Półmisek śledzi w śmietanie

Słatka jarzynowa

Salatka z grillowanym kurczakiem

Pieczyno domowego wyrobu z masłem ziołowo - czosnkowym

55 zł/osoba



**HALA
CENTRALNA**
Activity & Food

Stodki Stół

W ramach tej opcji zapewniamy
wyselekcjonowane desery.

Minimalna ilość osób: 20



DANIA

Szarlotka

Mini ptysie z kremem śmietankowo-waniliownym

Malinowa Chmurka

Ciasto jogurtowe z truskawkami

Brownie z wiśniami

Panna cotta na mleku kokosowym
z musem jagodowym

wegańskie

55 zł/osoba



Zapraszamy do kontaktu!

Razem stworzymy idealne wydarzenie
dla Ciebie i Twoich gości



+48 881 044 171



event@halacentralna.pl