



DANIA BUFETOWE



BUFFET OPTIONS



CONTACT – INFO – ORDERING

CHEF ADAM CATERING

(847) 229-1000

EMAIL – polcenterbiuro@gmail.com



BUFFET MENU

PRZEKĄSKI / APPETIZERS

WYBIERZ 4 / CHOOSE FOUR (\$15 PER PERSON)



Befszyk tatarski / *Beef Tartare*

Galaretka z kurczaka / *Jelly with Chicken*

Sałatka jarzynowa / *Polish Vegetable Salad*

Półmisek serów / *Cheese Platter*

Ryba po grecku / *Fish in Vegetables*

Krewetki na zimno / *Shrimp Platter*

Sałatka z krabów / *Seafood Salad*

Półmisek wędlin / *Cold Cuts Platter*

ZUPY / HOMEMADE SOUP

WYBIERZ 1 / CHOOSE ONE (\$2 PER PERSON)



Rosół / *Chicken Soup*

Zupa pieczarkowa / *Mushroom Soup*

Zupa jarzynowa / *Vegetable Soup*

Zupa ziemniaczana / *Potato Soup*

Zupa pomidorowa / *Tomato Soup*

Zupa ogórkowa / *Pickle Soup*



BUFFET MENU

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

WYBIERZ 1 Z KAŻDEJ KATEGORII (WOŁOWINA, DRÓB, INNE)

CHOOSE ONE FROM EACH CATEGORY (BEEF, POULTRY, OTHERS)



WOŁOWINA / BEEF

Wołowina pieczona w jarzynach /

Roast Beef

Zrazy zawijane / Rolled roulades

Wołowina in sosie chrzanowym /

Beef in Horseradish Sauce

Gulasz węgierski / Hungarian Goulash

Wołowina Stroganoff / Beef Stroganoff

Pulpeciki w sosie koperkowym /

Meatballs in Dill Sauce



INNE / OTHERS

Polędwiczki w sosie portobello /

Pork Tenderloins in Portobello Sauce

Schab pieczony w sosie do wyboru /

*Roasted Pork Loin with Sauce of
your Choice*

Wieprzowina po Staropolsku /

Old Polish Style Pork



DRÓB / POULTRY

Pierś kurczaka w stylu Alba /

Alba-style Chicken

Kurczak Vesuvio / Vesuvio Chicken

Kurczak pieczony / Roasted Chicken

Pierś kurczaka w sosie Marsala /

Chicken Marsala

Kurczak Lemon-Butter z karczochami /

Lemon-Butter chicken with artichokes

Pierś z indyka z brzoskwiniami /

Turkey Breast with Peaches



Kapusta z kielbasą /

Cabbage with Kielbasa

Pierogi / Pierogis

Makaron z sosem Alfredo lub

szpinakiem (kurczak lub krewetki) /

Pasta with Alfredo Sauce or Spinach

(Chicken or Shrimps)

DANIE GŁÓWNE, DODATKI I WARZYWA SKŁADAJĄ SIĘ NA KOMPLETNY ZESTAW

CENA \$35 OD OSOBY

MAIN COURSE, SIDES AND VEGETABLES ARE SERVED TOGETHER AS ONE DISH

\$35 PER PERSON



BUFFET MENU



DODATKI / SIDES



WYBIERZ I Z KAŻDEJ KATEGORII (DODATKI, WARZYWA – NA ZIMNO , GORĄCO)

CHOOSE ONE FROM EACH CATEGORY

(SIDES, VEGETABLES – ONE COLD AND ONE HOT))

Ziemniaki czerwone z czosnkiem i masłem /

Red Potatoes with Butter and Garlic

Ziemniaki gotowane z koperkiem /

Potatoes with Dill

Ryż Pilaf / *Pilaf Rice*

Ziemniaki tłuczone / *Mashed Potatoes*

Kluski Śląskie / *Silesian Dumplings*



WARZYWA / VEGETABLES (COLD, HOT SIDE)

Zielona Fasolka z masłem lub migdałami / *Green Beans with Butter or Almonds*

Marchewka z groszkiem / *Carrot with Peas*

Coleslaw

Kapusta zasmarzana / *Fried Cabbage*

Jarzyńska Mix / *Vegetable Mix*

Czerwona kapusta na zimno lub gorąco / *Red Cabbage Salad (Cold or Hot)*

Buraczki na zimno lub gorąco / *Beet Salad (Cold or Hot)*

Mizeria / *Cucumber Salad*

DANIE GŁÓWNE, DODATKI I WARZYWA SKŁADAJĄ SIĘ NA KOMPLETNY ZESTAW

CENA \$35 OD OSOBY

MAIN COURSE, SIDES AND VEGETABLES ARE SERVED TOGETHER AS ONE DISH

\$35 PER PERSON

DODATKI SPECJALNE / SPECIAL ORDER SIDES

Bigos / *Hunter's Stew* (+\$3.00)

Barszcz czerwony z pasztecikiem / *Red Borsch with Croquette* (+\$3.50)

Żurek / *Sour Rye Soup* (+\$3.50)

Flaki / *Tripe Soup* (+\$4.00)

Owoce / *Fruits* (+\$1.50)