

WERANDA
catering & events

komunie

przyjacia



pierwsza propozycja

OBIAD

Zupa

1 porcja, 200 ml / osobę

Danie główne

2 porcje 150 g / osobę [150 g / porcja]

Dodatki

1,5 porcji / osobę [100 g / porcja]

Warzywa na ciepło:

1 porcja 100 g / osobę

Surówki

1 porcja, 100 g / osobę

DESER

Wybór ciast

2 porcje, 60 g / osobę



druga propozycja

OBIAD

Zupa

1 porcja, 200 ml / osobę

Danie główne

2 porcje 150 g / osobę [150 g / porcja]

Dodatki

1,5 porcji / osobę [100 g / porcja]

Warzywa na ciepło

1 porcja, 100 g / osobę

Surówki

1 porcja, 100 g / osobę

DESER

Wybór ciast

2 porcje, 60 g / osobę

KOLACJA

Zimne przekąski

3 szt., 60 g / osobę

Tradycyjne przekąski

1 porcja, 80 g / osobę

Salaty

1 porcja, 100 g / osobę



zycace zupy

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Rosół z makaronem domowym i warzywami
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami [sezonowo]

1 porcja [200 ml]
na osobę, prosimy
o wybranie 1 pozycji

mięzne danie główne

- Polędwiczki wieprzowe w papilotach z boczku w sosie kurkowym
- Staropolska rolada wieprzowa z suszonym owocami i czosnkiem
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskimi
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą owinięte szynką włoską
- Rolada ze schabu nadziewana suszonymi pomidorami i tymiankiem podana z sosem pieczeniowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Filet z indyka nadziewany grzybami i orzechami w sosie truflowym
- Pierś kaczka po staropolsku z jabłkami i żurawiną
- Tradycyjne zrazy staropolskie

2 porcje [150 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 2-3 pozycji



wegetariańskie danie główne

- Papryka nadziewana batatami i szpinakiem [wegańskie]
- Bakłażan przekładany szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą

2 porcje [150 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 2-3 pozycji

rybne danie główne

- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Dorsz gotowany w warzywach z pieczarkami trufłowymi w aksamitnym sosie

dodatkowo +18 zł za
porcję, do ceny menu

pyśzne dodatki

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluseczki gnocchi
- Ryż gotowany z warzywami
- Kokosowy ryż jaśminowy

1,5 porcji [100 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 2 pozycji



na ciepło **warzywa**

- Warzywa gotowane na parze [kalafior, brokuły, marchew]
- Pieczone warzywa korzeniowe z rozmarynem i chili
- Warzywa grillowane [cukinia, bakłażan, papryka, czerwona cebulka, seler naciowy]
- Kapusta modra
- Kapusta kiszona zasmażana
- Buraczki na ciepło

1 porcja [100 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 1 pozycji

z drzewa **surówki**

- Marchew z ananasem
- Biała kapusta z pietruszką
- Czerwona kapusta z pietruszką
- Buraczki
- Surówka z kiszonej kapusty
- Surówka z selera

1 porcja [100 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 1 pozycji



dla dzieci
zupy

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Rosół z makaronem domowym i warzywami [minimum 10 porcji]

1 porcja [200 ml]
na osobę, prosimy
o wybranie 1 pozycji

doskonałe
dania główne

- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Chicken nuggets
- Makaron penne z sosem pomidorowym

1 porcja [120 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 1 pozycji

do głównych
dobawki

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluseczki gnocchi
- Marchew z ananasem
- Buraczki
- Biała kapusta z pietruszką

1,5 porcji [100 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 2 pozycji

oryginał
desery

- Wybór ciast poniżej w ofercie

2 porcje
na osobę



WERANDA
catering & events

kolacja – menu do wyboru

tradycyjne przekąski

- Schab pieczony z brzoskwinia
- Karkówka duszona w winie ze śliwkami
- Szparagi zawijane w szynce
- Schab pieczony na różowo z konwalijkami

1 porcja [ok. 80 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 1 pozycji

zimne przekąski

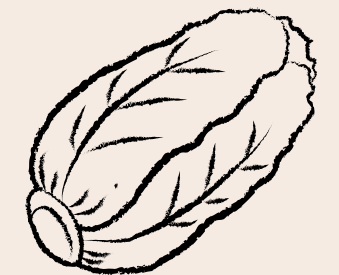
- Bruschetta z pomidorkami i pesto
- Tortille maki z kurczakiem i sosem kaparowym
- Tortille z mozzarellą, rukolą i suszonym pomidorem
- Tatar z łososia na tartince
- Szaszłyczki z krewetką, pomidorkiem koktajlowym, mozzarellą, oliwką
- Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli
- Grzanki z serem camembert i gruszką
- Sakiewki z ciasta francuskiego z farszem grzybowym
- Ser zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzaneczce czosnkowej
- Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i kremem balsamicznym
- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma na marynowanej gruszcze z chruścikiem parmezanowym
- Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonymi pomidorami
- Grillowane tofu z musem śliwkowym, tagliatelle warzywnym **VEGAN**

3 sztuki [60 g sztuka]
na osobę, prosimy
wybrać 3-4 pozycje

z dżowe sałaty

1 porcja [100 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 1-2 pozycji

- Sałata Andaluzyjska z grillowanym kurczakiem, serem lazur, pomidorem, ogórkiem
- Sałata Estońska z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami
- Sałata Holenderska z grillowaną polędwiczką wieprzową, czerwoną papryką, pomidorem, ogórkiem i czerwoną cebulką
- Sałata Paryska z trzema rodzajami sera, pomidorem, ogórkiem, oliwkami i kaparami
- Sałata Grecka z serem feta, pomidorem, ogórkiem, czarnymi oliwkami oraz czerwoną cebulką
- Insalata Caprese czyli mini mozzarella z pomidorami koktajlowymi oraz bazylią polaną oliwą z oliwek
- Sałata Cezar rzymska sałata podana z grillowanym kurczakiem, grzankami ziołowymi
- Insalata di Spinaci czyli liście świeżego szpinaku z dodatkiem chrupiącego bekonu, suszonych pomidorów marynowanej gruszki, sera lazur, oraz płatków migdałów
- Sałatka z kaszy pęczak z granatem i awokado



Do sałat dodajemy: pieczywo, masło, sos vinaigrette

słodkie desery

- Sernik
- Brownie
- Szarlotka
- Ciasto marchewkowe
- Napoleonka
- Babeczki z budyniem i owocami
- Babeczka rafaello
- Mini beza Pavlova
- Mini beza Dacquoise
- Mini beza tropik
- Tiramisu w słoiczku
- Pana cotta w słoiczku
- Deser chia z musem truskawkowym w słoiczku

2 porcje [80 g]
na osobę, prosimy
o wybranie 2 pozycji



rzemieślnicze **torty**

- Lekki tort na bitej śmietanie pokryty masą marcepanową, dowolny kształt oraz smaki [162 zł / 1 kg]
- Lekki tort na bitej śmietanie pokryty bitą śmietaną prostokąt [Książka IHS] [162 zł / 1 kg]
- Tort „naked” z bitą śmietaną i owocami [162 zł / 1 kg, jasny lub ciemny biszkopt do wyboru]
- smaki: śmietanowy z owocami, czekoladowy, cytrynowy, kajmakowy,
- TORT ARTYSTYCZNY 35 ZŁ PORCJA / 120 G.
- elementy dodatkowe wyceniane indywidualnie

dopasowany do
indywidualnego
zamówienia





WERANDA
catering & events

propozycja dodatkowa – kolacja dla dzieci

mini kanapki

4 sztuki
na osobę,
25 zł na osobę

- z pieczoną pierśią z kurczaka, sałatą, pomidorem, ogórkiem, sosem majonezowym
- z chorizo, papryką, ogórkiem konserwowym, sałatą, kiełkami, musztardą
- z szynką gotowaną, pomidorem, ogórkiem zielonym, delikatnym serkiem śmietankowym, natką pietruszki
- z serem żółtym, musztardą miodową, sałatą lodową, szczypiorkiem, marynowaną papryką
- croissanty wytrawne z kurczakiem, chedarem, cebulą i pomidorem
- croissanty wytrwane z szynką gotowaną, pomidorem, ogórkiem zielonym, delikatnym serkiem śmietankowym,
- mini tortilla z kurczakiem i sosem kaparowym lub sosem curry





WERANDA
catering & events

propozycja dodatkowa – menu do wyboru

na początek przystawki

1 porcja [150 g],
prosimy o wybranie
1 pozycji

- Carpaccio z buraczków z kozim serem podane na rukoli z sosem vinaigrette oraz prażonym słonecznikiem 17 zł / porcja
- Schab pieczony na różowo z warzywami julienne 17 zł / porcja
- Marynowane krewetki w chilli i limonce podawane z mango chutney 25 zł / porcja
- Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką 25 zł / porcja

do kolacji zupa

1 porcja [200 ml],
15 zł / porcję

- Zupa gulaszowa
- Żurek staropolski

z kluseczkami lub ryżem dania główne

1 porcja [350 g],
34 zł / porcję

- Chicken strogonow
- Gulasz wieprzowy z cydrem i karmelizowanymi jabłkami
- Ratatouille – prowansalski gulasz warzywny **VEGAN**
- Wegetariański strogonow z boczniakiem **VEGAN**
- Indyjskie curry z cieciorą, fasolką szparagową **VEGAN**



WERANDA
catering & events

propozycja dodatkowa – menu do wyboru

rzemieślnicze **ciasta**

162 zł / sztuka

- Tarta banoffee
- Tarta truskawkowa z ganasem pistacja
- Tarta mango-marakuja
- Tarta malinowa [na bazie naszej autorskiej konfitury malinowej z płatkami róż]
- Sernik klasyczny bez spodu
- Sernik chałwa na czekoladowym spodzie
- Sernik czekoladowy na czekoladowym spodzie
- Sernik mango marakuja na czekoladowym spodzie
- Sernik słony karmel – na jasnym kruchym spodzie z orzechami

ożezwiająca **lemoniada**

5 l jeden słoik /
160 zł

- Lemoniada cytrynowo-limonkowa



	BEZ OBSŁUGI TYLKO DOWÓZ	Z OBSŁUGĄ	
Propozycja I:	169 zł / os.	210 zł / os.	
Propozycja II: .	215 zł / os.	259 zł / os.	
Menu dziecięce [obiad]:	95 zł / os.	110 zł / os.	
<u>PROPOZYCJA DODATKOWA:</u>			OFERTA Z OBSŁUGĄ
Kolacja kanapki dla dzieci	25 zł / zestaw		OBEJMUJE TAKŻE:
Przystawka	od 17 zł / porcja		
Rzemieślnicze ciasta	162 zł / sztuka		• PRZYGOTOWANIE miejsca odbywania się
Zupa	15 zł / porcja		catering, ustawienie stołów
Danie na ciepło	34 zł / porcja		• DEKORACJĘ stołów wg uzgodnionej
Lemoniada	160 zł / słoje 5 l		koncepcji
			• UTRZYMANIE CZYSTOŚCI podczas imprezy
<u>ZNIŻKI:</u>			• SPRZĄTANIE po zakończeniu wydarzenia
Dzieci do 3 lat: GRATIS			
<u>TRANSPORT:</u>			
Poza rejonem Poznania	2 zł / km		

OFERTA AKTUALNA 1 MIESIĄC.

Zastrzegamy sobie możliwość nieznacznego wzrostu ceny w dłuższej perspektywie czasowej z uwagi na możliwe nieprzewidziane zmiany cen produktów.

DODATKOWO	cena brutto [23% VAT]
Kwiaty i serwetki materiałowe,	600 zł / zestaw
Obrus biały / szary	50 zł / sztuka
Dodatkowe dekoracje	wycena indywidualna
Zastawa porcelanowa [sztucce, porcelana]	10 zł / zestaw / os.
WYPOŻYCZENIE MEBLI	cena brutto [23% VAT]
Stół cateringowy 180 x 80	60 zł / sztuka
Krzesło bez pokrowca	15-30 zł / szt.
Namiot z podłogą	wycena indywidualna [dopasowana do wielkości lokalizacji i możliwości montażu]
Transport i montaż mebli	wycena indywidualna



WERANDA
catering & events

WSZYSTYCH
zachwyceni
będą

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

📘 WerandaCateringEvents

