



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

Kreatorzy Smaku to firma cateringowa działająca od 2010 roku. Doświadczenie zdobyte przez ponad piętnaście lat pracy w branży gastronomicznej pozwoliło nam pozyskać zaufanie szerokiego grona odbiorców w kraju jak i za granicą. Specjalizujemy się w kreowaniu menu na bazie produktów świeżych, naturalnych, spełniających najwyższą jakość. W naszej ofercie znajdują Państwo tradycyjność połączoną z elegancją, nutką fantazji oraz nowoczesnością przez co nie ukrywamy mamy nadzieję na sprostanie oczekiwaniom najbardziej wyrafinowanych podniebień.

Kreatorom Smaku zaufali między innymi:

Kancelaria Prezydenta, Akademia Obrony Narodowej, PKP Cargo (Monachium), Instytut Pamięci Narodowej, Poczta Polska, Teatr Och, Teatr Polonia, Amaristo, Kompania Piwowarska, AstraZeneca Pharma Poland, Doka Polska, Stalgast, Marbud, Castorama Polska, Symantec, Ambra, Instytut Budownictwa, Soraya, Stefczyk Finanse, Toro Media, Wojskowy Techniczny Instytut Uzbrojenia, RWE Polska, Kaefer, Timex SA, Teatr IMKA, Teatr Syrena, Stadion Narodowy (NCS, Euro 2012, Liga amerykańskiego futbolu), Impel (koncert Madonny), Mitsubishi Motors, Optima, RCKiK, Willa Radość, WeEvent, Zebra Tower, PKP Energia, Roche Polska, Trecom, Vivus, Play, Salon Escape, Skanska, Teatr Nowy Poznań, Teatr Wybrzeże, Klinika Ambroziak

Warsaw Spire



Mercedes Benz



PGE Narodowy



Businnes Link Narodowy



Anakonda 2016



PGNiG



Teatr Wybrzeże



Castorama Polska



RCKiK





Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

OFERTA CATERINGOWA

PRZEKĄSKI MIĘSNE



Półmisek mięs pieczonych
Półmisek pasztetów wykwinnych (różne smaki)
Befszyk tatarski
Schab po warszawsku
Polędwiczki po warszawsku w galarecie
Roladki drobiowe na słodko z żurawiną w maladze
Roladki drobiowe na słono i ostro (suszone pomidory, oliwki, kapary, szpinak)
Polędwiczki wieprzowe z suszoną śliwką lub morelą
Polędwiczki wieprzowe pieczone w boczku faszerowane szpinakiem
Indyk pieczony z figami w maladze
Golonka w galarecie
Melon w szynce parmeńskiej
Szparagi zawijane w szynce włoskiej
Rozbeł pieczony z suszoną śliwką i tymiankiem
Rozbeł z musiem chrzanowym pieczony po angielsku
Tymbaliki drobiowe
Kaczka faszerowana (na słodko – śliwka, morela, żurawina)
Kaczka faszerowana (na ostro – papryka, oliwki, szpinak)
Pieczeń cielęca z sosem z figi
Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i oliwą truflową
Rulony z indyka i szparagów podane na musie chrzanowym
Szynka pieczona ze śliwką i rozmarynem



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

PRZEKĄSKI Z RYB I OWOCÓW MORZA



- Canelloni z wędzonego łososa
- Łosoś gotowany na parze z musem chrzanowym
- Różyczki z łososa wędzonego z musem chrzanowo – buraczanym
- Marynowany łosoś gotowany w soku z limonki
- Roladka z łososa z oliwkami, zielonym pieprzem, paluszkami krabowymi, ze szpinakiem i kaparami
- Sandacz z warzywami w galarecie
- Roladka z sandacza z oliwkami, suszonym pomidorem i paluszkami krabowymi
- Deska ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, śledź)
- Tatar z łososa ze świeżym ogórkiem, cebulą perłową i koprem
- Tatar z tuńczyka z oliwką, czerwoną cebulą i zielonym pieprzem
- Łosoś gotowany faszerowany solą i paluszkami krabowymi
- Szczupak faszerowany (różne farsze)
- Śledź w śmietanie z cebulką, jabłkiem i zielonym groszkiem
- Ryba po grecku
- Śledź tradycyjny z cebulką
- Śledź z koprem i suszonymi pomidorami
- Carpaccio z łososa (wędzony / surowy) z rukolą i pistacjami
- Carpaccio z tuńczyka z mixem sałat i orzechami
- Śledź po kaszubsku z pomidorami i wędzoną śliwką
- Tatar z wędzonego pstrąga z oliwkami
- Krucze babeczki z musem z szyjek rakowych z kawiolem
- Seviche z białej ryby
- Tymbaliki z wędzonego pstrąga w galarecie jabłkowej



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

PRZEKĄSKI KOKTAJLOWE – FINGER FOOD MIĘSNE



Melon w szynce parmeńskiej
Śliwka pieczona w bekonie
Rozbief wołowy pieczony po angielsku z musem chrzanowym
Roladki drobiowe ze śliwką lub morelą
Roladki wieprzowe z oliwkami i cukinią
Roladki drobiowe z karczochem i zielonym pieprzem
Pasztet wieprzowy z żurawiną i grillowanymi warzywami
Polędwiczki z kurczaka z sosem koktajlowym
Mini ptysie z musem z wędzonego kurczaka
Tartaletki z musem z wątróbki i koniaku
Crostiti z kurczakiem orientalnym
Pieczone figi z serkiem mascarpone i szynką sezonowaną
Daktyle pieczone w boczku z rozmarynem
Szparagi zawijane w szynkę sezonowaną
Polędwiczka wieprzowa z chorizo i musem chrzanowym
Roladki naleśnikowe z kurczakiem i kiełkami buraka
Mini burgery: z kurczakiem i BBQ, z pieczonym łososiem i pesto
Szaszłyki z kurczaka z oliwkami, musem koktajlowym
Tartaletki z szynką, serem i salami
Ruloniki z polędwicą łososiową i melonem
Kurczak marynowany w curry z musem kokosowym z ananasem
Koreczki z wołowiny z chrzanem jabłkowym
Rożki z rozbefu nadziewane serem typu blue i kiełkami
Brukselka zawinięta w boczek w sosie BBQ
Przekładaniec włoski z suszonych pomidorów i papryki zawijane w szynkę sezonowaną



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

PRZEKĄSKI KOKTAJLOWE – FINGER FOOD RYBNE



Łososiowe meloniki z brokułami

Róże z łososia i kapara

Łódeczki z ogórka nadziewane: serem feta, twarogiem
z łososiem, musiem koktajlowym

Łosoś wędzony z balsamico i oliwkami

Jajka faszerowane musami: z łososia, z tuńczyka,
z twarogiem

Brzoskwinie z musiem z tuńczyka i kawiozem

Babeczki faszerowane musami: łosoś, sałatka
bankietowa

Mini koreczki ze śledzia z oliwką, suszonym pomidorem,
karczochem

Grillowana cukinia z anchois z pomidorkami

Tatar podany na łyżeczce: z tuńczyka i zielonego ogórka

Tatar podany na łyżeczce: z łososia, kaparu i kopru

Tatar podany na łyżeczce: z turkota z trawą cytrynową

Koreczki śledziowe z suszonym pomidorem i rukolą

Szaszłyk z wędzonego pstrąga z limonką i orzechami

Krewetka z truskawką i serkiem migdałowym

Grillowany tuńczyk z kolorowym pieprzem i arbuzem

Pieczone roladki z cukinii, anchois i rukoli

Roladki z soli, cukinii i chili

Roladka z sandacza z musiem cytrynowym

Przekładaniec z grillowanego łososia i ananasa

Przekładaniec z łososia, grillowanej cukinii i oliwki

Tymbalik z wędzonego pstrąga w galarecie jabłkowej

Mus z łososia, kapara i limonki na pumperniku

Mus z pstrąga i oliwek na placuszkach ziemniaczanych

Grzanki z pieczonym łososiem i zielonym ogórkiem

Roladki naleśnikowe z wędzonym łososiem

Przekładaniec z krewetek, truskawek i melona

Roladki z bakłażana, anchois i szczypioru

Tatar z tuńczyka podany na grzance

Seviche z łososia, papryki i pomidorków cherry

Seviche z krewetek, czosnku i pietruszki

Koreczki z anchois i krewetkami

Koreczki z krewetkami i grillowanym ananasem

Grillowany tuńczyk podany z kolorowym pieprzem i
arbuzem

Zawijaniec z awokado kawioru i łososia

Rolada naleśnikowa z łososiem wędzonym i pesto

Krewetki imbirowo – paprykowe z melonem

Ogórkowe roladki zawijane z serem feta i łososiem
wędzonym

Vol au vent z krewetkami i oliwkami

Krewetka na mini sałatce z owoców egzotycznych

Roladki z łososiem wędzonym, szpinakiem i cytryno-
wym mascarpone

Łosoś smażony z sezamem z majonezem wasabi

Szaszłyki z krewetek z szynką sezonowaną

Koreczki z anchois, oliwkami i papryką



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

PRZEKĄSKI KOKTAJLOWE – FINGER FOOD JARSKIE



- Figi pieczone z kozim serem i rozmarynem
- Mini szaszłyki z pomidorkami cherry i mozzarellą
- Pomidorki faszerowane serem feta
- Tartaletki z pastą z sera Roquefort
- Kolorowe szaszłyki serowe
- Grillowane gołąbki z cukinii, sera feta i czarnej oliwki
- Przekładaniec z ananasa, grillowanego melona i sera halloumi
- Terrina warzywna
- Grillowana cukinia z mozzarellą i suszonym pomidorem
- Ogórek nadziewany fetą i kawiozem
- Tartaletki z jajami przepiórczymi
- Roladka z bakłażana, koziego sera i rukoli
- Jaja faszerowane twarogiem, marynowanym podgrzybkim i szynką włoską
- Roladki pieczone z cukinii, pomidorka cherry i rukoli
- Tartaletki ze szparagami i szpinakiem
- Roladka naleśnikowa z awokado i ricottą
- Grillowany arbuz z serem feta
- Roladki z cukinii z kremowym nadzieniem i orzechami
- Tatar z buraka z suszonym pomidorem na pumperniku
- Mini babeczki z pastą z suszonych pomidorów i oliwkami
- Mini tost z pieczonymi warzywami i serkiem mascarpone
- Krucze babeczki ze szpinakiem i serem ricotta



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

KANAPKI I NIE TYLKO...



Kanapki i tartinki

- z mięsami pieczonymi
- z pasztetami o różnych smakach
- z wołowiną i grillowaną cukinią
- z polędwicą i suszonym pomidorem
- z pieczonym schabem i musem chrzanowym
- z pieczonym łososiem w balsamico
- z tatarskim z łososia i kaparami
- z tuńczykiem i jajem przepiórczym
- z anchois, kaparami i oliwkami
- z anchois i kozim serem
- z serem niebieskim i oliwką
- z pieczoną cukinią i kozim serem
- z serami pleśniowymi i żurawiną
- z pieczoną kaczką i pomarańczą
- z salami i serem ricotta
- szwajcarskie z serem ementaler
- z wędzonym kurczakiem i ananasem

Tosty nordyckie (z krewetkami)

Wrapsy z grillowanym kurczakiem i rukolą

Tosty z wędzonym łososiem, kiełkami, rukolą i wasabi

Bruschetta z wątróbką drobiową, żurawiną i pomarańczą

Bruschetta z anchois i rukolą

Bruschetta z suszonym pomidorem i mozzarellą

Pumpernikiel z krewetkami i kremem z awokado

Bruschetta z parmezanem, selerem i bazylią

Bruschetta z pomidorami i bazylią

Tosty z tuńczykiem i jajem przepiórczym

Bruschetta z grzybami i olejem truflowym

Bruschetta z masą fasolową



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

SAŁATKI



1 kg – 45 zł / porcja w słoiczku

Grecka z wędzonym pstrągiem

Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem

Sałatka włoska z szynką parmeńską, oliwkami, karczochami i suszonym pomidorem

Sałatka z pieczonymi wątróbkami drobiowymi, owocami i sosem malinowym

Sałatka z serami pleśniowymi, rukolą i owocami

Sałatka chińska z makaronem ryżowym, sosem sojowym i wołowiną

Sałatka z grillowaną wołowiną, pieczonymi warzywami i sosem żurawinowym

Sałatka grecka z łososiem, serem feta i oliwkami

Sałatka z chrupiącym boczkiem, żółtym serem i sosem czosnkowym

Sałatka bankietowa (kukurydza, groszek, szynka, papryka kolorowa, majonez)

Sałatka chłopska (bekon, ziemniaki, groszek, fasola czerwona, ogórek kiszony, cebula czerwona, koper, majonez)

Sałatka jarzynowa

Sałatka z indyka i sera ementaler (czerwona cebula, ser, rukola, rzodkiewka)

Sałatka ziemniaczana z marynowanymi śledziami (ugotowane ziemniaki, marynowane śledzie, czosnek, natka pietruszki, cebula, papryka)

Sałatka nicejska z tuńczykiem, kukurydzą i sosem winegret

Sałatka z kurczaka wędzonego (ryż, ananas)

Sałatka z fenkuła, melona i sałaty radichio

Sałatka z awokado i anchois, filetowanym grapefrutem i balsamico

Sałatka prowansalska z karczochów

Sałatka z sera koziego, kiełek lucerny i pomarańczy podana na szpinaku

Sałatka z zieloną fasolką, wołowiną i orzechami

Sałatka z filetów matias, fasolki, ziemniaków i boczku

Sałatka makaronowa z brokułem, pestkami dyni i słonecznika z sosem ziołowym

Sałatka makaronowa z warzywami, kurczakiem i pesto bazyliowym

Sałatka z wędzonej piersi gęsi

Sałatka z marynowanym imbirem, makaronem ryżowym, krewetkami i warzywami

Sałatka z pieczonymi pomidorkami cherry, papryką, cukinią i makaronem razowym

Sałatka z wędzonym halibutem, kiełkami lucerny, filetowaną pomarańczą, cebulką perłową i mixem sałat

Sałatka z rybą maślaną i grillowaną cukinią podana na rukoli z ćwiartkami pomidorów



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

PRZYKŁADOWE MENU ZUPY (350ml/por)



Zupa krem z borowików
Zupa krem z brokuł
Zupa krem ze szparag
Zupa Minestrone
Barszcz biały z białą kielbasą
Żurek staropolski z suszonymi grzybami
Rosół domowy z makaronem
Chłodnik tradycyjny (sezonowo)
Botwina z jajkiem (sezonowo)
Rosół z kołdunami
Barszcz czerwony z uszkami
Flaki staropolskie
Zupa grzybowa z łazankami
Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią
Zupa krem z papryki
Krupnik z kaszy jaglanej
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
Zupa z raków
Zupa ze smażonej dyni
Zupa ziemniaczono – porowa
Zupa rybna z wędzonego pstrąga
Krem szpinakowy
Krem z marchwi
Neapolitańska



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

PRZYKŁADOWE MENU DANIA GŁÓWNEGO



Kotlet schabowy, młoda kapustka, ziemniaczki młode
Devolay, ziemniaki puree, buraczki zasmażane

Pierś faszerowana pomidorami i mozzarellą, makaron farfalle, sos gazpacho, marchewka karotka

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, ziemniaki opiekane, grillowana cukinia

Zrazy wołowe, kasza gryczana, buraczki zasmażane

Kaczka luzowana z jabłkami, ziemniaczki opiekane, sos do wyboru (śliwkowy, malinowy, żurawinowy)

Roladki z soli i cukinii, sos cytrynowy, kluseczki francuskie, warzywa z wody

Łosoś grillowany podany na porach kokosowych, risotto z warzywami

Dorada smażona na maśle czosnkowym z tymiankiem i cytryną, ziemniaki opiekane, mix sałat w sosie vinegre-
te

Kotlet z kością z młodego prosięcia, ziemniaki pieczone z rozmarynem, glazurowane buraki

Golonka pieczona podana na kapuście zasmażanej z pierogami ruskimi

Pieczony dorsz podawany z ziemniakami pieczonym w tymianku z kalafiolem romanesco (włoski, zielony)

Smażony pstrąg w migdałach podany z sałatą rzymską, rukolą, oliwkami, suszonymi pomidorami i parmezanem

Sznycelki z polędwiczek wieprzowych, sos podgrzybkowy, gołąbki z kaszy gryczanej, buraczki zasmażane

Filet faszerowany szpinakiem i fetą, makaron tagiatelle, sałatka wiosenna z vinegret

Gordon blue, pieczone ziemniaki, sałatka colesław

Devolay z serem i pieczarką, ziemniaki puree, surówka z buraków



Bistro & Catering

Wykreować smak zadawalający
Twoje podniebienie, to nasz cel!

PRZYKŁADOWE MENU PAST MAKARONOWYCH



- Lazania bolognese z beszamelem
- Tagiatelle w sosie grzybowym z kurczakiem
- Penne z boczkiem i pesto
- Penne w sosie pomidorowym
- Parpadelle z wędzonym kurczakiem i szpiankiem
- Canelloni bolognese z sosem szpinakowym
- Farfalle z krabami
- Farfalle z wędzonym łososiem i brokułami
- Farfalle z pesto i pomidorkami cherry
- Spaghetti z tuńczykiem
- Spaghetti z anchois, pomidorami i oliwkami
- Spaghetti z krewetkami w sosie z pieczonych pomidorów
- Gnocchi w sosie grzybowym
- Gnocchi w sosie serowym
- Gnocchi z pesto i suszonym pomidorem