

WERANDA
catering & events

przyjęcia
weselne



pakiet rumiankowy

cena:
340 zł
na osobę

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

ZUPA

- 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

1 porcja 200 ml na osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję

DANIE GŁÓWNE

- 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 VEGAN
- Papryka nadziewana kuskusem i warzywami VEGAN

2,5 porcji 150 g na osobę,
prosimy wybrać 3 pozycje



pakiet różniankowy

DODATKI

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Delikatne puree chrzanowe
- Kluseczki gnocchi
- Ryż gotowany z warzywami

2 porcje 120 g na osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje

DODATKI WARZYWNE

- Warzywa gotowane na parze
- Warzywa grillowane
- Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem
- Kapusta modra na ciepło
- Bukiet świeżych surówek
- Domowe buraczki

1,5 porcji 120 g na osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje



pakiet rumiankowy

ZIMNY BUFET:

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

5 porcji 50 g na osobę,
prosimy wybrać 5 pozycji

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



pakiet rubińankowy

SALATY

- 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 **VEGAN**

1 porcja 100 g na osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje

KOLACJA I

- Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem grzybowym

1 porcja 300 ml
na osobę

KOLACJA II

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

1 porcja 250 g na osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję

NAPOJE

- kawa, herbata
- woda niegazowana z owocami

bez ograniczeń



pakiet lawendowy

ZUPA

- Consomme z przepiórek z kluseczkami szpinakowymi
- Krem selerowy z oliwą truflową
- Krem szparagowy z migdałami / sezonowo
- Krem porowo-śmietanowy z dodatkiem sera lazur

1 porcja 200 ml na osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję

DANIE GŁÓWNE

- 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 VEGAN
- Papryka nadziewana batatami i szpinakiem VEGAN

2,5 porcji 150 g na osobę,
prosimy wybrać 4 pozycje

cena:
360 zł
na osobę



pakiet lawendowy

DODATKI

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Delikatne puree chrzanowe
- Kluseczki gnocchi
- Ryż gotowany z warzywami

DODATKI WARZYNNE

- Warzywa gotowane na parze
- Warzywa grillowane
- Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem
- Kapusta modra na ciepło
- Bukiet świeżych surówek
- Domowe buraczki

2 porcje 120 g na osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje

1,5 porcji 120 g na osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje



pakiet lawendowy

6 porcji na osobę, prosimy
wybrać 6 pozycji

ZIMNY BUFET

- Grilowana pierś kaczka 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 gruszcze z parmezanem
- Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką
- Tortille maki z wędzonym łososiem, musem chrzanowym i szpinakiem
- Szaszłyczki 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

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



pakiet lawendowy

SALATY

- 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 VEGAN

1 porcja na osobę, prosimy
wybrać 2-3 pozycje



pakiet lawendowy

KOLACJA I

- Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem grzybowym

1 porcja 300 ml na osobę

KOLACJA II

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

1 porcja 250 g na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

NAPOJE

- kawa, herbata
- woda niegazowana z owocami

bez ograniczeń



pakiet WZROSOWY

cena:
400 zł
na osobę

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

PRZYSTAWKA

- 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 roszponką

1 porcja 150 g na osobę,
prosimy o wybranie 1 pozycji

ZUPA

- Consomme z przepiórek z kluseczkami szpinakowymi
- Krem borowikowy z łyżką śmietany / sezonowo
- Krem z pieczonego buraka z dodatkiem sera koziego

1 porcja 200 ml na osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję



pakiet WRZOSOWY

DANIE GŁÓWNE

- 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 truflowymi w aksamitnym sosie
- Papryka nadziewana batatami i szpinakiem VEGAN
- Indyjskie curry z cieciorą i fasolką szparagową VEGAN

2,5 porcji na osobę,
prosimy wybrać 3 pozycje



pakiet WRZOSOWY

DODATKI

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Delikatne puree chrzanowe
- Kluseczki gnocchi
- Ryż gotowany z warzywami

2 porcje 120 g na osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje

DODATKI WARZYNNE

- Warzywa gotowane na parze
- Warzywa grillowane
- Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem
- Kapusta modra na ciepło
- Bukiet świeżych surówek
- Domowe buraczki

1,5 porcji 120 g na osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje



pakiet WZROSOWY

ZIMNY BUFET

- 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 gruszcze z chruscikiem parmezanowym
- Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką
- Tortille maki z wędzonym łososiem, musem chrzanowym i szpinakiem
- Szaszłyczki 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

6 porcji na osobę,
prosimy wybrać 6 pozycji

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



pakiet WRZOSOWY

OWOCE

- Świeże owoce sezonowe oraz szaszłyki owocowe

1 porcja 120 g na osobę

SALATY

- Sałata Andaluzyjska z grilowanym 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

1 porcja na osobę, prosimy
wybrać 2-3 pozycje



pakiet WRZOSOWY

KOLACJA I

- Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem grzybowym
- Żurek Staropolski z jajkiem

1 porcja 300 ml na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

KOLACJA II

- 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

1 porcja 250 g na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

NAPOJE

- Kawa i herbata
- woda niegazowana z owocami
- soki owocowe 100%

kawa, herbata, woda, bez
ograniczeń, soki 0,5 l
na osobę



propozycja dodatkowa

PRZYSTAWKA

- 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 sałatą i roszponką
- Marynowane krewetki w chili i limonce podawane z mango chutney

MONOPORCJE

- Pistacja-malina
- Tropic-mango-marakuja-kokos
- Banan-czekolada
- Trzy czekolady
- Truskawka-śmietana

TRUFLE

- możliwość przygotowania różnych smaków i kolorów, w zależności od zamówienia, wycena indywidualna

17 zł
na osobę

1 porcja 150 g na osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję

20 zł
na osobę

1 porcja 120 g na osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję



proponujemy dodatkowa

OWOCE

- Świeże owoce sezonowe oraz szaszłyki owocowe

100 zł
za kg

10 kg na 50 osób

9 zł
na osobę

1 porcja 120 g na osobę,

SZYNKA PIECZONA W CAŁOŚCI

- podana z sosem chrzanowym oraz musztardowym i świeżym pieczywem

WIEJSKI STÓŁ

- Smalec, ogórki, korniszony, chleb wiejski, twarożek ze szczypiorkiem
- Deska wędlin [5 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

1500 zł



proponujemy dodatkowa

1,5 porcji na osobę,
prosimy o wybranie
4 pozycji

GRILL

- Szaszłyczki drobiowe z papryczkami, cukinią oraz czerwoną cebulką
- Skrzydełka kurczaka w marynacie BBQ
- Szaszłyczki 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]

DODATKI

- Pieczywo, masło, smalec, ogórki, korniszony
- Sosy & Dipy: ketchup, musztarda, tzatziki, czosnkowy, bbq, jogurtowo-ziołowy, paprykowy

W cenie: grill gazowy, grill man, bufet pomocniczy.

Oferta grilla na poprawiny następnego dnia – wycena indywidualna.



propozycja dodatkowa

NAPOJE:

[ilość ustalana z góry bądź naliczane
wg spożycia]

- Soki owocowe – 10 zł / 1 l

10 zł
za 1 l

7 zł
za 200 ml

- Napoje gazowane w szklanych buteleczkach



torst weselny

WARIANT:

- NAKED CAKE
klasyczny z owocami sezonowymi
oraz kwiatami
- MOON NAKED zacierany
- NAKED ze śmietaną

NA BISZKOPCIE:

- czekoladowym
- waniliowym

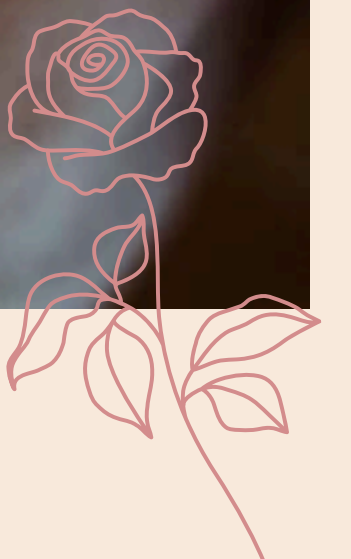
Z KREMEM:

- śmietankowym
- cytrynowym
- żurawinowym
- czekoladowym
- kajmakowym



candy bar

- Sernik
- Brownie
- Deser biszkoptowy truskawkowy kremowo-musowy
- Szarlotka
- Ciastko czekoladowe z wiśniami
- Mini beza Pavlova
- Deser biszkoptowy marchewkowy kremowo-musowy
- Czekoladowe z lamelką z białej czekolady
- Mini tartaletka z budyniem i owocami
- Mini tartaletka cytrynowa



informacja dodatkowa

OFERTA OBEJMUJE:

- dania przygotowywane przez kucharza na miejscu,
- zastawę porcelanową oraz szklaną, sztucce,
- obsługę kelnerską oraz kucharską,
- utrzymanie czystości podczas imprezy oraz sprzątanie po zakończeniu przyjęcia.

DODATKOWE OPŁATY:

- Przedłużenie przyjęcia powyżej ustalonej godziny – 500 zł / h
- Podanie własnych ciast – obsługa i zastawa – 5 zł / osobę
- Dodatki oraz szkło do bufetu alkoholowego – 10 zł / osobę
- Lód, mięta, cytryna, limonki, brązowy cukier, otwieracze, misa do lodu
- Serwis alkoholi [lód, coolery] – korkowe – 5 zł / osobę

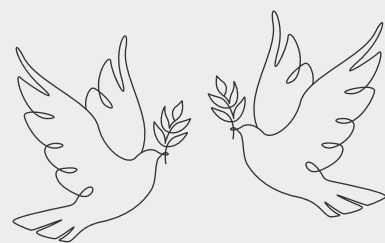
OFERTA OBOWIĄZUJE NA 2024 ROK:

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



WERANDA
catering & events

DOBREGO
życzenia
DNI



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

📌 WerandaCateringEvents

