



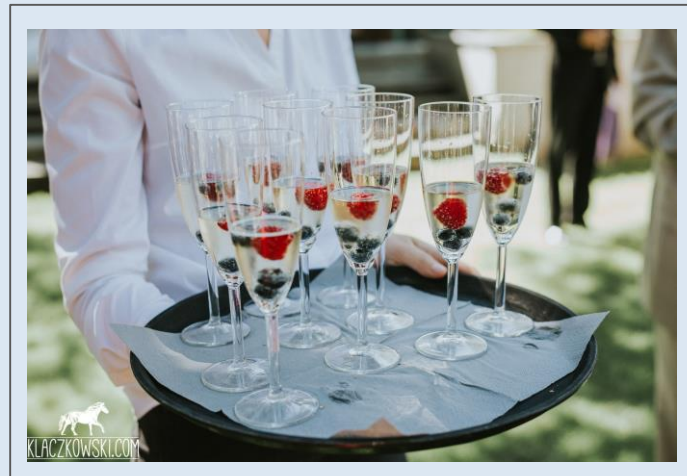
# Przyjęcie weselne 2022

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się naszym menu,  
które wspólnie możemy dostosować do oczekiwań

Oferta jest dopasowana dla grupy od 50 osób  
Przy mniejszych realizacjach cena ulegnie zmianie

---

W przypadku pytań zachęcamy do kontaktu:  
[catering@werandafamily.com](mailto:catering@werandafamily.com)  
519 340 881



# Pakiet Rumiankowy

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

ZUPA: 1 porcja 200 ml/os.; 1 rodzaj do wyboru

Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką

Krem z cukinii z mascarpone i migdałami

DANIE GŁÓWNE: 2,5 porcji 150 g/os. 3 rodzaje do wyboru:

Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą owinięte szynką włoską  
Rolada ze schabu nadziewana suszonymi pomidorami i tymiankiem podana z sosem pieczeniowym

Filet z piersi kurczaka w płatkach migdałów zapieczony z sosem warzywnym

Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym

Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym

Gołąbki z kaszą kuskus i grzybami w sosie paprykowym / **wegańskie**

Papryka nadziewana kuskusem i warzywami / **wegańskie**

DODATKI SKROBIOWE:

2 porcje 120 g/os. 2 rodzaje:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Delikatne puree chrzanowe

Kluseczki gnocchi

Ryż gotowany z warzywami

DODATKI WARZYWNE:

1,5 porcji 120 g/os. 2 rodzaje:

Warzywa gotowane na parze \*

Warzywa grillowane

Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem

Kapusta modra na ciepło

Bukiet świeżych surówek

Domowe buraczki



ZIMNY BUFET - 5 porcji 50 g/os. 5 rodzajów do wyboru:

Tortille maki z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym LUB curry  
Tartinki z wędzonym łososiem, musem serowym oraz kawioem  
Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką  
Schab pieczony na różowo z warzywami julienne  
Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonym pomidorem  
Szaszłycki z pomidorkiem koktajlowym, mozzarellą i oliwką  
Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzaneckiej czosnkowej  
Tortille maki z mozzarellą, suszonym pomidorem oraz rukolą

SAŁATY: 1 porcja 100 g/os. 2 rodzaje do wyboru:

SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur, zielonym ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi  
SAŁATA GRECKA z serem feta, zielonym ogórkiem, pomidorami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką  
SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami sera, zielonym ogórkiem, pomidorkami, oliwkami, kaparami  
SAŁATKA Z PĘCZAKU z awokado oraz granatem /wegańska

W ramach zimnego bufetu podajemy kosz świeżego pieczywa, masło oraz sos vinaigrette

KOLACJA I: ZUPA: 1 porcja 300 ml/os.

Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem grzybowym

KOLACJA II: 1 porcja 250 g/os. Do wyboru 1 rodzaj:

Staropolski bigos z kiełbasą podany z pieczywem  
Chicken strogonow podany z kluseczkami  
Ragout wieprzowe z warzywami oraz ryżem/kluseczkami lub pieczywem



**NAPOJE:**

kawa, herbata - bez ograniczeń  
woda niegazowana z owocami -  
bez ograniczeń

Cena: od 260 zł/os.

# Pakiet LAWENDOWY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

ZUPA: 1 porcja 200 ml/os. 1 rodzaj do wyboru:

Consomme z przepiórek z kluseczkami szpinakowymi

Krem selerowy z oliwą truflową

Krem szparagowy z migdałami /sezonowo

Krem porowo-śmietanowy z dodatkiem sera lazur

DANIE GŁÓWNE 2,5 porcji 150 g/os. 4 rodzaje do wyboru:

Polędwiczki wieprzowe w papilotach z boczku w sosie kurkowym

Roladki z pierś kurczaka nadziewane borowikami w sosie pieprzowym

Pierś kaczka po staropolsku z jabłkami i żurawiną

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Delikatne filety z łososia z masłem kolendrowo-limonkowym

Bakłażan przekładany szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą/wegańskie

Papryka nadziewana batatami i szpinakiem /wegańskie

DODATKI SKROBIOWE:

2 porcje 120 g/os. 2 rodzaje:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Delikatne puree chrzanowe

Kluseczki gnocchi

Ryż gotowany z warzywami

DODATKI WARZYWNE:

1,5 porcji 120 g/os. 2-3 rodzaje:

Warzywa gotowane na parze \*

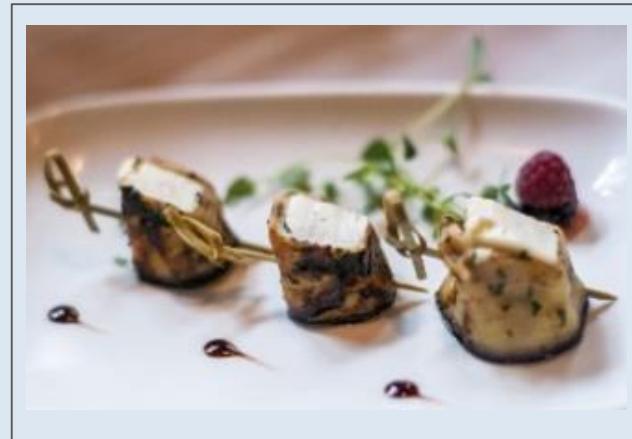
Warzywa grillowane

Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem

Kapusta modra na ciepło

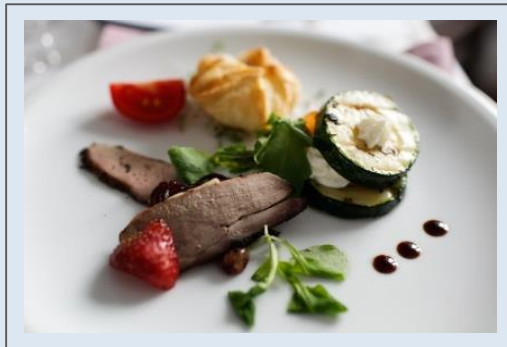
Bukiet świeżych surówek

Domowe buraczki



### ZIMNY BUFET 6 porcji/os. 6 rodzajów do wyboru:

Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli  
Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonymi pomidorami  
Tortille maki z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym/curry  
Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma na marynowanej gruszcze z parmezanem  
Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką  
Tortille maki z wędzonym łososiem, musem chrzanowym i szpinakiem  
Szaszłycki z krewetką, pomidorkiem koktajlowym, mozzarellą i oliwką  
Tartinka z musem z buraczków, zielonym ogórkiem, truskawką i chipsem tortilli  
Tatar z łososia na tartince  
Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance



### SAŁATY: 1 porcja/os. 2-3 rodzaje do wyboru

SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur, zielonym ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi  
SAŁATA GRECKA z serem feta, zielonym ogórkiem, pomidorami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką  
SAŁATA ESTOŃSKA z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami  
SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami sera, zielonym ogórkiem, pomidorkami, oliwkami, kaparami  
SAŁATKA Z PĘCZAKU z awokado oraz granatem /wegańska

*W ramach zimnego bufetu podajemy kosz świeżego pieczywa, masło oraz sos vinegrette*

### KOLACJA I: ZUPA: 1 porcja 300 ml/os.

Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem grzybowym

### KOLACJA II: 1 porcja 250 g/os. Do wyboru 1 rodzaj:

Staropolski bigos z kiełbasą podany z pieczywem  
Chicken strogonow podany z kluseczkami  
Ragout wieprzowe z warzywami oraz ryżem/kluseczkami lub pieczywem

### **NAPOJE:**

kawa, herbata - bez ograniczeń  
woda niegazowana z owocami -  
bez ograniczeń

**Cena: od 280 zł/os.**

# Pakiet WRZOSOWY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką szampana

PRZYSTAWKA: 1 porcja 150 g/os; 1 rodzaj do wyboru:

Carpaccio z buraczków z kozim serem podane na rukoli z sosem vinaigrette oraz prażonym słonecznikiem

Marynowane krewetki w chili i limonce podawane z mango chutney

Schab pieczony na różowo z dodatkiem żurawinowego sosu chrzanowego podany z sałatą i roszką

ZUPA: 1 porcja 200 ml/os.; 1 rodzaj do wyboru:

Consomme z przepiórek z kluseczkami szpinakowymi

Krem borowikowy z lekką śmietaną /sezonowo

Krem z pieczonego buraka z dodatkiem sera koziego

DANIE GŁÓWNE: 2,5 porcji/os. 3 rodzaje do wyboru:

Roladki wołowe z szynką włoską oraz serem pleśniowym

Filet z indyka nadziewany grzybami i orzechami w sosie truflowym

Cielęcina gotowana w sosie kurkowo-koperkowym

Pierś kaczki po staropolsku z jabłkami i żurawiną

Sandacz duszony w warzywach z pieczarkami trufłowymi w aksamitnym sosie

Papryka nadziewana batatami i szpinakiem / **wegańskie**

Indyjskie curry z cieciorą i fasolką szparagową / **wegańskie**



DODATKI SKROBIOWE:

2 porcje 120 g/os. 2 rodzaje:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Delikatne puree chrzanowe

Kluseczki gnocchi

Ryż gotowany z warzywami

DODATKI WARZYWNE:

1,5 porcji 120 g/os. 2 rodzaje:

Warzywa gotowane na parze

Warzywa grillowane

Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem

Kapusta modra na ciepło

Bukiet świeżych surówek

Domowe buraczki

ZIMNY BUFET: 6 porcji/os. 6 rodzajów do wyboru:

Tatar wołowy z ogórkiem, cebulką i jajkiem

Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli

Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonymi pomidorami

Tortille maki z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym LUB curry

Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma na marynowanej gruszce z chruścikiem parmezanowym

Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką

Tortille maki z wędzonym łososiem, musem chrzanowym i szpinakiem

Szaszłycki z krewetką, pomidorkiem koktajlowym, mozzarellą i oliwką

Tartinka z musem z buraczków, zielonym ogórkiem, truskawką i chipsem tortilli

Tatar z łososia na tartince

Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance

Grillowane tofu z musem śliwkowym oraz tagliatelle warzywnym

OWOCE: 1 porcja 120 g/os.

Świeże owoce sezonowe oraz szaszłyki owocowe

SALAТЫ: 1 porcja/os. 2-3 rodzaje do wyboru

SALAТА ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur, zielonym ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi

SALAТА GRECKA z serem feta, zielonym ogórkiem, pomidorami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką

SALAТА ESTOŃSKA z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami

SALAТА PARYSKA z trzema rodzajami sera, zielonym ogórkiem, pomidorkami, oliwkami, kaparami

SALAТKA Z PĘCZAKU z awokado oraz granatem /wegańska

*W ramach zimnego bufetu podajemy kosz świeżego pieczywa, masło oraz sos vinegrette*



KOLACJA I: ZUPA: 1 porcja 300 ml/os. Do wyboru 1 rodzaj:  
Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem grzybowym  
Żurek Staropolski z jajkiem

KOLACJA II: 1 porcja 250 g/os. Do wyboru 1 rodzaj:  
Staropolski bigos z kiełbasą podany z pieczywem  
Chicken strogonow podany z kluseczkami  
Ragout wieprzowe z warzywami oraz ryżem, kluseczkami lub pieczywem  
Szynka pieczona podana z sosem chrzanowym i ziemniaczkami

NAPOJE:  
Kawa i herbata - bez ograniczeń  
woda niegazowana z owocami - bez ograniczeń  
soki owocowe 100% - 0,5 l/os.

Cena: od 300 zł/os.

---





# PROPOZYCJA DODATKOWA

PRYZYSTAWKA 1 porcja 150 g/os; 1 rodzaj do wyboru: 15 zł/os.  
Carpaccio z buraczków z kozim serem podane na rukoli  
z sosem vinaigrette oraz prażonym słonecznikiem  
Schab pieczony na różowo z dodatkiem żurawinowego sosu chrzanowego  
podany z sałata i roszonką  
Marynowane krewetki w chili i limonce podawane z mango chutney

Deser serwowany: 1 porcja 120 g/os. 1 rodzaj do wyboru: 12 zł/os.  
Panna cotta z mussem malinowym i śmietaną  
Truskawkowe mascarpone z ciasteczkami amaretti w czekoladowym koszyczku  
Kardamonowy pudding z tapioki z mussem owocowym  
Tort bezowy z polewą czekoladową i owocami  
Mus czekoladowy z malinami  
Mus z czerwonych owoców z liściem mięty

OWOCE: 1 porcja 120 g/os. 9 zł/os.  
Świeże owoce sezonowe oraz szaszłyki owocowe

SZYŃKA PIECZONA W CAŁOŚCI 10 kg /50 os. 80 zł/kg  
podana z sosem chrzanowym oraz musztardowym i świeżym pieczywem

WIEJSKI STÓŁ: 1500 zł  
Smalec, ogórki, korniszony, chleb wiejski, twarożek ze szczypiorkiem  
DESKA WĘDLIN (6 kg) szynka parmeńska, szynka wędzona, szynka surowa,  
kiełbaski, staropolskie, kabanosy, chorizo, pasztet  
DESKA SERÓW (5 kg) parmezan, camembert, cheddar, lazur żółty i błękitny,  
rolada ustrzycka, winogrona, orzechy

# PROPOZYCJA DODATKOWA

## GRILL: 1,5 porcji/os. 4 rodzaje do wyboru

45 zł/os

Szaszłycki drobiowe z papryczkami, cukinią oraz czerwoną cebulką

Skrzydółka kurczaka w marynacie BBQ

Szaszłycki wieprzowe z papryką, cukinią, pieczarkami i czerwoną cebulką

Karkówka z grilla w marynacie ziołowo-paprykowej

Piersi z kurczaka w marynacie miodowo – ziołowej

Szaszłyki warzywne: Bakłażan, cukinia, kolorowa papryka, pieczarka

Oscypek z sosem żurawinowym

Wegeburger (falafel, dodatki: sałata, cebulka, ogórek, pomidor, ser, sos)

Ziemniaki faszerowane mozzarellą, pomidorami oraz bazylią

Hamburger (dodatki: sałata, cebulka, ogórek, pomidor, ser, sos) **Za dopłatą 5 zł/os.:**

DODATKI: pieczywo, masło, smalec, ogórki, korniszony

Sosy & Dipy: Ketchup, musztarda, tzatziki, czosnkowy, bbq, jogurtowo-ziołowy, paprykowy

## W cenie:

Grill gazowy

Grillman

Bufet pomocniczy

OFERTA GRILLA na poprawiny następnego dnia - oferta indywidualna

NAPOJE (ilość ustalana z góry bądź naliczane wg spożycia)

Soki owocowe

10 zł/1 l

Napoje gazowane w szklanych buteleczkach

6 zł/200 ml



# TORT WESELNY

100 zł / kg

NAKED CAKE klasyczny z owocami sezonowymi oraz kwiatami

MOON NAKED zacierany

NAKED ze śmietaną

SMAKI:

Na biszkopcie: czekoladowym, waniliowym,

Z kremem: śmietankowym/ cytrynowym/żurawinowym/

czekoladowym/ kajmakowym



# CANDY BAR

Ok. 6 zł/sztuka ok. 60-80 g

Mini tarta cytrynowa / pistacjowo-truskawkowa/ borówkowa

Ptysie pistacjowe / malinowe / czekoladowe

Mix ciast: sernik, jabłecznik, brownie

Mix babeczek: czekoladowa z porzeczką, rafaello, owocowa

Ciastka bankietowe: gruszka, malina, karmel, tiramisu

Shot & Pop: Kokos, orzech, tiramisu, wiśnia

Mini torciki „naked” z malinami lub borówkami

Mini beza Pavłowa

Makaroniki

Zakres ilościowy oraz jakościowy CANDY BAR do ustalenia



## *OFERTA OBEJMUJE:*

ZASTAWĘ porcelanową oraz szklaną, sztuńce

ZASTAWĘ SZKLANĄ do bufetu barowego

OBSŁUGĘ kelnerską oraz kucharską

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI podczas imprezy oraz sprzątnięcie po zakończeniu przyjęcia

## *RABATY:*

FOTOGRAF, DJ oraz DZIECI 3-7 LAT – 50 %

DZIECI DO LAT 3 - GRATIS

## *DODATKOWE OPŁATY:*

Przedłużenie przyjęcia powyżej ustalonej godziny - 500 zł/h

Podanie własnych ciast – obsługa i zastawa: 5 zł/os.

DODATKI do bufetu alkoholowego oraz serwis alkoholi: 3 zł/os.

lód, mięta, cytryna, limonki, brązowy cukier, otwieracze, misa do lodu

## *OFERTA NA 2022:*

Zastrzegamy sobie możliwość nieznacznego wzrostu ceny o 5-10 % na rok 2022  
z uwagi na możliwe nieprzewidziane zmiany cen produktów

## *MENU SERWOWANE:*

Jeśli byliby Państwo zainteresowani menu weselnym serwowanym  
z przyjemnością przygotujemy ofertę dla Państwa

