

WERANDA  
catering & events

# studniówka

*catering*



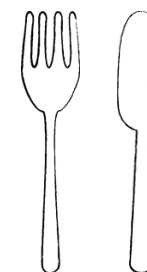
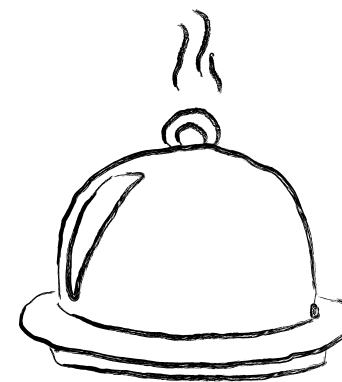


CENA: 175 ZŁ ZA OSOBĘ

## *pyzszne* danie główne

- Rolada ze schabu nadziewana suszonymi pomidorami z sosem pieczeniowym
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w kolorowym pieprzu na sosie curry
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskimi
- Gulasz wieprzowy z cydrem i karmelizowanymi jabłkami
- Lasagne bolognese
- Curry z kurczaka z cukinią i mleczkiem kokosowym
- Fileciki drobiowe w sosie gorgonzola
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Fileciki drobiowe w sosie śmietanowo-porowym
- Kurczak caprese w delikatnym sosie ziołowo pomidorowym

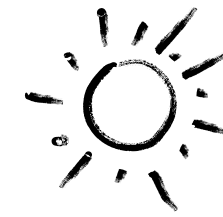
1,5 porcji dania  
głównego na osobę,  
prosimy  
o wybranie 3 pozycji





## wegetariańskie danie główne

- Wegetariański strogonow z boczniakiem
- Indyjskie curry z cieciorką i fasolką szparagową **VEGAN**
- Ravioli ze szpinakiem, serem ricotta i sosem tymiankowym



## makarony danie główne

- Penne w sosie śmietanowo-szpinakowym z łososiem i suszonymi pomidorami
- Penne w sosie grzybowo-pieczarkowym z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi





## oryginalne dodatki

- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Chrzanowe puree ziemniaczane
- Kluseczki gnocchi
- Ryż po turecku
- Kasza bulgur z pomidorkami koktajlowymi
- Warzywa grillowane
- Warzywa gotowane na parze
- Pieczone warzywa korzeniowe z czosnkiem i rozmarynem
- Surówka z marchwi z ananasem
- Surówka sezonowa z białej kapusty
- Buraczki
- Surówka colesław
- Surówka sezonowa z czerwonej kapusty
- Kapusta modra na ciepło

2,5 porcji na osobę,  
prosimy  
o wybranie 4 pozycji

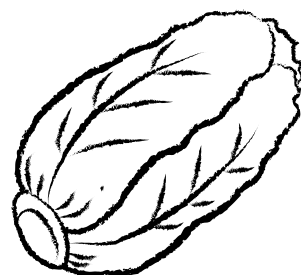




## z drowe sałaty

1 porcja na osobę,  
prosimy  
o wybranie 3 pozycji

- Sałata Andaluzyjska z grillowanym kurczakiem, serem lazur i warzywami
- Sałata Estońska z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami
- Sałata Paryska z trzema rodzajami ser, warzywami, oliwkami
- Insalata Caprese z mini mozzarella, pomidorami koktajlowymi, bazylią
- Liście szpinaku z chrupiącym beconem, suszonymi pomidorami, gruszką marynowaną, lazurem i orzechami włoskimi
- Sałata Cezar z kurczakiem, grzankami ziołowymi, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i sosem Cezar
- Sałatka Grecka z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką
- Sałatka z pęczaku z awokado, zielonym ogórkiem i granatem **VEGAN**
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, ciecierzycą, prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną **VEGAN**
- Sałatka Szefa z kozim serem, buraczkami i prażonym słonecznikiem
- Sałatka Kalifornijska z kurczakiem, ogórkiem, camembertem, prażonymi pestkami dyni i miodem





# *pyssne* przekąski

- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym
- Mini tortilla z kurczakiem i sosem curry
- Tartaletki z serem kozim, szynką parmeńską, granatem i czarnuszką
- Grzanka z chorizo, serem camembert i papryką
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej
- Warzywa krojone w słupki z hummusem **VEGAN**
- Szaszłyki z mozzarellą, pomidorkiem i oliwką **WEGE**
- Grillowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym **VEGAN**
- Bruschetta z pomidorkami i pesto **VEGAN**
- Mini tortilla z mozzarellą, rukolą i suszonym pomidorem
- Sakiewka z ciasta francuskiego z farszem grzybowym
- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Grzanka z serem camembert, gruszką i orzechami włoskimi
- Tortilla z tuńczykiem i sosem majonezowym
- Koszyczek z ciasta francuskiego z kurczakiem i porem
- Koszyczek z ciasta francuskiego pięć warzyw

6 sztuk na osobę,  
prosimy o wybranie  
razem 8 pozycji  
z przekąsek,  
croissantów i kanapek





## wytrawne croissanty

- Croissanty wytrawne z kurczakiem, ser mimolette i pomidorem
- Croissanty z szynką gotowaną, pomidorem, ogórkiem zielonym, delikatnym serkiem śmietankowym, natką pietruszki
- Croissanty wytrawne z wędzonym łososiem, ogórkiem, rukolą i delikatnym serkiem śmietankowym
- Croissanty wytrawne z pesto bazyliowym, marynowanym tofu, pomidorem i roszponką **VEGAN**



## doskonale kanapki

- Kanapka z pieczoną pierśią z kurczaka, sałatą, pomidorem, ogórkiem, sosem majonezowym
- Kanapka z szynką szwarcwaldzką, papryką, ogórkiem, roszponką
- Kanapka z chorizo, papryką, ogórkiem konserwowym, sałatą, kiełkami, musztardą
- Kanapka z serkiem philadelphia, wędzonym łososiem, kaparami, świeżym ogórkiem oraz sałatą **WEGE**



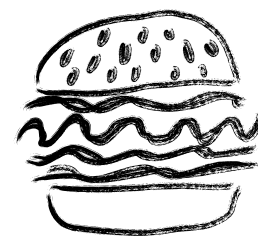


*ciąg dalszy*  
**kanapki**

- Kanapka z szynką gotowaną, pomidorem, ogórkiem zielonym, delikatnym serkiem śmietankowym, natką pietruszki
- Kanapka z serem lazur, winogronem, orzechem włoskim, kiełkami, serkiem śmietankowym
- Kanapka z serem żółtym, musztardą miodową, sałatą, szczypiorkiem, marynowaną papryką **WEGE**
- Kanapka z mozzarellą, pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym **WEGE**
- Kanapka z pastą z cieciorzki, suszonymi pomidorami oraz kiełkami **VEGAN**

*po 22.00*  
**zupa**

- Barszcz z pasztecikiem **WEGE**





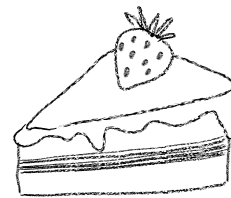
## o 8 a z słodkie

- Sernik
- Brownie
- Brownie bezglutenowe
- Deser biszkoptowy truskawkowy kremowo-musowy
- Szarlotka
- Ciasto marchewkowe bezglutenowe
- Ciastko czekoladowe z wiśniami
- Mini beza Pavlova
- Mini Beza tropikalna
- Mini beza Daquoues
- Deser biszkoptowy marchewkowy kremowo-musowy
- Czekoladowe z lamelką z białej czekolady
- Mini tartaletka z budyniem i owocami gotowa

## napoje ciepłe

- Kawa ekspres
- Herbata

2 porcje na osobę,  
prosimy  
o wybranie 6 pozycji





## oferta obejmuje

- transport cateringu
- przygotowanie bufetu, stoły cateringowe
- sprzęt cateringowy
- zastawę porcelanową
- obsługę kelnerską
- dekoracje drewniane w czarnej kolorystyce



## dodatkowe dodatkowe

- Współpracujemy z wieloma miejscami, idealnie nadającymi się na oryginalną studniówkę, więc jeśli, oprócz cateringu, potrzebujecie wynająć salę, z chęcią pomożemy
- Istnieje możliwość zmiany ilości poszczególnych pozycji, w ramach dopasowywania do określonego budżetu.





WERANDA  
catering & events

DOBREGO  
*życzymy*  
DNIA

✉ [catering@werandafamily.com](mailto:catering@werandafamily.com)  
🌐 [catering.werandafamily.com](http://catering.werandafamily.com)  
☎ +48 519 340 881

📘 WerandaCateringEvents

