



## CHRZCINY:

Od 65 zł/os.

### PRZYKŁADOWA PROPOZYCJA MENU do wyboru:

ZUPY: 1 porcja 200 ml/os. Do wyboru 1 rodzaj

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Rosół z makaronem domowym i warzywami
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE: 2 porcje/os. (150 g/porcja) Do wyboru 2-3 rodzaje

- Polędwiczki wieprzowe w papilotach z boczku w sosie kurkowym
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskim
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Dorsz zapiekany z mozzarellą i pomidorami w pikantnym sosie ziołowym

DODATKI: 3,5 porcji/os. (100 g/porcja) Do wyboru 3 rodzaje

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluseczki gnocchi
- Ryż gotowany z warzywami
- Warzywa gotowane na parze
- Warzywa grillowane
- Kapusta modra
- Buraczki na ciepło
- Mix surówek



Wszystkie zdjęcia zawarte w ofercie są naszą własnością i pochodzą z naszych realizacji



---

## OBIAD PROPOZYCJA MENU do wyboru:

---

### OFERTA OBEJMUJE

PRZYGOTOWANIE CATERINGU w GN'ach i hotboxach

TRANSPORT cateringu

KOSZT oraz ilość rodzajów dań do wyboru  
DOSTOSOWANE DO LICZBY OSÓB

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY** do podestania zapytania  
wraz z datą realizacji, miejscem oraz liczbą osób na  
[catering@werandafamily.com](mailto:catering@werandafamily.com)

Z przyjemnością przygotowujemy dla Państwa wycenę  
oraz szerszą propozycję dań do wyboru.

### PROPOZYCJA DODATKOWA:

- OBSŁUGA
- PRZYGOTOWANIE i DEKORACJA STOŁU
- WYPOŻYCZENIE ZASTAWY
- ORGANIZACJA MEBLI
- WYŚMIENITE DESERY
- TORT



Wszystkie zdjęcia zawarte w ofercie są naszą własnością i pochodzą z naszych realizacji