

WERANDA  
catering & events

# przyjęcia

*wedding*



# *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* rumiankowy

## DODATKI

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

## DODATKI WARZYWNE

- 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* 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 grzane 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* rumiankowy

## SAŁATY

- 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

cena:  
360 zł  
na osobę

## 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



# *pakiet* lawendowy

## DODATKI

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

## DODATKI WARZYWNE

- 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 gruszce 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

## SAŁATY

- 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

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

## ZUPA

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

cena:  
400 zł  
na osobę

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

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 kaczka po staropolsku z jabłkami i żurawiną
- Sandacz duszony w warzywach z pieczarkami trufłowymi 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 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* WZROSOWY

## ZIMNY BUFET

- Tatar wołowy z ogórkiem, cebulką i jajkiem
- Grillowana 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 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* WZROSOWY

## 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



# propozycja dodatkowa

## OWOCE

- Świeże owoce sezonowe oraz szaszłyki owocowe

100 zł  
za kg

10 kg na 50 osób

## SZYNKĄ PIECZONĄ W CAŁOŚCI

- podana z sosem chrzanowym oraz musztardowym i świeżym pieczywem

9 zł  
na osobę

1 porcja 120 g na osobę,

## 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



# *propozycja* 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





**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



*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



# *tort* weselny

Wszystkie nasze torty tworzone są z naturalnych składników. Decor tortu również jest organiczny, bez dodatku sztucznych barwników.

Wybierając nasze rzemieślnicze torty wybierasz zdrową alternatywę.

Każdy tort zaprojektowany jest indywidualnie pod oczekiwania Klienta i Klientki.

Bazujemy na ulubionych kolorach, inspiracjach czy pasjach. Potrafimy stworzyć idealny tort na każdą okazję wartą świętowania.





# mango marakuja

## Ubijany ganash

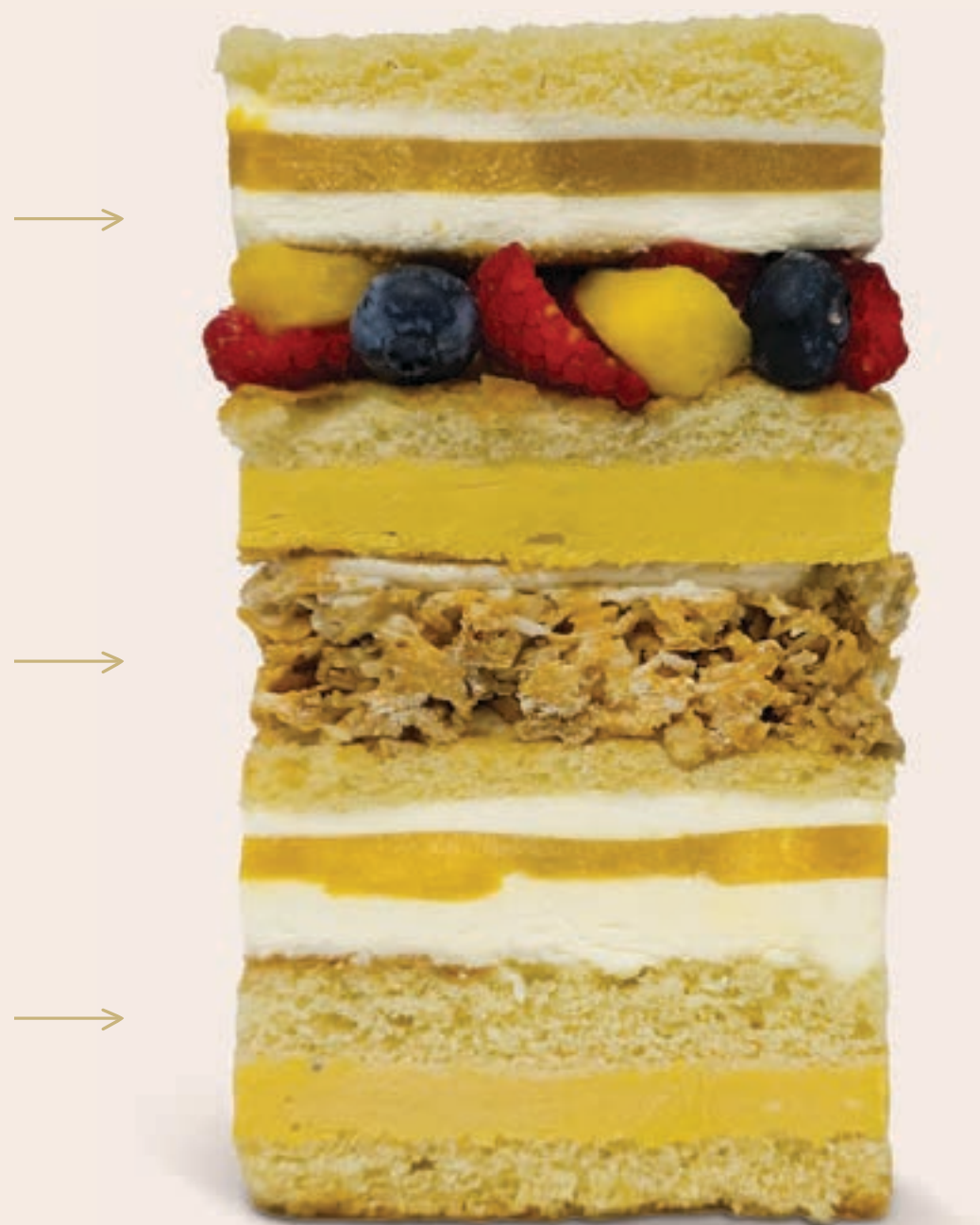
francuski, lśniący ganash przygotowywany nowocześnie na bazie białej, belgijskiej czekolady

## Kokosowy croustillant

chrupka warstwa francuskich płatków Pailleté Feuilletine, z dodatkiem białej czekolady oraz wiórków kokosowych

## Jasny biszkopt

czyli biszkopt królowej Wiktorii, maślany i wilgotny



## Welur

sposób dekorowania tortów, tekstura jest podobna do tekstury weluru, pokrycie składa się z białej czekolady

## Tynk

czyli ubranie tortu, jest wykonany z jednego z rodzajów kremu ganash, bazą tego kremu jest biała, belgijska czekolada

## Warstwa owocowa

naprzemiennie przekładane świeże owoce

## Confi

francuska żelka, na bazie puree owocowego mango-marakuja

## Cremeux mango-marakuja

francuski krem, oparty na technologii crème anglaise dzięki temu cechuje się aksamitnością oraz jedwabistą strukturą

*biała czekolada*  
**malina**

**Ubijany ganash**

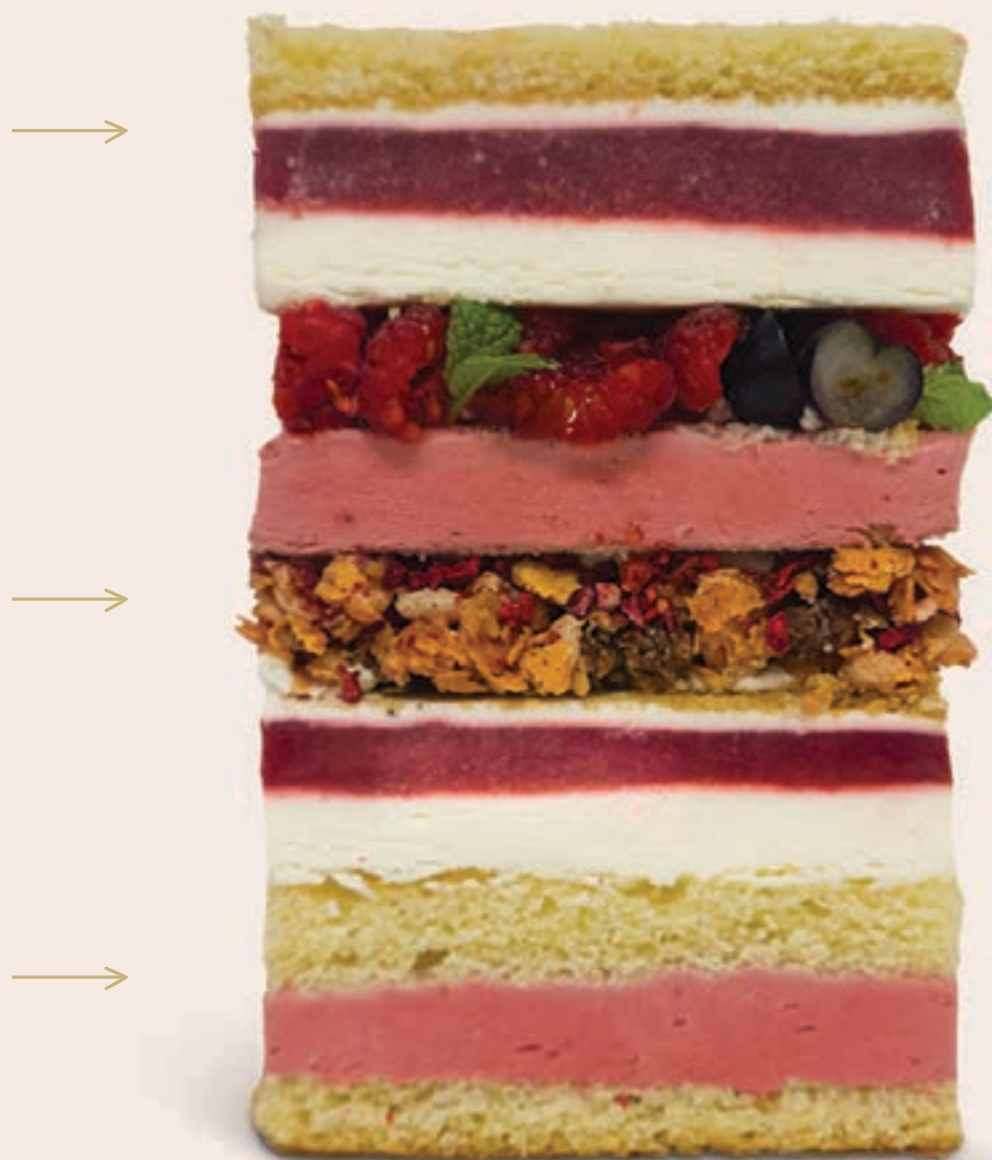
francuski, lśniący ganash przygotowywany nowoczesną technologią na bazie białej, belgijskiej czekolady

**Malinowy croustillant**

chrupka warstwa francuskich płatków Pailleté Feuilletine, z dodatkiem białej czekolady oraz oraz liofilizowanej maliny

**Jasny biszkopt**

czyli biszkopt królowej Wiktorii, maślany i wilgotny



**Welur**

sposób dekorowania tortów, tekstura jest podobna do tekstury weluru, pokrycie składa się z białej czekolady

**Tynk**

czyli ubranie tortu, jest wykonany z jednego z rodzajów kremu ganash, bazą tego kremu jest biała, belgijska czekolada

**Warstwa owocowa**

naprzemiennie przekładane świeże owoce

**Confi**

francuska żelka, na bazie puree owocowego z malin

**Cremeux malinowy**

francuski krem, oparty na technologii crème anglaise dzięki temu cechuje się aksamitnością oraz jedwabistą strukturą

*pistacja*  
**malina**

**Ubijany ganash**

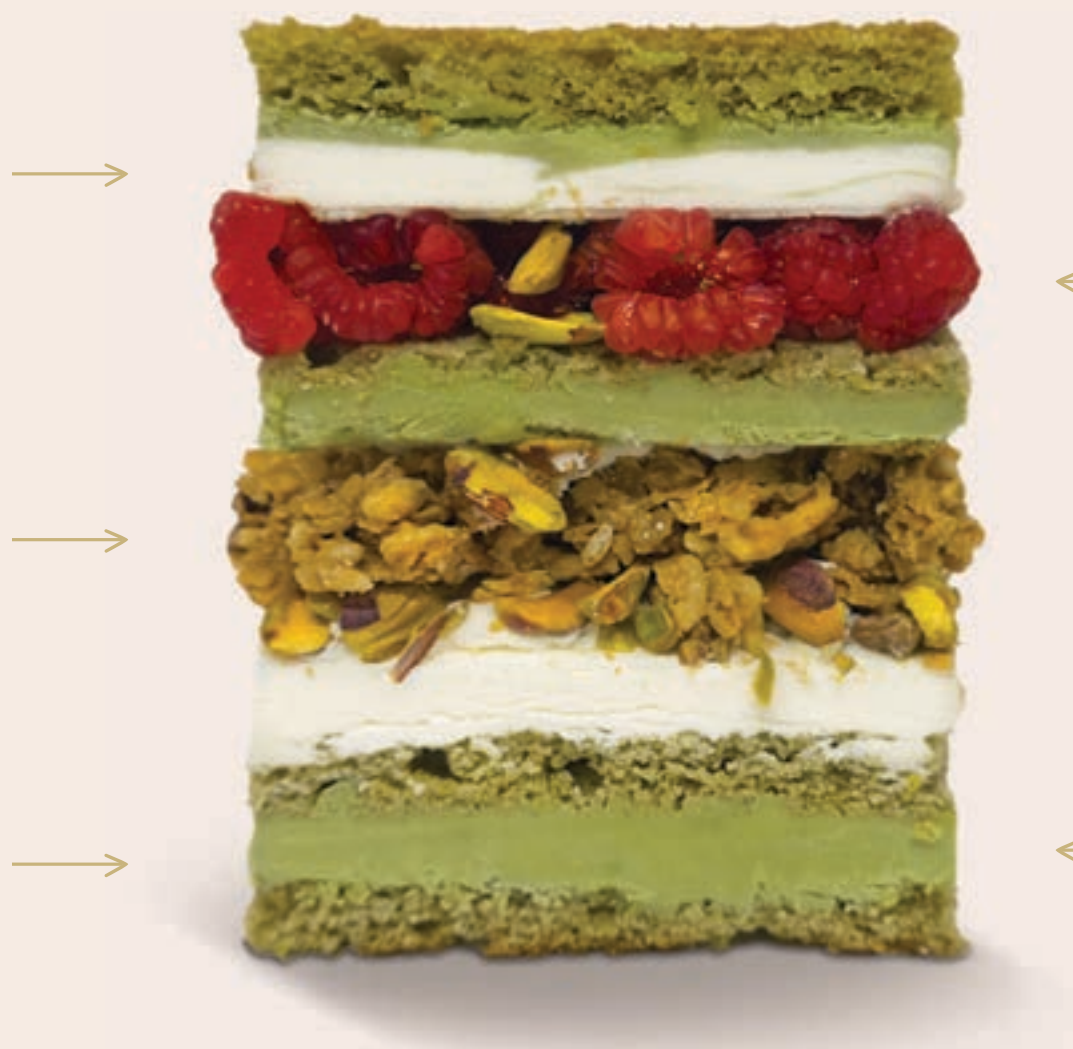
francuski, lśniący ganash przygotowywany nowoczesną technologią na bazie białej, belgijskiej czekolady

**Pistacjowy croustillant z dodatkiem praliny**

chrupka warstwa francuskich płatków Pailleté Feuilletine, z dodatkiem białej czekolady, pasty pistacjowej oraz chrupkiej praliny pistacja-orzech laskowy

**Jasny biszkopt**

czyli biszkopt królowej Wiktorii, maślany i wilgotny z dodatkiem dwóch rodzajów pasty pistacjowej: francuskiej oraz własnoręcznie robionej z prażonych pistacji



**Velur**

sposób dekorowania tortów, tekstura jest podobna do tekstury weluru, pokrycie składa się z białej czekolady

**Tynk**

czyli ubranie tortu, jest wykonany z jednego z rodzajów kremu ganash, bazą tego kremu jest biała, belgijska czekolada

**Warstwa owocowa**

naprzemiennie przekładane świeże owoce

**Cremeux pistacjowy**

francuski krem, oparty na technologii crème anglaise dzięki temu cechuje się aksamitnością oraz jedwabistą strukturą, kluczowym składnikiem tego kremu jest duża ilość pasty pistacjowej z prażonych pistacji

*czekolada*  
**rocher**

**Kawowy ubijany ganash**

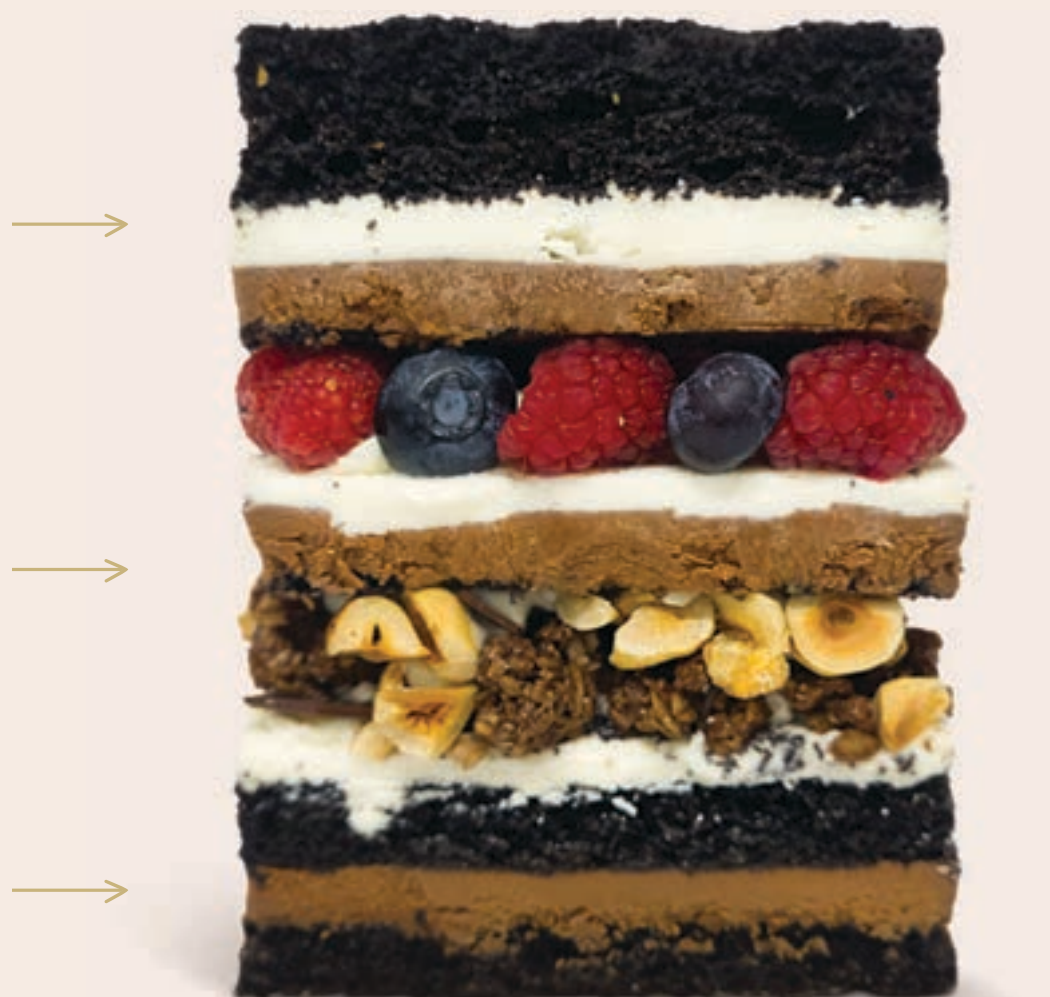
francuski, lśniący ganash przygotowywany nowoczesną technologią na bazie białej, belgijskiej czekolady

**Czekoladowy croustillant**

chrupka warstwa francuskich płatków Pailleté Feuilletine, z dodatkiem białej czekolady, orzecha laskowego oraz chrupkiej praliny

**Czekoladowy biszkopt**

wilgotny, maślany biszkopt na bazie alkalizowanego kakao Van Houten



**Welur**

sposób dekorowania tortów, tekstura jest podobna do tekstury weluru, pokrycie składa się z białej czekolady

**Tynk**

czyli ubranie tortu, jest wykonany z jednego z rodzajów kremu ganash, bazą tego kremu jest biała, belgijska czekolada

**Warstwa owocowa**

naprzemiennie przekładane świeże owoce

**Cremeux czekoladowy**

francuski krem, oparty na technologii crème anglaise dzięki temu cechuje się aksamitnością oraz jedwabistą strukturą, kluczowym składnikiem tego kremu są dwa rodzaje, ciemnej i mlecznej, wysokiej jakości czekolady belgijskiej

## *informacja* dodatkowa

### OFERTA OBEJMUJE:

- dania przygotowywane przez kucharza na miejscu,
- zastawę porcelanową oraz szklaną, sztucce,
- obsługę kelnerską oraz kucharską,
- utrzymanie czystości podczas imprezy oraz sprzątnięcie 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

WSZYSTYCH  
*zachwyceni*  
będą

✉ [catering@werandafamily.com](mailto:catering@werandafamily.com)  
🌐 [catering.werandafamily.com](http://catering.werandafamily.com)  
☎ +48 519 340 881

📘 WerandaCateringEvents

