

BARCELONETA

OFERTA CATERINGOWA



Organizujemy:

spotkania firmowe



integracje



urodziny



jubileusze



kolacje biznesowe



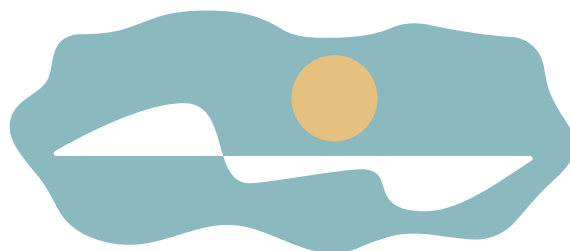
centrum Mokotowa



menu hiszpańskie



możliwość open baru



BARCELONETA

Costa Clásica Catering

Klasyczna odsłona hiszpańskiej gościnności. Starannie dobrane tapas, hiszpańskie sery i wędliny oraz najpopularniejsze smaki Barcelonety tworzą idealny pakiet na spotkania firmowe, lunche biznesowe i kameralne przyjęcia.

ZIMNE TAPAS

- **Talerz hiszpańskich serów**
Selekcja dojrzewających serów najwyższej jakości.
- **Talerz hiszpańskich wędlin**
Selekcja najwyższej jakości hiszpańskich wędlin.
- **Oliwki marynowane**
Wyselekcjonowane hiszpańskie oliwki marynowane w aromatycznych ziołach i oliwie, doskonałe jako klasyczna przystawka.
- **Carpaccio z buraka z pistacjami**
Cienko krojone buraki z chrupiącymi pistacjami i subtelnym dressingiem.
- **Chleb i aioli**
Świeże, chrupiące pieczywo podawane w towarzystwie klasycznego, kremowego czosnkowego aioli.

CIEPŁE TAPAS

- **Patatas Bravas**
Chrupiące ziemniaki podawane z kremowym aioli i aromatycznymi przyprawami - klasyka hiszpańskich tapas.
- **Krokiety z szynką serrano**
Złociste krokiety z aksamitnym nadzieniem i dojrzewającą szynką serrano.
- **Pimientos de Padrón**
Delikatnie smażone papryczki z Galicji, posypane solą morską. Proste, autentyczne i pełne charakteru.
- **Kalmary po andaluzyjsku**
Lekko panierowane kalmary smażone na złoto, serwowane z domowym aioli.

DESERY

- **Churros z czekoladą**
Hiszpańskie pączki podawane z aksamitnym sosem z gorzkiej czekolady.
- **Tarta de Santiago**
Tradycyjne galicyjskie ciasto migdałowe o delikatnej strukturze i cytrusowym aromacie.

cena: 119 zł/osoba



Fiesta del Mar Catering

Bogatsza kompozycja inspirowana śródziemnomorskim wybrzeżem. Rozbudowany wybór tapas, owoce morza, dania ciepłe i autorskie dodatki tworzą pełnowartościowe menu cateringowe na eventy firmowe i okolicznościowe.

ZIMNE TAPAS

- **Talerz premium wędlin i serów**
Starannie dobrana kompozycja wyselekcjonowanych serów i szlachetnych wędlin premium.
- **Ceviche z tuńczyka Otoro**
Szlachetna część tuńczyka marynowana w cytrusach, podkreślona świeżymi ziołami i delikatną ostrością.
- **Salatka z tuńczykiem i romesco**
Świeża kompozycja z delikatnym tuńczykiem, dopełniona klasycznym hiszpańskim sosem romesco na bazie pieczonych papryk i migdałów.
- **Oliwki**
Wyselekcjonowane hiszpańskie oliwki pełne wyrazistego smaku – prosta, klasyczna przekąska w stylu tapas.
- **Chleb**
Świeże, chrupiące pieczywo, doskonałe do maczania w aromatycznej oliwie i domowych sosach.

CIEPŁE TAPAS

- **Krewetki w czosnku z chili**
Soczyste krewetki smażone na oliwie z czosnkiem i nutą chili – jedno z najbardziej kultowych dań tapas.
- **Krokiety z tuńczykiem**
Chrupiące krokiety z delikatnym farszem z tuńczyka, inspirowane nadmorską kuchnią Hiszpanii.
- **Chorizo z patatas bravas**
Pikantna hiszpańska kiełbasa chorizo podawana w towarzystwie chrupiących ziemniaków i kremowego aioli – wyrazista i mięsna wariacja na temat klasyki tapas.
- **Boczniki smażone z aioli**
Delikatnie smażone na złoto boczniki o mięsistej strukturze, serwowane z aksamitnym, domowym aioli. Doskonała, aromatyczna przekąska.
- **Kalmary po andaluzyjsku**
Lekko panierowane kalmary smażone na złoto, serwowane z domowym aioli.

DANIA GŁÓWNE BUFETOWE

- **Żeberka po kanaryjsku**
Powoli pieczone żeberka inspirowane smakami Wysp Kanaryjskich, pełne aromatycznych przypraw.
- **Cachopo serrano**
Hiszpański klasyk – soczyste mięso z dojrzewającą szynką serrano i serem Mahón.
- **Stek z kalafiora z sosem grzybowym**
Roślinna propozycja pełna smaku, podawana z aromatycznym sosem grzybowym.



DODATKI

- **Tortilla ziemniaczana**
Klasyczny hiszpański omlet z wolno smażonymi ziemniakami i cebulą – absolutny, autentyczny klasyk wśród tapas.
- **Pak choi z czosnkiem i chili**
Świeża, chrupiąca kapusta pak choi krótko podsmażona z aromatycznym czosnkiem i wyrazistą nutą chili.
- **Ziemniaki pieczone**
Złociste, pieczone ziemniaki z chrupiącą skórką i miękkim środkiem, idealnie sprawdzające się jako dodatek do dań głównych.

DESERY

- **Crema Catalana**
Kataloński deser z waniliowym kremem i chrupiącą karmelizowaną skorupką.
- **Carpaccio z ananasa**
Cienko krojony świeży ananas podany w lekkiej, orzeźwiającej formie.

cena: 219 zł/osoba



Gran Reserva Catering

Najbardziej prestiżowa propozycja Barcelonety stworzona z myślą o wyjątkowych wydarzeniach. Wyselekcjonowane owoce morza, premium finger food oraz najbardziej cenione smaki hiszpańskiej kuchni.

POWITALNE FINGER FOOD

- **Ostrygi**
Świeże ostrygi o głębokim morskim aromacie, serwowane klasycznie z cząstką cytryny - wykwintny początek radosnej uczty.
- **Mini ceviche z tuńczyka Otoro**
Szlachetna część tuńczyka marynowana w cytrusach, podkreślona świeżymi ziołami i delikatną ostrością.
- **Pintxos z serrano i manchego**
Tradycyjne baskijskie przekąski na chrupiącej bagietce, łączące w sobie wyrazisty smak dojrzewającej szynki serrano oraz hiszpańskiego sera manchego.
- **Gilda baskijska**
Absolutna ikona baskijskich tapas - wyrazisty koreczek łączący pikantną papryczkę guindilla, słone anchois i doskonałą hiszpańską oliwkę.
- **Mini croquetas**
Złociste krokiety z aksamitnym nadzieniem, przygotowane w poręcznym wydaniu mini - idealne do dzielenia się z przyjaciółmi w prawdziwym stylu tapas.

TAPAS PREMIUM

- **Ośmiornica po galicyjsku**
Miękką ośmiornicę podawaną z oliwą, papryką i solą morską według tradycyjnej receptury z Galicji.
- **Krewetki w czosnku z chili**
Soczyste krewetki smażone na oliwie z czosnkiem i nutą chili - jedno z najbardziej kultowych dań tapas.
- **Talerz iberyjskich wędlin premium**
Starannie dobrana kompozycja wyselekcjonowanych, szlachetnych wędlin premium, oddająca bogactwo hiszpańskich smaków.
- **Boczniki smażone z aioli**
Delikatnie smażone na złoto boczniki o mięsistej strukturze, serwowane z aksamitnym, domowym aioli. Doskonała, aromatyczna przekąska.
- **Hiszpańskie sery dojrzewające**
Staranna selekcja hiszpańskich, dojrzewających serów najwyższej jakości.
- **Kalmary po andaluzyjsku**
Lekko panierowane kalmary smażone na złoto, serwowane z domowym aioli.
- **Pimientos de Padrón**
Delikatnie smażone papryczki z Galicji, posypane solą morską. Proste, autentyczne i pełne charakteru.



DANIA GŁÓWNE BUFETOWE

- **Ośmiornica z grilla**
Perfekcyjnie grillowana ośmiornica o delikatnej strukturze i wyrazistym aromacie.
- **Antrykot wołowy**
Soczysty stek z sezonowanej wołowiny, przygotowany zgodnie z preferowanym stopniem wysmażenia.
- **Grillowany seabass**
Delikatna ryba o subtelnym smaku, grillowana dla zachowania soczystości i naturalnego aromatu.
- **Krewetki argentyńskie**
Duże, soczyste krewetki o słodkim smaku, serwowane w śródziemnomorskim stylu.
- **Stek z kalafiora**
Roślinna propozycja pełna smaku, podawana z aromatycznym sosem grzybowym.

DODATKI

- **Tortilla ziemniaczana**
Klasyczny hiszpański omlot z wolno smażonymi ziemniakami i cebulą – absolutny, autentyczny klasyk.
- **Młode ziemniaki z mojo rojo**
Opiekane młode ziemniaczki podawane z tradycyjnym kanaryjskim sosem mojo rojo o lekko pikantnym, paprykowym profilu.
- **Grillowane warzywa**
Kolorowa kompozycja chrupiących, sezonowych warzyw z grilla, muśniętych hiszpańską oliwą z pierwszego tłoczenia i aromatycznymi ziołami.
- **Pak choi z chili**
Świeża, chrupiąca kapusta pak choi krótko podsmażona z wyrazistą nutą chili.

DESERY

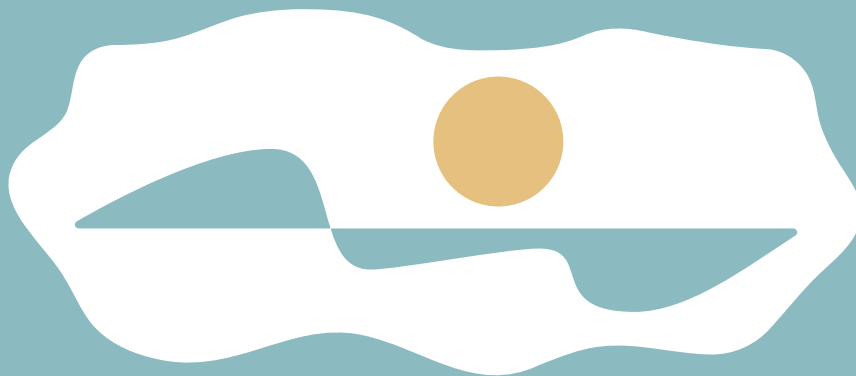
- **Crema Catalana**
Katałoński deser z waniliowym kremem i chrupiącą karmelizowaną skorupką.
- **Tarta de Santiago**
Tradycyjne galicyjskie ciasto migdałowe o delikatnej strukturze i cytrusowym aromacie.
- **Churros z gorzką czekoladą**
Hiszpańskie pączki podawane z aksamitnym sosem z gorzkiej czekolady.
- **Carpaccio z ananasa**
Cienko krojony świeży ananas podany w lekkiej, orzeźwiającej formie.

cena: 329 zł/osoba



Wszystkie ceny są cenami brutto.
Oferta obowiązuje od 10 osób.

Oferta ma charakter poglądowy i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu prawa.



B A R C E L O N E T A

Kazimierzowska 43, 02-572 Warszawa

biuro@barceloneta.pl

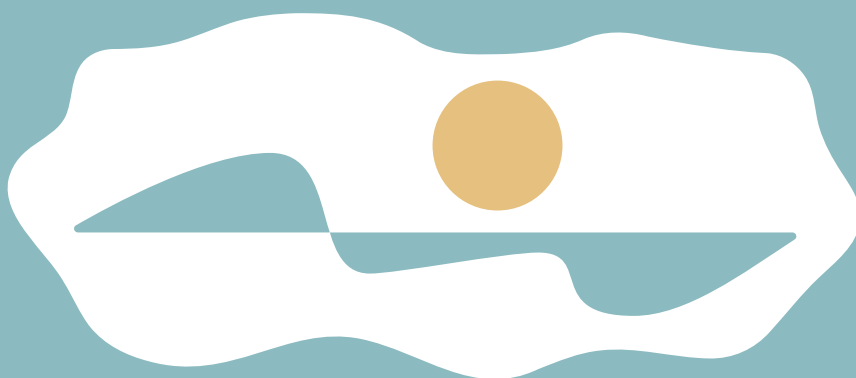
+48 453 467 461

 www.facebook.com/barceloneta.tapas

 www.instagram.com/barceloneta.tapas/

Wszystkie ceny są cenami brutto.
Oferta obowiązuje od 10 osób.

Oferta ma charakter poglądowy i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu prawa.



B A R C E L O N E T A

Kazimierzowska 43, 02-572 Warszawa

biuro@barceloneta.pl

+48 453 467 461

 **www.facebook.com/barceloneta.tapas**

 **www.instagram.com/barceloneta.tapas/**