

WERANDA
catering & events

przyjęcia

Godzinnie



zycace
zupy

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Rosół z makaronem domowym i warzywami
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

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

dania
głowne

- 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 pod płatkami migdałów
- Indyk faszerowany porem i prażonym słonecznikiem w sosie szpinakowym
- Schab nadziewany suszonymi pomidorami i tymiankiem podany z sosem pieczeniowym
- Aromatyczny gulasz sojowy z warzywami **VEGAN**
- Papryka nadziewana ryżem/kuskusem i warzywami **VEGAN**

2 porcje, 150 g / osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji



**Każda oferta wyceniana
jest indywidualnie**



idealne dodatki

- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Delikatne puree ziemniaczane
- Kluseczki gnocchi
- Ryż gotowany z warzywami
- Warzywa grillowane
- Surówka z białej lub czerwonej kapusty
- Buraczki na ciepło
- Surówka z marchewki z ananasem

3,5 porcji / osobę,
100 g / porcja, do wyboru
2-3 rodzaje

słodkie desery

- Sernik
- Brownie
- Szarlotka
- Ciasto marchewkowe
- Babeczki z kremem budyniowym i owocami
- Mini bezy z owocami sezonowymi
- W amouse: tiramisu, panna cotta, banoffie

2 porcje / osobę,
60 g / porcja,
wybór mix ciast i babeczek
w papilotach,
do wyboru 1-2 rodzaje



**Powyższa oferta
jest poglądowa**



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:

- Miejsce wskazane przez Państwa
- Współpracujemy z wieloma miejscami więc możemy zaproponować przestrzeń idealnie nadającą się na realizację Państwa spotkania

PROPOZYCJA ARANŻACJI:

- Stoliki koktajlowe





słodki
sól 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

WSZYSTY
zachwyceni
będą



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

📘 [WerandaCateringEvents](#)