

WERANDA
catering & events

bankiet
filmmowy



zycace zupy

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Krem grzybowy z łyżką śmietany-sezonowo
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

1 porcja, 200 ml / osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

danie główne

- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskim
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym i płatkach migdałów
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Strogonow z boczniakami

1,5 porcji, 150 g / osobę,
prosimy o wybranie
3-4 pozycji

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

doskonale dodatki

- Ziemniaki opiekane w ziołach / gotowane
- Kluseczki gnocchi
- Warzywa grillowane / korzeniowe z rozmarynem

2,5 porcji, 100 g / osobę,
prosimy o wybranie
3-4 pozycji



słodkie desery

- Mix ciast: sernik, szarlotka, marchewkowe,
- Mix babeczek: czekoladowa z porzeczką, cytrynowa, owocowa
- Deser w amouse: banoffie, panna cotta, tiramisu

1 porcja,
120 g / osobę

zestawy napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda z owocami
- Soki owocowe



100 ml

welcome drink

- Lampka wina musującego

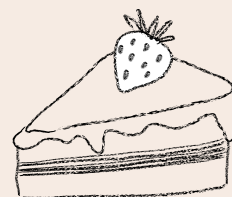
Powyższa oferta jest
poglądowa,
każda oferta wyceniana
jest indywidualnie.



przykładowe przekąski

- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance-wege
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej-wege
- Bruschetta z pomidorkami na pesto bazyliowym-wege
- Tortilla z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym
- Crostini z awokado, pomidorem i wędzonym łososiem

5 sztuk,
50 g / osobę



1 porcja,
100 g / osobę

przykładowe desery

- Mix ciast: sernik, szarlotka, marchewkowe, czekoladowe
- Mix babeczek: czekoladowa, cytrynowa, owocowa
- Deser w amouse: banoffie, panna cotta, tiramisu

zestawy napoje

- Kawa, herbata, woda z owocami, soki owocowe

welcome drink

- Lampka wina musującego

100 ml



autorskie torty

- Tworzony na zamówienie zgodnie z życzeniem [logotyp, kształt, kolor, smak]

rzemieślnicze produkty

- Konfitury oraz sosy winegret idealne na firmowy upominek, istnieje możliwość komponowania boksów prezentowych



procenty alkohol

- Serwowany przez barmana
- Open bar lub wg spożycia
- Atrakcyjne ceny wina z zaprzyjaźnionej winiarni



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

DODATKOWO PŁATNE:

- dekoracja kwiatowa - wg uzgodnionej koncepcji

PROPOZYCJA MIEJSCA:

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

PROPOZYCJA ARANŻACJI:

- Stoliki koktajlowe





słodki
spot de lux

porcje meno

Monoporcje De Lux Werandy Bakery tworzone są z naturalnych składników. Decor deserów również jest organiczny, bez dodatków sztucznych barwników. Słodkie stoły stworzone z naszych deserów wyglądają imponująco i oryginalnie.

Wybierając nasze rzemieślnicze desery wybierasz zdrową alternatywę.

- Minimum zamówieniowe to 60 sztuk monoporcji 12 porcji jednego smaku
- Produkt wymaga chłodniczego transportu oraz przechowywania w lodówce
- Wycena słodkiego stołu indywidualna
- Możliwe zamówienia dekoracji i aranżacji stołu



WERANDA
catering & events

WSZYSTYCH
zachwyceni
będą

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

📘 WerandaCateringEvents

