

WERANDA

catering & events

GARDEN
PARTY

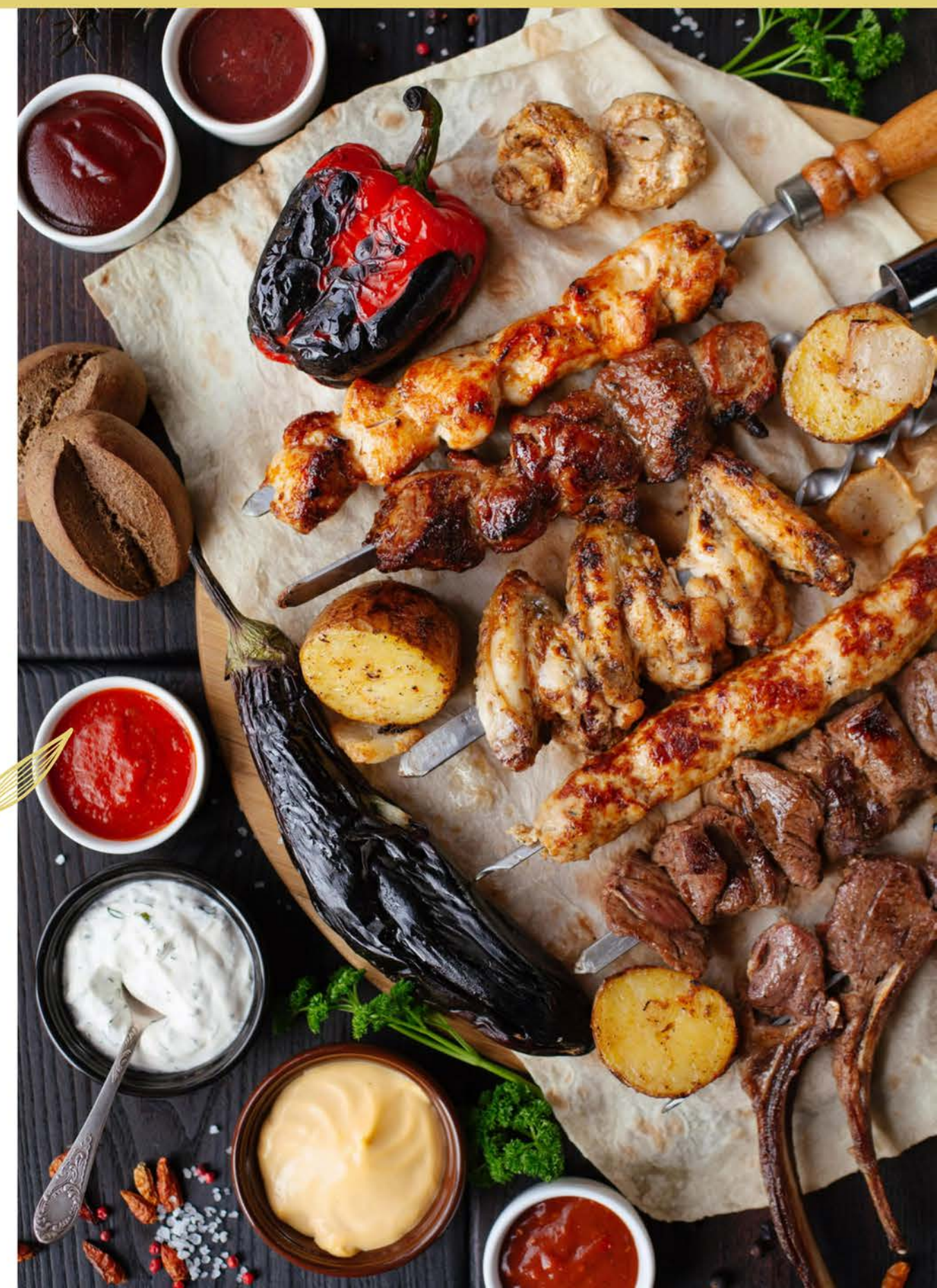


100-150 g / porcja po wysmażeniu

MIĘSNE:

1,5 porcji / do wyboru, minimum 15 porcji z jednego rodzaju

- Karkówka z grilla w marynacie ziołowo-paprykowej
- Kiełbasa grillowana
- Szaszłycki drobiowe z papryczkami, cukinią oraz czerwoną cebulką
- Szaszłycki wieprzowe z papryką, cukinią, pieczarkami i czerwoną cebulką
- Piersi z kurczaka w marynacie miodowo-ziołowej
- Polędwiczki wieprzowe z marynacie miodowo-czosnkowej
- Grillowane filety z kurczaka po meksykańsku
- Steki wieprzowe marynowane w whisky
- Hamburger (dodatki: sałata, cebulka, ogórek, pomidor, ser, sos)
- Łosoś grillowany w ziołach



WEGETARIAŃSKIE:

1 porcja / do wyboru, minimum 15 porcji z jednego rodzaju

- Grillowane warzywa: Bakłażan, cukinia, kolorowa papryka, pieczarka
- Ziemniaki pieczone w folii
 - z masłem czosnkowym
 - z pieczarkami i cebulą
 - z boczkiem, cebulą i czosnkiem
- Oscypek z żurawiną
- Wegeburger (falafel, dodatki: sałata, cebulka, ogórek, pomidor, ser, sos)

DODATKI:

2 porcje / 100 g

- Masło, pieczywo, ogórki, korniszony, smalec
- Ketchup, Chrzan, Musztarda,
- Sosy i dipy: tzatziki, czosnkowy, bbq



SALATY:

1 porcja 100g / os. / do wyboru: minimum 15 porcji z jednego rodzaju:

- SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur oraz warzywami
- SAŁATA ESTOŃSKA z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami
- SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami sera, warzywami, oliwkami, kaparami
- INSALATA CAPRESE: mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi oraz bazylią polana oliwą z oliwek
- Liście świeżego szpinaku z dodatkiem chrupiącego bekonu, suszonych pomidorów, marynowanej gruszki, sera lazur prażonych orzechów włoskich
- SAŁATA CEZAR z kurczakiem, grzankami ziołowymi, pomidorkami koktajlowymi oraz dressingiem Cezar
- SAŁATA GRECKA z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką
- Sałatka z pęczaku z awokado oraz granatem (wegańska)
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, ciecierzycą oraz prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną (wegańska)
- Mix sałat ze szpinakiem, burakami, karmelizowaną marchewką (wegańska)

Do sałat
podajemy:
bułeczki ciabatta,
masło oraz sos
vinaigrette



ZUPA:

1 porcja 200 ml / os. / do wyboru: minimum 10 porcji z jednego rodzaju:

- Krem porowy z boczkiem
- Zupa tajska z kurczakiem
- Zupa gulaszowa
- Zupa meksykańska z kurczakiem i kukurydzą
- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Minestrone z parmezanem
- Krem z cukinii z mascarpone oraz migdałami
- Krem z gruszki i pietruszki z serem rokpol
- Krem selerowy z oliwą truflową (wegańska)
- Krem z marchewkowy z dodatkiem imbiru oraz curry (wegańska)
- Zupa cebulowa z nutką tymianku na białym winie (wegańska)



50-70 g / sztuka / minimum 20 sztuk z jednego rodzaju:

MIĘSNE:

- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonymi pomidorami
- Tartaletki z serem kozim, szybka włoską oraz czarnuszką
- Mini tortilla z kurczakiem i sosem kaparowym
- Pieczone śliwki w boczku
- Vol-au-vent z pasztetem oraz konfiturą z czerwonej cebuli i czarnej porzeczki

RYBNE:

- Tartinka z musem serowym, wędzonym łososiem i koperkiem
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami
- Mini tortilla z wędzonym łososiem, musem chrzanowym oraz świeżym szpinakiem
- Vol-au-vent z pastą paprykową i paluszkami krabowymi
- Szaszłyczki z krewetką tygrysią, mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym oraz czarną oliwką



WEGETARIAŃSKIE:

- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzane czosnkowej
- Mini tortilla z mozzarellą, rukolą i suszonym pomidorem
- Tartinki z pasztetem z soczewicy i kiszonym ogórkiem (wegańska)
- Szaszłycki z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i czarną oliwką
- Bruschetty z pomidorkami i pesto (wegańska)

NAPOJE ZESTAW:

- Kawa z ekspresu 200 ml / os.
- Herbata (czarna, Earl Grey, zielona, owocowa) 200 ml / os.
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały oraz brązowy
- Woda niegazowana z owocami 200 ml/os.
- Soki owocowe 100%: jabłko, pomarańcza, grejpfrut 200 ml / os.
- Lub / i Lemoniada limonkowo-cytrynowa / malinowa



MINI WYPIEKI:

60 g / sztuka

- Sernik z rosą
- Szarlotka brzoskwiowa z bezą
- Ciasto marchewkowe z nutą pomarańczy
- Brownie
- Mini bezy Pavlowa z owocami
- Babeczki owocowe
- Babeczki kajmakowe
- Babeczki rafaello

MINI DESERY:

60 g / sztuka

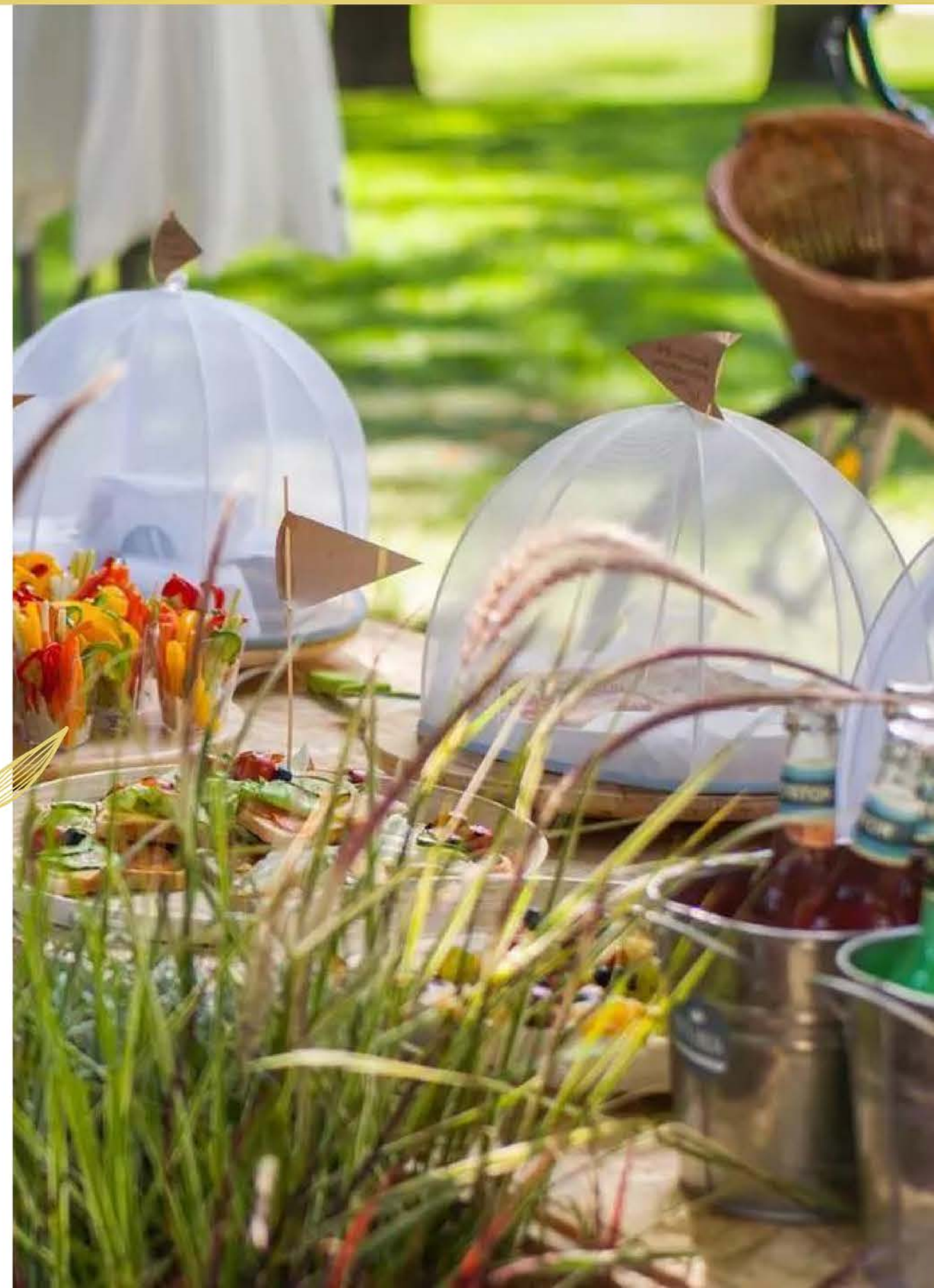
- Pana cotta z malinami
- Tiramisu
- Eton mess na crunchy wielozbożowym z bananami i karmelem



Koszt oraz ilość rodzajów dań do wyboru dostosowane do liczby osób.

Powyższa oferta jest poglądowa

Każda oferta wyceniana jest indywidualnie



KONTAKT



WERANDA
catering & events

✉ catering@werandafamily.com

🌐 catering.werandafamily.com

☎ +48 519 340 881

📘 [WerandaCateringEvents](#)