

WERANDA
catering & events

konferencije *i szkolenia*



pyzzne główne

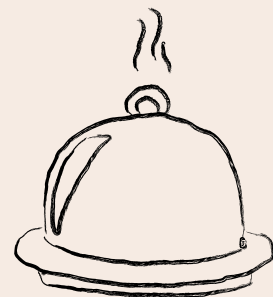
- Fileciki drobiowe w płatkach migdałów zapieczone z sosem warzywnym i płatkami migdałów
- Podpiekany łosoś ze skórą podany na liściach szpinaku
- Papryka nadziewana kuskusem oraz warzywami WEGE

1,5 porcji, 150 g,
na osobę

idealne dodatki

- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Warzywa korzeniowe z rozmarynem
- Mix sałat z warzywami podane z sosem vinaigrette

2,5 porcji, 100 g,
na osobę



Koszt oraz ilość
rodzajów dań do wyboru
dostosowane do liczby
osób



zycaca zupa

- Krem z białych warzyw

200 ml na osobę

pyzzne główne

- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Bakłażan ze szpinakiem, pomidorami koktajlowymi oraz mozzarellą WEGE

1,5 porcji, 150 g,
na osobę
oraz 200 ml zupy

idealne dodatki

- Kluseczki gnocchi
- Warzywa grillowane
- Opiekane ziemniaki
- Mix sałat

2,5 porcji,
250 g na osobę

słodkie desery

- Mix ciast: sernik, szarlotka, brownie

2 porcje,
100 g na osobę



dla relaksu **napoje**

- Kawa
- Herbata [czarna, zielona, Earl Grey, owocowa]
- Dodatki: mleczko, cytryna, cukier
- Woda niegazowana z owocami
- Soki owocowe [pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy]

200 ml na osobę
lub bez ograniczeń
w formie ciągłej do 6 h

bankietowe **ciasteczka**

- Delicje
- Z kremem
- Z marmoladą
- Familijne
- Kruche



50 g na osobę



dla relaksu napoje

- Kawa
- Herbata [czarna, zielona, Earl Grey, owocowa]
- Dodatki: mleczko, cytryna, cukier
- Woda niegazowana z owocami
- Soki owocowe [pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy]

200 ml na osobę
lub bez ograniczeń
w formie ciągłej do 6 h

bankietowe ciasteczka

- Delicje, czekoladowe
- Z kremem, z marmoladą
- Kruche, owsiane

50 g na osobę

mini wypieki

- Ciastka francuskie z owocami, budyniem, syropem klonowym
- Mix ciast: sernik, szarlotka, ciasto marchewkowe
- Mix babeczek: czekoladowa z porzeczką, owocowa
- Mini bezy pavlova, owocowe

1 porcja, 60 g na osobę



dla relaksu napoje

- Kawa
- Herbata [czarna, zielona, Earl Grey, owocowa]
- Dodatki: mleczko, cytryna, cukier
- Woda niegazowana z owocami
- Soki owocowe [pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy]

200 ml na osobę
lub bez ograniczeń
w formie ciągłej do 6 h

bankietowe ciasteczka

- Delicje, z kremem, z marmoladą, familijne, kruche, itp.

50 g na osobę

kanapki przekąski

3 szt. / osobę,
70 g / szt., minimum
10 sztuk z jednego
rodzaju

KANAPKI NA BUŁECZKACH / PIECZYWIE RAZOWYM:

- z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, rukolą
- z wędzonym łososiem, serkiem śmietankowym, ogórkiem, koperkiem

PRZEKĄSKI:

- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej
- Tortille z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym



dodatkowe usługi

W RAMACH CATERINGU OFERUJEMY:

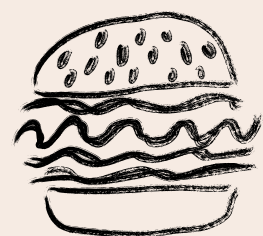
- Przygotowanie miejsca odbywania się cateringu, ustawienie bufetów
- Stoły bufetowe oraz dekorację stołów
- Zastawę porcelanową oraz szklaną
- Obsługę kelnerską, zapewniającą sprawną obsługę
- Utrzymanie czystości podczas imprezy oraz sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia
- Transport cateringu

PROPOZYCJA MIEJSCA:

- Siedziba Państwa firmy
- Współpracujemy z wieloma miejscami więc możemy zaproponować przestrzeń idealnie nadającą się na realizację Państwa spotkania

PROPOZYCJA ARANŻACJI:

- Stoliki koktailowe



WERANDA

catering & events

WSZYSTCY
zachwyceni
będą

✉ catering@werandafamily.com
🌐 catering.werandafamily.com
☎ +48 519 340 881

📌 WerandaCateringEvents

