

WERANDA
catering & events

wigilia firmowa

w Galerii u Jezuitów

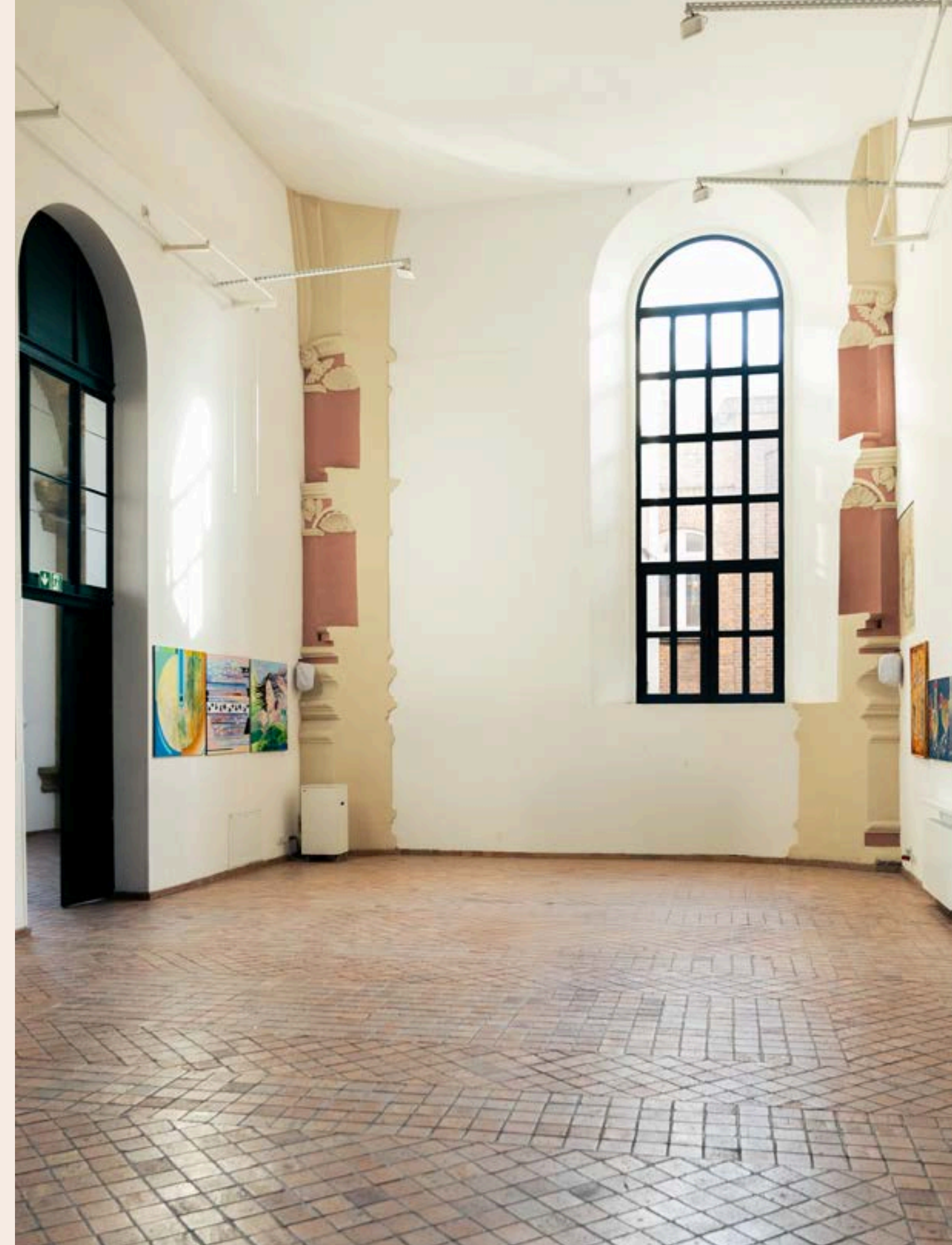
idealna atmosfera

Zabytkowe wnętrze Galerii u Jezuitów to wyjątkowe i magiczne miejsce. Ten historyczny budynek, o bogatej tradycji i wyjątkowej atmosferze, stworzy idealne tło do wspólnego świętowania nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia.

Dwie przestronne sale oraz łączące je kolumnowy korytarz dają wiele możliwości stworzenia spotkania idealnie oddającego charakter Waszej firmy.

Oferujemy:

- aranżację miejsca: stoły, obrusy, porcelanową zastawę, bary;
- świąteczne dekoracje;
- pyszne wigilijne potrawy;
- obsługę na restauracyjnym poziomie;
- niezapomniane przeżycie.



magiczna
przestrzeń

klasyczne zupy

- Barszcz czerwony WEGAN
- Barszcz czerwony z uszkami WEGE
- Krem z leśnych grzybów WEGE
- Krem chrzanowy z żurawiną WEGE
- Krem chrzanowy z kiełbasą jałowcową
- Żurek staropolski

doskonałe pierogi

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

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1-2 pozycji



klasyczne główne

- 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

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

główne rybne

- Zapiekane filety z pangi z pieczarkami w sosie truflowym
- Panga w aksamitnym sosie cytrynowym
- Karp zapiekany z pieczarkami trufłowymi
- 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



główne wege / wegan

- Gołąbki z kaszą kuskus i grzybami w sosie paprykowym WEGAN / GF / LF
- Bakłażan zapiekany z mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi WEGE
- Ravioli ze szpinakiem, serem ricotta i sosem tymiankowym WEGE
- Wegetariański strogonow z boczniakami WEGE / GF / LF

główne premium

- Udko kaczki pieczone w pomarańczach
- 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



do głównych
dodatki

- Ziemniaczki opiekane z ziołami
- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Ziemniaki au gratine
- Warzywa gotowane na parze
- Pieczone warzywa korzeniowe z rozmarynem i chili
- Buraczki na ciepło
- Warzywa grillowane
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Kapusta modra
- Kasza gryczana z sosem grzybowym
- Kapusta zasmażana z grzybami

2,5 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
3 pozycji



z dżowe sałatki

- Sałatka paryska z trzema rodzajami ser, warzywami, oliwkami WEGE
- Sałatka ze śledzia z pumpernikiem i kumkwatem
- Liście świeżego szpinaku z chrupiącym bekonem, marynowaną gruszką, suszonym pomidorem, serem lazur i orzechami
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, ciecierzycą, prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną WEGAN
- Sałatka z buraka z fetą i prażonym słonecznikiem WEGE
- Sałatka z pęczaku z awokado, zielonym ogórkiem i granatem WEGAN
- Sałatka jarzynowa
- Niemiecka sałatka ziemniaczana

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji

tradycyjne przekąski

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

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji



oryginalne przekąski

5 porcji na osobę,
prosimy o wybranie
5 pozycji

- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruscikiem parmezanowym GF
- Tartinka z musem z buraczków, truskawką, zielonym ogórkiem i chipsem tortilli WEGAN
- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne GF
- Sakiewki z ciasta francuskiego z grillowanym łososiem
- Śledź wędzony, podany na pieczonym ziemniaku z koperkowym cream cheese i szczypiorkiem GF
- Tartinka z pumpernika z nadzieniem z łupacza i krewetki
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonym pomidorem
- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką w amouche
- Vol au vent z musem chrzanowym i łososiem
- Grzanka z boczniakiem i mozarellą z ziarnami sezamu WEGE
- Bruschetta z pomidorkami i pesto bazyliowym WEGAN
- Sakiewka z farszem grzybowym WEGE
- Grillowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym GF WEGAN



przekaski
premium

dodatkowo
do wyboru

- Tartinka z tatarskim z łososia i kaparami
- Crostini z awokado z pomidorem i wędzonym łososiem
- Roladki z grillowanej piersi kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli
- Tatar z tuńczyka podany na sałatce wakame
- Ravioli z kalarepy z konfitowaną kaczka na musie dyniowym

pyśzne
słodkie

- Sernik
- Brownie GF
- Szarlotka
- Mini beza Pavlova
- Ciastko marchewkowe GF
- Makowiec
- Piernik z powidłami i czekoladą

2 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
2-4 pozycji

przezwa
kawowa

- Kawa, herbata, woda bez limitu



ważne informacje

MENU: 260 ZŁ NETTO / OSOBĘ

Usługa cateringowa obejmuje:

- transport cateringu
- przygotowanie bufetu [stoły cateringowe]
- zastawa porcelanowa, sztucce
- dekoracja bufetu
- obsługa kelnerska do 6 h

WYCENA INDYWIDUALNA

Open bar:

- Alkohol i barman

Dodatkowe usługi:

- meble: stoliki koktajlowe
- wino z zaprzyjaźnionej winiarni
- możliwość organizacji całego wydarzenia z oprawą muzyczną

GALERIA NA WYŁĄCZNOŚĆ: 5500 ZŁ BRUTTO

W tym:

- drewniane stoły, układ stołów do ustalenia
- drewniane krzesła





wiele
możliwości

zestawy prezentowe

Idealny upominek dla pracowniczek i pracowników

WARIANT I

49 zł

mała konfitura 130 g, mały sos vinaigrette 330 ml,
Werandowe kartonowe pudełko



WARIANT II

87 zł

mała konfitura 130 g, duża konfitura 320 g,
duży sos vinaigrette 700 ml, Werandowe kartonowe
pudełko



WARIANT III

139 zł

dwie duże konfitury 320 g, dwa duże sosy
vinaigrette 700 ml, Werandowe kartonowe pudełko



- możliwość skomponowania własnych zestawów prezentowych
- przy większej ilości zamówień – wycena indywidualna



nasze produkty

KONFITURY

- Konfitura pomarańczowa Classic 135 g / 360 g
- Konfitura malinowa z różą 135 g / 310 g
- Konfitura wiśniowo-rumowa z czekoladą 135 g / 310 g
- Powidła śliwkowe z marcepanem 135 g / 310 g

SOSY

- Vinaigrette classic 330 ml / 700 ml
- Vinaigrette żurawinowy 330 ml / 700 ml
- Oliwa bazyliowo-pietruszkowa 330 ml
- Oliwa z chilli i przepczem 300 ml



WERANDA
catering & events

WSZYSTYCH
zachwyceni
będą

✉ catering@werandafamily.com
🌐 catering.werandafamily.com
☎ +48 519 340 881
+48 505 276 532

📘 [WerandaCateringEvents](#)

