



CATERING

by Jelonek

BOŻE NARODZENIE
2024



O NAS



by Jelonek

Jesteśmy rodzinną firmą, która od wielu lat rozwija się na rynku gastronomicznym.

Kochamy dobre jedzenie i dzielenie się nim!

Nasi Klienci szanują nas za autentyczność i włożone serce w każdy szczegół.

Jakość jest dla nas najważniejsza!

Dlatego pozyskujemy sprawdzone produkty od wyselekcjonowanych dostawców, którzy oferują towary bez konserwantów oraz najwyższej jakości.

Zespół, który dla nas pracuje składa się z profesjonalnych kucharzy oraz cukierników



WIGILIA I

ZIMNY BUFET

- Tradycyjna sałatka jarzynowa (laktoza, bez glutenu)
- Sałatka Śledziowa (bez glutenu, bez laktozy)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Rolada drobiowa z mozaiką warzywną (bez glutenu, bez laktozy)
- Rolada z karpia i maślaków (bez glutenu, bez laktozy, grzyby)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Vol-au-vent z ze świąteczną pastą z grzybami (gluten, bez laktozy, grzyby)

NA SŁODKO 120GRAM / OS

- Seromakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)



WIGILIA II

ZIMNY BUFET

- Tartinki z camembertem i żurawiną (gluten, zawiera laktozę)
- Tartinki z pastą jajeczną i szczypiorkiem (gluten, bez laktozy)
- Vol-au-vent z ze świąteczną pastą z grzybami (gluten, bez laktozy, grzyby)

DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Pasztecik z Ciasta Francuskiego do wyboru
(z mięsem / ze szpinakiem/ i pieczarkami kapusta)
- Barszcz Czerwony 250ml os.
- Pierogi z kapustą i grzybami 5 szt./ os.
- Pierogi Ruskie 5 szt./ os.

CIASTA I OWOCE 120 GRAM / OSOBA

- Piernikowe brownie
- Seromakowiec na kruchym spodzie

WIGILIA III

ZIMNY BUFET

- Kulebiak z kapustą i grzybami (gluten, laktoza, grzyby)
- Tartinki z pastą z soczewicy i miętą (gluten, bez laktozy)
- Tartinki z pastą jajeczną i szczypiorkiem (gluten, laktoza)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Tymbaliki z łososia i warzyw (gluten, bez laktozy)
- Śledź w marynacie wigilijnej (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp marynowany w occie balsamicznym (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Schabiki marynowane w jogurcie z curry (bez glutenu, laktoza)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Tatarski (laktoza, bez glutenu, pieczarki)
- Chrzan z żółtkiem i miodem (bez glutenu, bez laktozy)

NA SŁODKO 120GRAM / OS

- Seromakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)
- Korzenne Muffiny z kremem (laktoza, gluten)



WIGILIA IV

ZIMNY BUFET

- Paszтет drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Tartinki z pasztetem i grzybkiem marynowanym (gluten, bez laktozy, grzyby)
- Tartinki z pastą jajeczną i szczypiorkiem (gluten, laktoza)
- Vol-au-vent z ze świąteczną pastą z grzybami (gluten, bez laktozy, grzyby)

DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Barszcz czerwony 250ml os.
- Pasztecik z Ciasta Francuskiego do wyboru dwa rodzaje :
(z mięsem / ze szpinakiem/ i pieczarkami kapusta)
- Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt./os.
- Bigos świąteczny ze śliwką i grzybami , pieczywo 200gram/os.

NA SŁODKO 120 GRAM / OSOBA

- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Szarlotka (gluten, laktoza)
- Makowiec z bakaliami (gluten, laktoza)



WIGILIA V

ZIMNY BUFET

- Sałatka z buraków i śledzia (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Tradycyjny pasztet ze słoninką (bez glutenu, bez laktozy)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Tartinki z pastą z soczewicy i miętą (gluten, bez laktozy)
- Śledź w marynacie wigilijnej (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp marynowany w occie balsamicznym (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Schabiki marynowane w jogurcie z curry (bez glutenu, laktoza)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Tatarski (laktoza, bez glutenu, pieczarki)
- Chrzan z żółtkiem i miodem (bez glutenu, bez laktozy)

NA SŁODKO 160GRAM / OS

- Seromakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)
- Korzenne Muffiny z kremem (laktoza, gluten)



WIGILIA VI

ZIMNY BUFET

- Tradycyjny pasztet ze słoninką (bez glutenu, bez laktozy)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Karp w galarecie (gluten, laktoza)
- Karczek nadziewany dymnymi śliwkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Sałatka śledziowa (bez glutenu, bez laktozy)
- Chleb wiejski

DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Pierogi z kapustą i grzybami 4 szt./os.
- Pierogi z mięsem 4 szt./os.
- Pierogi ruskie 4 szt./os.
- Krokiety z kapustą i grzybami (gluten, laktoza, grzyby)
- Barszcz czerwony 250ml/os

NA SŁODKO 120 GRAM / OS

- Szarlotka (gluten, laktoza)
- Ciasto dyniowe z żurawiną
- Korzenne Muffiny z kremem (laktoza, gluten)

WIGILIA VII

ZIMNY BUFET

- Tradycyjna sałatka jarzynowa (laktoza, bez glutenu)
- Sałatka Śledziowa (bez glutenu, bez laktozy)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Rolada drobiowa z mozaiką warzywną (bez glutenu, bez laktozy)
- Rolada z karpia i maślaków (bez glutenu, bez laktozy, grzyby)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Vol-au-vent z ze świąteczną pastą z grzybami (gluten, bez laktozy, grzyby)

DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Tradycyjny żur z runem leśnym (opcja wege lub mięsna, bez glutenu, laktoza) 200ml/os
- Barszcz czerwony 200ml/os
- Pasztecik z Ciasta Francuskiego do wyboru dwa rodzaje :
(z mięsem / ze szpinakiem/ i pieczarkami kapusta)
- Pierogi z kapustą i grzybami 6 szt./os.
- Karp pieczony w miodzie 80gram/ os (bez laktozy, bez glutenu)
- Pieczywo

NA SŁODKO 120 GRAM / OS

- Seromakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)



WIGILIA VIII

ZIMNY BUFET

- Pieczony sandacz w miodzie akacjowym, emulsja tymiankowa, kompozycja sałat
- Zapomniany karp po żydowsku (bez glutenu, bez laktozy)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Pularda drobiowa w plastrach pomarańczy (bez glutenu, bez laktozy)
- Tuszka kaczki nadziewana żurawiną (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp w galarecie (gluten, laktoza)
- Śledź w marynacie wigilijnej (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp marynowany w occie balsamicznym (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Schabiki marynowane w jogurcie z curry (bez glutenu, laktoza)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Tatarski (laktoza, bez glutenu, pieczarki)
- Chrzan z żółtkiem i miodem (bez glutenu, bez laktozy)
- Śledziowa (bez glutenu, bez laktozy)
- Ćwikła z chrzaniem (bez glutenu, bez laktozy)
- Sałatka kaszubska (laktoza, bez glutenu)
- Pieczywo



NA SŁODKO 160GRAM / OS

- Seromakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)
- Korzenne Muffiny z kremem (laktoza, gluten)
- Mus karmelowo-orzechowy w mini kubeczkach (bez glutenu, laktoza)



WIGILIA IX

ZIMNY BUFET

- Sałatka z buraków i śledzia (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Karp w galarecie (gluten, laktoza)
- Tradycyjny pasztet ze słoninką (bez glutenu, bez laktozy)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Tartinki z pastą z soczewicy i miętą (gluten, bez laktozy)
- Ćwikła z chrzanem (bez glutenu, bez laktozy)
- Sos Tatarski (laktoza, bez glutenu, pieczarki)
- Vol-au-vent z ze świąteczną pastą z grzybami (gluten, bez laktozy, grzyby)
- Pieczywo

DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Barszcz czerwony 200ml/os
- Pasztecik z Ciasta Francuskiego do wyboru dwa rodzaje :
(z mięsem / ze szpinakiem/ i pieczarkami kapusta)
- Pierogi z kapustą i grzybami 4 szt./os.
- Pierogi z Mięsem 4 szt./os.
- Polędwiczki wieprzowe marynowane w rozmarynie i jałowcu 100 gram/os
(bez glutenu, bez laktozy)
- Łosoś grillowany z pikantnymi warzywami 100 gram/os
(laktoza, bez gluten)



NA SŁODKO 120GRAM / OS

- Sermakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)
- Mus karmelowo-orzechowy w mini kubeczkach (bez glutenu, laktoza)



WIGILIA X

ZIMNY BUFET

- Kulebiak z kapustą i grzybami (gluten, laktoza, grzyby)
- Tartinki z pastą z soczewicy i miętą (gluten, bez laktozy)
- Tartinki z pastą jajeczną i szczypiorkiem (gluten, laktoza)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Tymbaliki z łososia i warzyw (gluten, bez laktozy)
- Śledź w marynacie wigilijnej (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp marynowany w occie balsamicznym (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Schabiki marynowane w jogurcie z curry (bez glutenu, laktoza)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Tatarski (laktoza, bez glutenu, pieczarki)
- Chrzan z żółtkiem i miodem (bez glutenu, bez laktozy)



DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Tradycyjny żur z runem leśnym (opcja wege lub mięsna, bez glutenu, laktoza)
200ml/os
- Barszcz czerwony 200ml/os
- Krokiety z kapustą i grzybami (gluten, laktoza, grzyby) lub Krokiet Mięśny
(gluten, laktoza)
- Roladka z indyka z makiem i daktylami 100 gram/os (bez glutenu, bez laktozy, mak)
- Filet z pstrąga pod chrzanową pierzynką 100 gram/os (laktoza, bez glutenu)
- Ryba po grecku 100gram/os. (gluten, bez laktozy)

NA SŁODKO 120GRAM / OS

- Sermakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)
- Korzenne Muffiny z kremem (laktoza, gluten)



WIGILIA XI

ZIMNY BUFET

- Sałatka z buraków i śledzia (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Tradycyjny pasztet ze słoninką (bez glutenu, bez laktozy)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Tartinki z pastą z soczewicy i miętą (gluten, bez laktozy)
- Śledź w marynacie wigilijnej (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp marynowany w occie balsamicznym (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrąga z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Schabiki marynowane w jogurcie z curry (bez glutenu, laktoza)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Tatarski (laktoza, bez glutenu, pieczarki)
- Chrzan z żółtkiem i miodem (bez glutenu, bez laktozy)

DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Krem grzybowy z łazankami, śmietana rozmarynowa (laktoza, gluten) 200ml/os.
- Barszcz czerwony 200ml/os
- Krokiety z kapustą i grzybami (gluten, laktoza, grzyby) lub Krokiet Mięśny (gluten, laktoza)
- Galantyna z kaczką i żurawiny 90 gram/os. (bez glutenu, bez laktozy)
- Łosoś grillowany z pikantnymi warzywami 90 gram/os. (laktoza, bez gluten)
- Pierogi z kapustą i grzybami 4 szt./os.
- Pierogi z Mięsem 4 szt./os.



NA SŁODKO 120GRAM / OS

- Sermakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)
- Korzenne Muffiny z kremem (laktoza, gluten)



WIGILIA XII

ZIMNY BUFET

- Pieczony sandacz w miodzie akacjowym, emulsja tymiankowa, kompozycja sałat (bez glutenu, bez laktozy)
- Zapomniany karp po żydowsku (bez glutenu, bez laktozy)
- Pasztet drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Pularda drobiowa w plastrach pomarańczy (bez glutenu, bez laktozy)
- Tuszką kaczki nadziewana żurawiną (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp w galarecie (gluten, laktoza)
- Tymbaliki z łososia i warzyw(gluten, bez laktozy)
- Pasztet z ciecierzycy z kolendrą (bez glutenu, bez laktozy)
- Vol-au-vent z ze świąteczną pastą z grzybami (gluten, bez laktozy, grzyby)
- Sałatka śledziowa(bez glutenu, bez laktozy)
- Tradycyjna sałatka jarzynowa (laktoza, bez glutenu)
- Pieczywo

DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Tradycyjny żur z runem leśnym
(opcja wege lub mięsna, bez glutenu, laktoza) 200ml/os
- Barszcz czerwony z uszkami z grzybami (gluten, bez laktozy) 200ml/os
- Pasztecik z Ciasta Francuskiego do wyboru dwa rodzaje :
(z mięsem / ze szpinakiem/ i pieczarkami kapusta)
- Roladka z indyka z makiem i daktylami 100gram/os (bez glutenu, bez laktozy, mak)
- Sandacz w sosie piernikowym 100gram/os. (laktoza, glutenu)
- Kulebiak (ciasto francuskie, kapusta z grzybami) 80gram/os
(gluten, laktoza, wege, grzyby)



NA SŁODKO 160GRAM / OS

- Sermakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)
- Korzenne Muffiny z kremem (laktoza, gluten)
- Mus karmelowo-orzechowy w mini kubeczkach
(bez glutenu, laktoza)



WIGILIA XIII

ZIMNY BUFET

- Pieczony sandacz w miodzie akacjowym, emulsja tymiankowa, kompozycja sałat
- Zapomniany karp po żydowsku (bez glutenu, bez laktozy)
- Paszтет drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Pularda drobiowa w plastrach pomarańczy (bez glutenu, bez laktozy)
- Tuszka kaczki nadziewana żurawiną (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp w galarecie (gluten, laktoza)
- Śledź w marynacie wigilijnej (bez glutenu, bez laktozy)
- Karp marynowany w occie balsamicznym (bez glutenu, bez laktozy)
- Roladki z pstrągą z bundza (bez glutenu, laktoza)
- Schabiki marynowane w jogurcie z curry (bez glutenu, laktoza)
- Paszтет drobiowy z kurkami (bez glutenu, bez laktozy)
- Tatarski (laktoza, bez glutenu, pieczarki)
- Chrzan z żółtkiem i miodem (bez glutenu, bez laktozy)
- Śledziowa (bez glutenu, bez laktozy)
- Ćwikła z chrzanem (bez glutenu, bez laktozy)
- Sałatka kaszubska (laktoza, bez glutenu)

DANIA GORĄCE W PODGRZEWACZACH

- Tradycyjny żur z runem leśnym
(opcja wege lub mięsna, bez glutenu, laktoza) 200ml/os
- Barszcz czerwony z uszkami z grzybami (gluten, bez laktozy) 200ml/os
- Krokiety z kapustą i grzybami (gluten, laktoza, grzyby) lub Krokiet Mięśny (gluten, laktoza)
- Roladka z indyka z makiem i daktylami 100gram/os
(bez glutenu, bez laktozy, mak)
- Sandacz w sosie piernikowym 100gram/os. (laktoza, glutenu)
- Kulebiak (ciasto francuskie, kapusta z grzybami) 80gram/os
(gluten, laktoza, wege, grzyby)
- Pierogi z kapustą i grzybami 4 szt./os.
- Pierogi z Mięsem 4 szt./os.

NA SŁODKO 160GRAM / OS

- Seromakowiec na kruchym spodzie (laktoza, gluten)
- Sernik (bez glutenu, bez laktozy)
- Piernikowe brownie (gluten, laktoza)
- Mini tarta z musem porzeczkowym (gluten, laktoza)
- Korzenne Muffiny z kremem (laktoza, gluten)
- Mus karmelowo-orzechowy w mini kubeczkach (bez glutenu, laktoza)



NAPOJE 20zł/os.

Kawa z ekspresu ciśnieniowego ze spieniaczem mleka

Herbata różne rodzaje / cytryną / cukier biały oraz brązowy

Dodatki Mleko, mleko bez laktozy, cukier biały / trzcinowy, cytryna

Woda mineralna Gaz / Niegazowana w dzbankach bez limitu

Soki owocowe 100% (Jabłko, pomarańcz) w dzbankach bez limitu

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wino czerwone	150 ml/os	12 zł
Wino Białe	150 ml/os	12 zł
Prosecco	150 ml/os	12 zł
Grzaniec	150 ml/os	10 zł

Usługi świadczone są:

Na porcelanie bankietowej Marki G.benedikt, Lilien Austria, Suisse Langenthal

Sztućcach nierdzewnych marki SOLA AG

Szkle

Obsługa kelnerska:

Poniżej 50 osób 250zł

Ponadto w cenę wliczone są :

Stoły bankietowe

Stoły koktajlowe

Podstawowa dekoracja świąteczna

Nakrycia elastyczne

Dowóz





CATERING *by Jelonek* 





DZIĘKUJEMY

I ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

by Jelonek



MICHAŁ JELONEK

502 077 704

biuro@byjelonek.pl

BYJELONEK.PL