

WERANDA
catering & events

studniówka

catering



CENA: 185 ZŁ ZA OSOBĘ

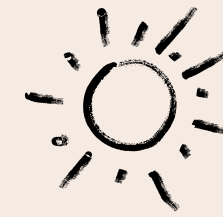
pyzszne danie główne

- Rolada ze schabu nadziewana suszonymi pomidorami z sosem pieczeniowym
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w kolorowym pieprzu na sosie curry
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskimi
- Gulasz wieprzowy z cydrem i karmelizowanymi jabłkami
- Lasagne bolognese
- Curry z kurczaka z cukinią i mleczkiem kokosowym
- Fileciki drobiowe w sosie gorgonzola
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Fileciki drobiowe w sosie śmietanowo-porowym
- Kurczak caprese w delikatnym sosie ziołowo pomidorowym

1,5 porcji dania
głównego na osobę,
prosimy
o wybranie 3 pozycji



wegetariańskie danie główne



- Wegetariański strogonow z boczniakiem
- Indyjskie curry z cieciorką i fasolką szparagową **VEGAN**
- Ravioli ze szpinakiem, serem ricotta i sosem tymiankowym

makażony danie główne

- Penne w sosie śmietanowo-szpinakowym z łososiem i suszonymi pomidorami
- Penne w sosie grzybowo-pieczarkowym z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi



oryginalne dodatki

- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Chrzanowe puree ziemniaczane
- Kluseczki gnocchi
- Ryż po turecku
- Kasza bulgur z pomidorkami koktajlowymi
- Warzywa grillowane
- Warzywa gotowane na parze
- Pieczone warzywa korzeniowe z czosnkiem i rozmarynem
- Surówka z marchwi z ananasem
- Surówka sezonowa z białej kapusty
- Buraczki
- Surówka colesław
- Surówka sezonowa z czerwonej kapusty
- Kapusta modra na ciepło

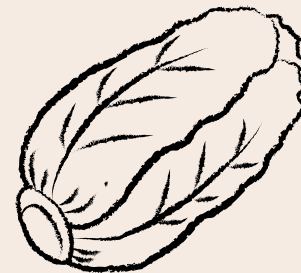
2,5 porcji na osobę,
prosimy
o wybranie 4 pozycji



z drzewe sałaty

1 porcja na osobę,
prosimy
o wybranie 3 pozycji

- Sałata Andaluzyjska z grillowanym kurczakiem, serem lazur i warzywami
- Sałata Estońska z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami
- Sałata Paryska z trzema rodzajami ser, warzywami, oliwkami
- Insalata Caprese z mini mozzarella, pomidorami koktajlowymi, bazylią
- Liście szpinaku z chrupiącym beconem, suszonymi pomidorami, gruszką marynowaną, lazurem i orzechami włoskimi
- Sałata Cezar z kurczakiem, grzankami ziołowymi, pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i sosem Cezar
- Sałatka Grecka z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką
- Sałatka z pęczaku z awokado, zielonym ogórkiem i granatem **VEGAN**
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, ciecierzycą, prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną **VEGAN**
- Sałatka Szefa z kozim serem, buraczkami i prażonym słonecznikiem
- Sałatka Kalifornijska z kurczakiem, ogórkiem, camembertem, prażonymi pestkami dyni i miodem



pysszne przekąski

- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym
- Mini tortilla z kurczakiem i sosem curry
- Tartaletki z serem kozim, szynką parmeńską, granatem i czarnuszką
- Grzanka z chorizo, serem camembert i papryką
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej
- Warzywa krojone w słupki z hummusem **VEGAN**
- Szaszłyki z mozzarellą, pomidorkiem i oliwką **WEGE**
- Grillowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym **VEGAN**
- Bruschetta z pomidorkami i pesto **VEGAN**
- Mini tortilla z mozzarellą, rukolą i suszonym pomidorem
- Sakiewka z ciasta francuskiego z farszem grzybowym
- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Grzanka z serem camembert, gruszką i orzechami włoskimi
- Tortilla z tuńczykiem i sosem majonezowym
- Koszyczek z ciasta francuskiego z kurczakiem i porem
- Koszyczek z ciasta francuskiego pięć warzyw

6 sztuk na osobę,
prosimy o wybranie
razem 8 pozycji
z przekąsek,
croissantów i kanapek



wytrawne croissanty

- Croissanty wytrawne z kurczakiem, ser mimolette i pomidorem
- Croissanty z szynką gotowaną, pomidorem, ogórkiem zielonym, delikatnym serkiem śmietankowym, natką pietruszki
- Croissanty wytrawne z wędzonym łososiem, ogórkiem, rukolą i delikatnym serkiem śmietankowym
- Croissanty wytrawne z pesto bazyliowym, marynowanym tofu, pomidorem i roszponką **VEGAN**



doskonale kanapki

- Kanapka z pieczoną pierśią z kurczaka, sałatą, pomidorem, ogórkiem, sosem majonezowym
- Kanapka z szynką szwarcwaldzką, papryką, ogórkiem, roszponką
- Kanapka z chorizo, papryką, ogórkiem konserwowym, sałatą, kiełkami, musztardą
- Kanapka z serkiem philadelphia, wędzonym łososiem, kaparami, świeżym ogórkiem oraz sałatą **WEGE**

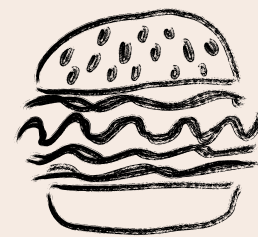


ciąg dalszy
kanapki

- Kanapka z szynką gotowaną, pomidorem, ogórkiem zielonym, delikatnym serkiem śmietankowym, natką pietruszki
- Kanapka z serem lazur, winogronem, orzechem włoskim, kiełkami, serkiem śmietankowym
- Kanapka z serem żółtym, musztardą miodową, sałatą, szczypiorkiem, marynowaną papryką **WEGE**
- Kanapka z mozzarellą, pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym **WEGE**
- Kanapka z pastą z cieciorzki, suszonymi pomidorami oraz kiełkami **VEGAN**

po 22.00
zupa

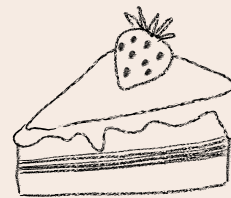
- Barszcz z pasztecikiem **WEGE**



o Zacz
stodkie

- Sernik
- Brownie
- Brownie bezglutenowe
- Deser biszkoptowy truskawkowy kremowo-musowy
- Szarlotka
- Ciasto marchewkowe bezglutenowe
- Mini beza Pavlova
- Tartaletka mango-marakuja
- Tartaletka czekoladowa
- Tartaletka malinowa
- Tartaletka pistacjowa

2 porcje na osobę,
prosimy
o wybranie 6 pozycji



napoje
ciepłe

- Kawa ekspres
- Herbata





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



oferta obejmuje

- transport cateringu
- przygotowanie bufetu, stoły cateringowe
- sprzęt cateringowy
- zastawę porcelanową
- obsługę kelnerską
- dekoracje drewniane w czarnej kolorystyce



dodatkowe dodatkowe

- Współpracujemy z wieloma miejscami, idealnie nadającymi się na oryginalną studniówkę, więc jeśli, oprócz cateringu, potrzebujecie wynająć salę, z chęcią pomożemy
- Istnieje możliwość zmiany ilości poszczególnych pozycji, w ramach dopasowywania do określonego budżetu.



WERANDA
catering & events

WSZYSTY
zachwyceni
będą

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

📘 WerandaCateringEvents

