

**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
Uroczysty obiad/kolacja	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

Bowling & 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



MENU STANDARD

— POZYCJE SŁONE

- Mini tortilla z kurczakiem i świeżymi warzywami
- Śliwki wędzone w boczku
- Grzanka z kremem chrzanowym, sałatą, pomidorkami koktajlowymi, schabem pieczonym i natką dekoracyjną
- Mini sałatka z włoską szynką dojrzewającą, suszonym pomidorem, winogronem, parmezanem oraz kremem balsamicznym
- Koreczki z serem, oliwkami, salami, pomidorkami koktajlowymi, ogórkami konserwowymi
- Koreczki ze smażonym indykiem w sezamie i anansem
- Mini burgery ze strpisami z kurczaka
- Pumpernikiel z twarożkiem i łososiem
- Kruche babeczki z pastą łososiową

— POZYCJE SŁODKIE

- Tartoletka z kremem patissiere i owocami
- Mono porcja oreo
- Mini ptysie z kremem śmietankowo-waniliowym

60 PLN/ osoba

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



MENU PREMIUM

— POZYCJE SŁONE

- Mini sałatka grecka z fetą, oliwkami, pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulą
- Mini sałatka z łososiem, sosem miodowo-cytrynowym, granatem, pomidorkami koktajlowymi i oliwką
- Vol au vent ze szpinakiem i fetą
- Crostini z brie brulee i konfiturą wiśniową
- Crostini z ricottą, gruszką i szynką parmeńską
- Krewetki w cieście filo
- Tortilla z serkiem koperkowym, warzywami, awokado i łososiem wędzonym
- Tortilla z dipem musztardowo miodowym, warzywami i rostbefem
- Koreczki caprese z pomidorkami koktajlowymi, mini mozzarellą, szynką parmeńską i oliwkami
- Kruche babeczki z salsą meksykańską i krewetkami
- Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami

— POZYCJE SŁODKIE

- Ciastko francuskie z czekoladą belgijską
- Tartoletka z kremem patissiere i owocami
- Makaroniki
- Mini donut z nadzieniem
- Mini ptysie z kremem śmietankowo-waniliowym



75 PLN/ osoba

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

**HALA
CENTRALNA**

Bowling & Food

Ciepły Bufet

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





Minimalna ilość osób: 20

MENU STANDARD

— ZUPA - 1 do wyboru

- Krem z pomidorów z grzankami lub groszkiem ptysiowym
- Rosół z makaronem
- Krem cebulowy

— DANIE GŁÓWNE - 2 do wyboru

- Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i fetą w sosie śmietanowym
- Rolada ze schabu, faszerowana cebula, pieczarkami i papryką w sosie pieczeniowym
- Pierś z kurczaka faszerowana grzybami leśnymi w sosie tymiankowym
- Konfitowane udko z kurczaka w sosie pomidorowym
- Devolay z masłem i natką pietruszki
- Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto 
- Risotto warzywne 
- Gnocchi w sosie z suszonych pomidorów 
- Gnocchi ze szpinakiem i gorgonzolą 

 - dania wegetariańskie

— DESER - 2 do wyboru

- Szarlotka z polewą wanilową
- Sernik baskijski
- Mini ptysie z kremem śmietankowo-waniliowym



MENU STANDARD

— DODATEK SKROBIOWY - 2 do wyboru

- Ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Ryż z warzywami
- Ziemniaki z ogniska
- Kasza pęczak z warzywami
- Gratina ziemniaczana
- Gnocchi ziemniaczane z masłem i rozmarynem
- Zielona soczewica z suszonym pomidorem i ziołami

— DODATEK WARZYWNY - 2 do wyboru

- Mix sałat z warzywami z sosem miodowo-cytrynowym
- Bukiet warzyw na parze
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Coseław
- Buraczki z jabłkiem
- Surówka z selera z jabłkiem i żurawiną

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:

1 zupę, 2 dania główne, 2 desery, 2 dodatki skrobiowe oraz 2 dodatki warzywne.

Dania te są jednakowe dla wszystkich gości, poza opcjami wegetariańskimi.

90 PLN/ osoba



MENU STANDARD PLUS

— ZUPA - 1 do wyboru

- Krem z batata z marchewką
- Żurek staropolski
- Krem z białych warzyw z migdałami

— DANIE GŁÓWNE - 2 do wyboru

- Kurczak supreme faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą w sosie prowansalskim z suszonymi pomidorami
- Ryba z pieca na włoskiej caponacie
- Rolada ze schabu faszerowana cebulą, pieczarkami i papryką w sosie pieczeniowym
- Pieczony karczek w sosie myśliwskim
- Połędwiczki z kurczaka z warzywami w sosie kokosowym z curry

- Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto
- Risotto warzywne
- Gnocchi w sosie z suszonych pomidorów
- Gnocchi ze szpinakiem i gorgonzolą

 - dania wegetariańskie

— DESER - 2 do wyboru

- Szarlotka z polewą wanilową
- Sernik baskijski
- Mini ptysie z kremem śmietankowo-waniliowym



MENU STANDARD PLUS

— DODATEK SKROBIOWY - 2 do wyboru

- Ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Ryż z warzywami
- Ziemniaki z ogniska
- Kasza pęczak z warzywami
- Gratina ziemniaczana
- Gnocchi ziemniaczane z masłem i rozmarynem
- Zielona soczewica z suszonym pomidorem i ziołami

— DODATEK WARZYWNY - 2 do wyboru

- Mix sałat z warzywami z sosem miodowo-cytrynowym
- Bukiet warzyw na parze
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Coseław
- Buraczki z jabłkiem
- Surówka z selera z jabłkiem i żurawiną

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:

1 zupę, 2 dania główne, 2 desery, 2 dodatki skrobiowe oraz 2 dodatki warzywne.

Dania te są jednakowe dla wszystkich gości, poza opcjami wegetariańskimi.





100 PLN/ osoba

MENU PREMIUM

— ZUPA - 1 do wyboru

- Zupa gulaszowa
- Strogonow
- Zupa tajska z kurczakiem

— DANIE GŁÓWNE - 2 do wyboru

- Udko konfitowane z kaczki sosie wiśniowym
- Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina
- Łosoś w sosie teriyaki
- Pieczony dorsz w sosie pomidorowym z warzywami
- Policzki wieprzowe w sosie własnym
- Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto 
- Risotto warzywne 
- Gnocchi w sosie z suszonych pomidorów 
- Gnocchi ze szpinakiem i gorgonzolą 

 - dania wegetariańskie

— DESER - 2 do wyboru

- Szarlotka z polewą wanilową
- Sernik baskijski
- Mini ptysie z kremem śmietankowo-waniliowym



MENU PREMIUM

— DODATEK SKROBIOWY - 2 do wyboru

- Ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Ryż z warzywami
- Ziemniaki z ogniska
- Kasza pęczak z warzywami
- Gratina ziemniaczana
- Gnocchi ziemniaczane z masłem i rozmarynem
- Zielona soczewica z suszonym pomidorem i ziołami

— DODATEK WARZYWNY - 2 do wyboru

- Mix sałat z warzywami z sosem miodowo-cytrynowym
- Bukiet warzyw na parze
- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Colesław
- Buraczki z jabłkiem
- Surówka z selera z jabłkiem i żurawiną

Przy komponowaniu bufetu wybierają Państwo:

1 zupę, 2 dania główne, 2 desery, 2 dodatki skrobiowe oraz 2 dodatki warzywne.

Dania te są jednakowe dla wszystkich gości, poza opcjami wegetariańskimi.

120 PLN/ osoba



**HALA
CENTRALNA**

Bowling & Food

Uroczysty Obiad/Kolacja

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




Sugerowana ilość osób: od 10 do 40

MENU STANDARD

— Zupa - 1 do wyboru

- Rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi i oliwą
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

— Danie główne - 1 do wyboru

- Devolay z masłem i natką pietruszki, puree ziemniaczane, zestaw surówek
- Pieczony karczek z sosem grzybowym, opiekane ziemniaki z rozmarynem, zestaw surówek
- Rolada ze schabu, cebula faszerowana pieczarkami i papryką w sosie pieczeniowym, puree ziemniaczane, zestaw surówek.
- Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto 
- Gnocchi w sosie z suszonych pomidorów 
- Gnocchi ze szpinakiem i gorgonzolą 

 - dania wegetariańskie

— Deser - 1 do wyboru

- Fondant czekoladowy z lodami śmietankowymi
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Sernik baskijski



129 PLN/ osoba




Przy komponowaniu menu wybierają Państwo:
1 zupę, 1 danie główne i 1 deser.
Dania te są jednakowe dla wszystkich gości,
poza opcjami wegetariańskimi.

MENU STANDARD PLUS

— Zupa - 1 do wyboru

- Krem z batata z marchewką
- Żurek staropolski
- Krem z białych warzyw z migdałami

— Danie główne - 1 do wyboru

- Kurczak supreme faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą, gnocchi ziemniaczane w sosie prowansalskim, palony brokuł
- Fileciki z kaczki na kremowym risotto z grzybami
- Polędwiczka wieprzowa, puree z selera, konfitowane ziemniaki, blanszowany szpinak z boczniakami, sos własny
- Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto 
- Gnocchi w sosie z suszonych pomidorów 
- Gnocchi ze szpinakiem i gorgonzolą 

 - dania wegetariańskie

— Deser - 1 do wyboru

- Fondant czekoladowy z lodami
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Sernik baskijski

139 PLN/ osoba

Przy komponowaniu menu wybierają Państwo:
1 zupę, 1 danie główne i 1 deser.
Dania te są jednakowe dla wszystkich gości,
poza opcjami wegetariańskimi.

MENU PREMIUM

— Przystawka - 1 do wyboru

- Crostini z mozzarellą, szynką parmeńską, brzoskwinią i rukolą
- Arancini z suszonymi pomidorami i mozzarellą z sosem pomidorowym
- Carpaccio z buraka z malinami, balsamico, serem kozim i orzechami

— Zupa - 1 do wyboru

- Zupa gulaszowa
- Strogonow
- Zupa tajska z kurczakiem

— Danie główne - 1 do wyboru

- Policzki wołowe, kopytka smażone na maśle w sosie winnym, palony kalafior, konfitura z żurawiny, orzech laskowy
- Udko z kaczki konfitowane, krokiet ziemniaczany, czerwona kapusta duszona w winie, mus z wiśni, sos demi glace z gruszką
- Łosoś w sosie teriyaki, puree batat-mango, tagliatelle warzywne, sezam

- Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto
- Gnocchi w sosie z suszonych pomidorów
- Gnocchi ze szpinakiem i gorgonzolą

 - dania wegetariańskie

— Deser - 1 do wyboru

- Fondant czekoladowy z lodami
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Sernik baskijski

179 PLN/ osoba

Przy komponowaniu menu wybierają Państwo: **1 zupę, 1 danie główne i 1 deser.** Dania te są jednakowe dla wszystkich gości, poza opcjami wegetariańskimi.

MENU DZIECIĘCE

— Zupa - 1 do wyboru

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Krem pomidorowy z grzankami

— Danie główne - 1 do wyboru

- Panierowany kurczak z ziemniakami i mizerią
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
- Dowolna Pizza Neapolitańska

— Deser - 1 do wyboru

- Fondant czekoladowy z lodami śmietankowymi
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Sernik baskijski



100 PLN/ osoba

Przy komponowaniu menu wybierają Państwo:
1 zupę, 1 danie główne i 1 deser.
Dania te są jednakowe dla wszystkich gości.

**HALA
CENTRALNA**

Bowling & 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
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z grilowanym kurczakiem
- Pieczywo domowego wyrobu z masłem ziołowo-czosnkowym

50 PLN/ osoba



**HALA
CENTRALNA**

Bowling & Food

Stoaki Stoł

W ramach tej opcji zapewniamy
wyselekcjonowane desery.

Minimalna ilość osób: 20



— DESERY

- Mini ptysie z kremem śmietankowo-waniliowym
- Mini donut z nadzieniem
- Makaroniki
- Szarlotka
- Ciastko francuskie z czekoladą belgijską

45 PLN/ osoba



Zapraszamy do kontaktu!

Razem stworzymy idealne wydarzenie
dla Ciebie i Twoich gości



+48 881 044 171



event@halacentralna.pl