

WERANDA
catering & events

przyjęcia *weselne*



pakiet różniankowy

cena:
310 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 WARZYNNE

- 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 grzaneczce 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 rubińankowy

SALATY

- 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

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

cena:
340 zł
na osobę



pakiet lawendowy

DODATKI

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

DODATKI WARZYNNE

- 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

- 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 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

SALATY

- 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

cena:
390 zł
na osobę

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

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

ZUPA

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

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 kaczki po staropolsku z jabłkami i żurawiną
- Sandacz duszony w warzywach z pieczarkami truflowymi 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 WARZYNNE

- 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 kaczki 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 WPRZOSOWY

KOLACJA I

- Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem grzybowym
- Żurek Staropolski z jajkiem

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

NAPOJE

- Kawa i herbata
- woda niegazowana z owocami
- soki owocowe 100%

1 porcja 300 ml na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

1 porcja 250 g na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

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

24 zł
na osobę

1 porcja 150 g na osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję

25 zł
na osobę

1 porcja 120 g na osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję



propozycja dodatkowa

OWOCE

- Świeże owoce sezonowe oraz szaszłyki owocowe

120 zł
za kg

10 kg na 50 osób

SZYNKA PIECZONA 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

2300 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

10 zł
za 200 ml

- Napoje gazowane w szklanych buteleczkach





słodki
spot 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 technologią 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 nowocześnie 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



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 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

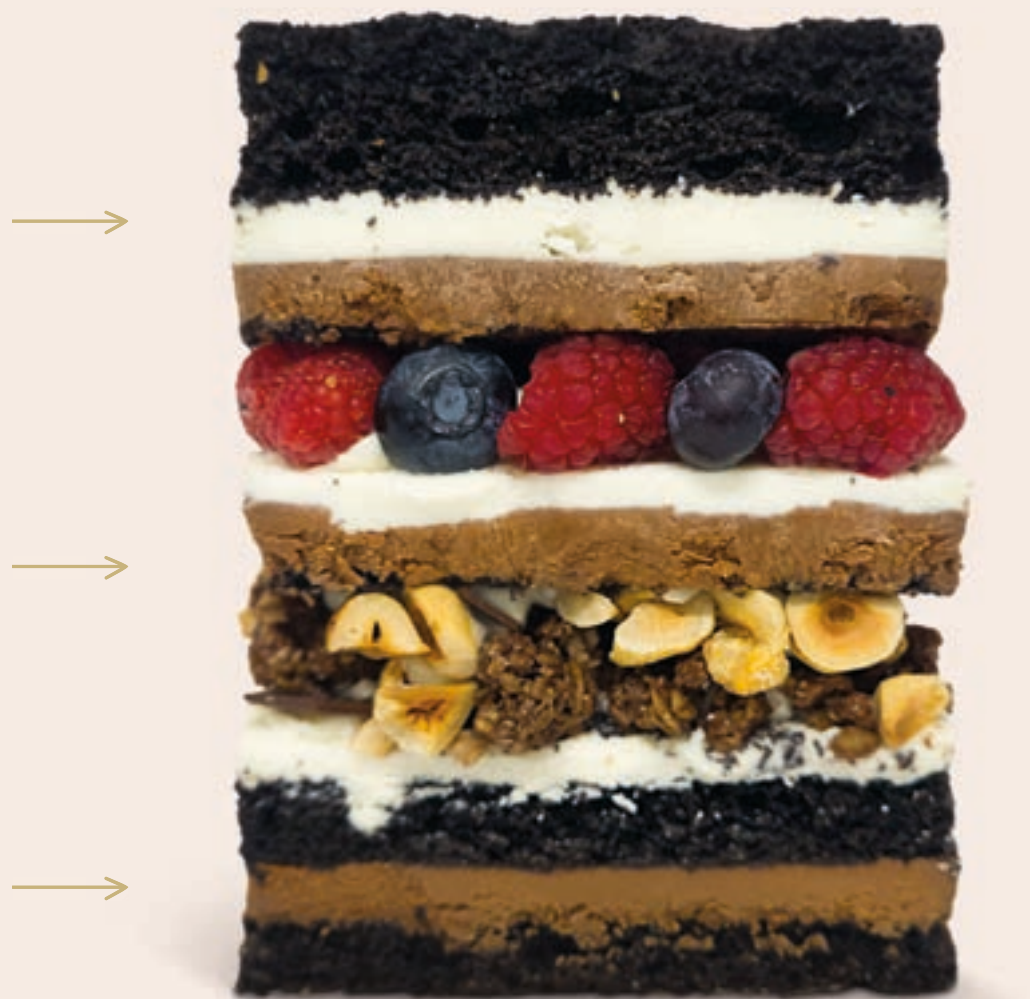
francuski, lśniący ganash przygotowywany nowocześnie technologią na bazie białej, belgijskiej czekolady

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 podawane w bufecie lub półmiski
- zastawę porcelanową oraz szklaną, sztućce,
- obsługę kelnerską oraz kucharską,
- utrzymanie czystości podczas imprezy oraz sprząatanie po zakończeniu przyjęcia.

DODATKOWE OPŁATY:

- Przedłużenie przyjęcia powyżej ustalonej godziny – 600 zł / h
- Podanie własnych ciast – obsługa i zastawa – 5 zł / osobę
- Dodatki oraz szkło do bufetu alkoholowego – 12 zł / osobę
- Lód, mięta, cytryna, limonki, brązowy cukier, otwieracze, misa do lodu
- Serwis alkoholi [lód, coolery] – korkowe – 5 zł / osobę

OFERTA OBOWIĄZUJE NA 2025 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
🌐 catering.werandafamily.com
☎ +48 519 340 881

📘 WerandaCateringEvents

