

WERANDA
catering & events

przyjęcia

wigilijne



oryginalne przekąski

3 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
3 pozycji

- Crostini ze słodkich ziemniaków z łososiem gravlaxem
- Śledź wędzony podany na pieczonym ziemniaku z koperkowym cream cheese i szczypiorkiem
- Śledź słodko kwaśny podany w amuszu z piklowana papryką, czerwoną cebulką na rukoli i oliwą bazyliową
- Śledź lekko solony podany na żytniej grzance z musem chrzanowym, koprem i ogórkiem małosolnym
- Grzanka z boczniakiem i mozarellą z ziarnami sezamu VEGE
- Grzanka z serem camembert, gruszką i orzechami włoskimi VEGE
- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym
- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne
- Sakiewki z ciasta francuskiego z grillowanym łososiem
- Sakiewka z farszem grzybowym VEGAN
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonym pomidorem
- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
- Vol au vent z musem chrzanowym i łososiem
- Tartinka z tatarem z łososia i kaparami
- Roladki z grillowanej piersi kaczey z konfiturą z czerwonej cebuli
- Bruschetta z pomidorkami i pesto bazyliowym VEGE
- Grilowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym VEGAN





pyz z ne słodkie

2 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji

- Sernik
- Brownie
- Deser biszkoptowy truskawkowy kremowo-musowy
- Szarlotka
- Ciastko czekoladowe z wiśniami
- Mini beza Pavlova
- Ciasto drożdżowe
- Deser biszkoptowy marchewkowy kremowo-musowy
- Czekoladowe z lamelaką z białej czekolady
- Mini tartaletka z budyniem i owocami
- Mini tartaletka cytrynowa
- Makowiec
- Piernik z powidłami i czekoladą



klasyczne
zupy

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
- Krem grzybowy

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji



doskonałe
pierogi

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z mięsem
- Pierogi Ukraińskie
- Pierogi wegańskie z soczewicą VEGAN

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji



oryginalne przekąski

3 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
3 pozycji

- Crostini ze słodkich ziemniaków z łososiem gravlaxem
- Śledź wędzony podany na pieczonym ziemniaku z koperkowym cream cheese i szczypiorkiem
- Śledź słodko kwaśny podany w amuszu z piklowana papryką, czerwoną cebulką na rukoli i oliwą bazyliową
- Śledź lekko solony podany na żytniej grzance z musem chrzanowym, koprem i ogórkiem małosolnym
- Grzanka z boczniakiem i mozarellą z ziarnami sezamu VEGE
- Grzanka z serem camembert, gruszką i orzechami włoskimi VEGE
- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym
- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne
- Sakiewki z ciasta francuskiego z grillowanym łososiem
- Sakiewka z farszem grzybowym VEGAN
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonym pomidorem
- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
- Vol au vent z musem chrzanowym i łososiem
- Tartinka z tatarem z łososia i kaparami
- Roladki z grillowanej piersi kaczey z konfiturą z czerwonej cebuli
- Bruschetta z pomidorkami i pesto bazyliowym VEGE
- Grilowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym VEGAN

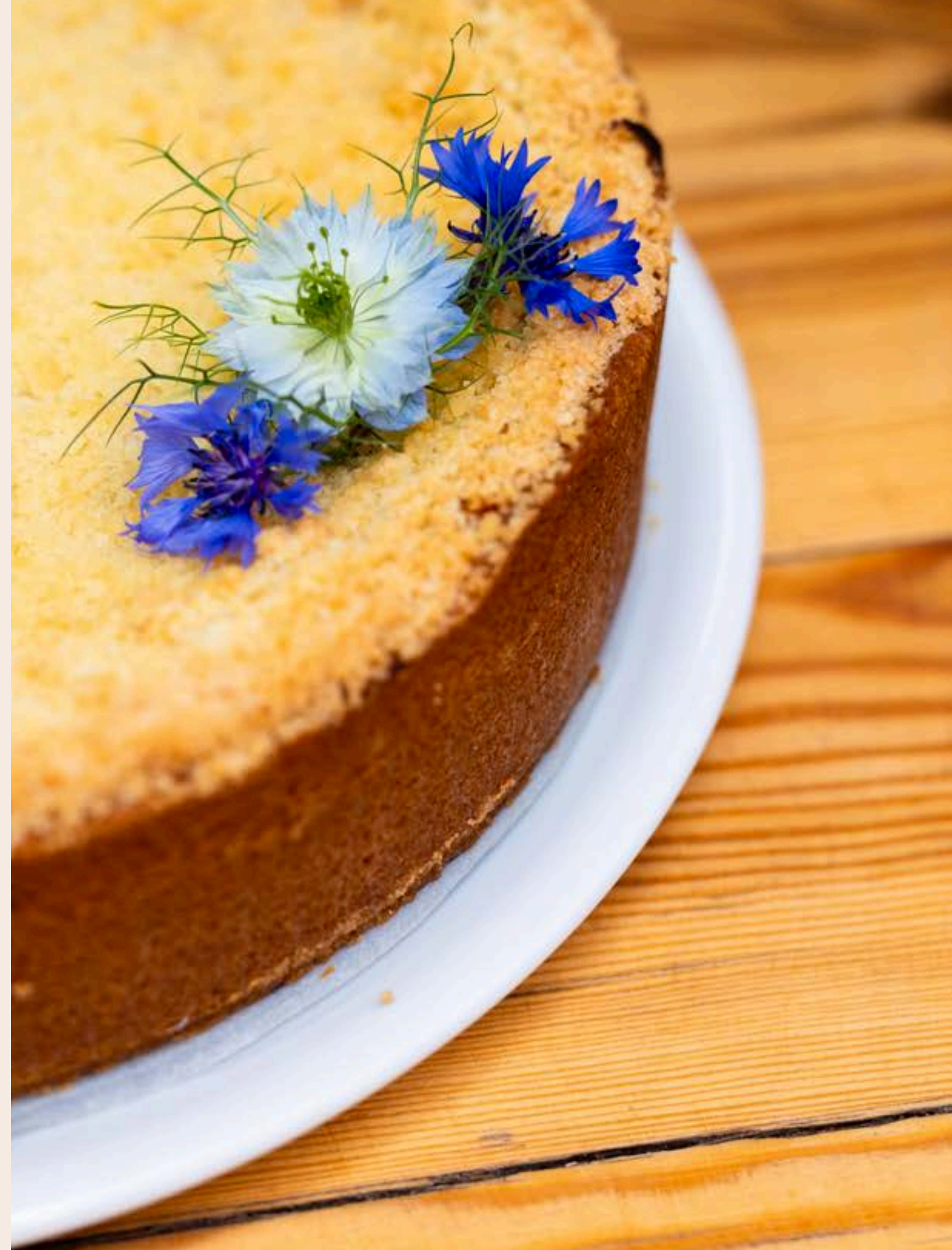




pyśzne słodkie

- Sernik
- Brownie
- Deser biszkoptowy truskawkowy kremowo-musowy
- Szarlotka
- Ciastko czekoladowe z wiśniami
- Mini beza Pavlova
- Ciasto drożdżowe
- Deser biszkoptowy marchewkowy kremowo-musowy
- Czekoladowe z lamelką z białej czekolady
- Mini tartaletka z budyniem i owocami
- Mini tartaletka cytrynowa
- Makowiec
- Piernik z powidłami i czekoladą

2 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji



klasyczne zupy

- Barszcz czerwony
- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym
- Krem grzybowy
- Chowder rybny z warzywami
- Żur staropolski

doskonałe pierogi

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z mięsem
- Pierogi Ukraińskie
- Pierogi wegańskie z soczewicą VEGAN



1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji



1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji



dania główne



1,5 porcji na osobę,
prosimy o wybranie
2-3 pozycji

- Rolada po staropolsku z suszonymi owocami
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskimi
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Rolowana pierś kurczaka z borowikami w sosie pieprzowym
- Pieczeń z delikatnego schabu pieczona z rozmarynem w sosie grzybowym
- Pierś kaczki po staropolsku z jabłkami i żurawiną w sosie własnym
- Indyk faszerowany grzybami w sosie truflowym
- Polędwiczki wieprzowe w papilotach z boczku w sosie kurkowym
- Karp zapiekany z pieczarkami truflowymi
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Polędwica z dorsza z pieczarkami w aksamitnym sosie truflowym
- Łosoś w sosie porowym na białym winie



do głównych dodatki



2 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji

- Ziemniaczki opiekane z ziołami
- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Warzywa gotowane na parze
- Buraczki na ciepło
- Warzywa grillowane
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Kapusta modra
- Kasza gryczana z sosem grzybowym
- Kapusta zasmażana z grzybami



tradycyjne przekąski

- Szparagi w szynce
- Schab z brzoskwiniami w galarecie
- Sałatka jarzynowa w szynce
- Karkówka ze śliwką
- Ryba po grecku

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1-3 pozycji



oryginalne przekąski

3 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
3 pozycji

- Crostini ze słodkich ziemniaków z łososiem gravlaxem
- Śledź wędzony podany na pieczonym ziemniaku z koperkowym cream cheese i szczypiorkiem
- Śledź słodko kwaśny podany w amuszu z piklowana papryką, czerwoną cebulką na rukoli i oliwą bazyliową
- Śledź lekko solony podany na żytniej grzance z musem chrzanowym, koprem i ogórkiem małosolnym
- Grzanka z boczniakiem i mozzarellą z ziarnami sezamu VEGE
- Grzanka z serem camembert, gruszką i orzechami włoskimi VEGE
- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym
- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne
- Sakiewki z ciasta francuskiego z grillowanym łososiem
- Sakiewka z farszem grzybowym VEGAN
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonym pomidorem
- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
- Vol au vent z musem chrzanowym i łososiem
- Tartinka z tatarem z łososia i kaparami
- Roladki z grillowanej piersi kaczey z konfiturą z czerwonej cebuli
- Bruschetta z pomidorkami i pesto bazyliowym VEGE
- Grilowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym VEGAN



z drzewe sałatki

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

- Sałatka Grecka z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką
- Sałatka z pęczaku z awokado, zielonym ogórkiem i granatem
- Sałatka jarzynowa
- Niemiecka sałatka ziemniaczana

VEGAN

pyzeczne słodkie

2 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji

- Sernik
- Brownie
- Deser biszkoptowy truskawkowy kremowo-musowy
- Szarlotka
- Ciastko czekoladowe z wiśniami
- Mini beza Pavlova
- Ciasto drożdżowe
- Deser biszkoptowy marchewkowy kremowo-musowy
- Czekoladowe z lamelaką z białej czekolady
- Mini tartaletka z budyniem i owocami
- Mini tartaletka cytrynowa
- Makowiec
- Piernik z powidłami i czekoladą



ważne informacje

Usługa cateringowa obejmuje również:

- transport cateringu
- zastawę jednorazową lub porcelanową
- bufet z pokrowcem lub obrusem
- odbiór naczyń po zakończeniu przyjęcia



WERANDA
catering & events

WSZYSTYCH
zachwyceni
będą

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

📘 WerandaCateringEvents

