

WERANDA
catering & events

plan
filmmowy



zestaw
pierwszy

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym i płatkach migdałów
- Dorsz zapiekany z mozzarellą i pomidorami w pikantnym sosie ziołowym
- Ziemniaczki gotowane z masełkiem i koperkiem
- Warzywa gotowane na parze

zestaw
drugi

- Krem selerowy z oliwą truflową
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie chrzanowym
- Ryż gotowany z warzywami
- Kluseczki gnocchi
- Mix ciast w papilotach [sernik, szarlotka, babeczki kajmakowe, owocowe]



zestaw
poszerzony

NAPOJE CIEPŁE:

- Kawa 200 ml / os.
- Herbata 200 ml / os.
- Dodatki: cukier, mleko, cytryna

NAPOJE ZIMNE:

- Soki owocowe 200 ml / os.
- Woda niegazowana z owocami 200 ml / os.



zestaw
pierwszy

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym z płatkami migdałów podany z kluseczkami gnocchi oraz gotowanymi warzywami

zestaw
drugi

- Krem selerowy z oliwą truflową
- Delikatne filety z łososia duszone w sosie chrzanowym podane z ryżem gotowanym oraz warzywami grillowanymi w ziołach



pyzszne kanapki

- z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, rukolą
- wędzonym łososiem, serkiem śmietankowym, ogórkiem, koperkiem
- z serem brie, sałatą, zielonym ogórkiem, rzodkiewką oraz kiełkami

przykładowe smaki

przekaski finger food

- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej
- Tortille maki z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym
- Vol-au vent z musem chrzanowym oraz wędzonym łososiem



z drzewe sałaty

- Sałata Andaluzyjska z grillowanym kurczakiem, serem lazur oraz warzywami
- Sałata Estońska z wędzonym łososiem, ogórkiem, oliwkami, kaparami
- Sałata Holenderska z grillowaną polędwiczką wieprzową oraz warzywami
- Sałata Paryska z trzema rodzajami sera, warzywami, oliwkami, kaparami
- Sałata Grecka z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką
- Liście świeżego szpinaku z suszonymi pomidorami, ciecierzycą oraz prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną
- Oraz wiele innych

Do sałat dodajemy:
pieczywo, masło, sos
vinaigrette



ważne informacje

- 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

proponujemy aranżacji

Bufety wraz z obrusami gratis, następujące pozycje są dodatkowo płatne

- Krzesła składane
- Stoły składane
- Stoliki koktajlowe w pokrowcach

oferta cena

- Koszt oraz ilość rodzajów dań do wyboru dostosowane do liczby osób
- Powyższa oferta jest poglądowa
- Każda oferta wyceniana jest indywidualnie



WERANDA
catering & events

WSZYSTYCH
zachwyceni
będą

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

📘 [WerandaCateringEvents](#)

