

WERANDA

catering & events

**bankiet**

*firmowy*



*szycace*  
**zupy**

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Krem grzybowy z łyżką śmietany-sezonowo
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

1 porcja, 200 ml / osobę,  
prosimy o wybranie  
1 pozycji

*dania*  
**głowne**

- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskim
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym i płatkach migdałów
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Strogonow z boczniakami

1,5 porcji, 150 g / osobę,  
prosimy o wybranie  
3-4 pozycji

**Koszt oraz ilość  
rodzajów dań do wyboru  
dostosowane do liczby  
osób**

*doskonale*  
**dodatki**

- Ziemniaki opiekane w ziołach / gotowane
- Kluseczki gnocchi
- Warzywa grillowane / korzeniowe z rozmarynem

2,5 porcji, 100 g / osobę,  
prosimy o wybranie  
3-4 pozycji



## *słodkie* desery

- Mix ciast: sernik, szarlotka, marchewkowe,
- Mix babeczek: czekoladowa z porzeczką, cytrynowa, owocowa
- Deser w amouse: banoffie, panna cotta, tiramisu

1 porcja,  
120 g / osobę

## *zestawy* napoje

- Kawa
- Herbata
- Woda z owocami
- Soki owocowe



100 ml

## *welcome* drink

- Lampka wina musującego

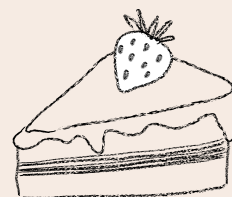
Powyższa oferta jest  
poglądowa,  
każda oferta wyceniana  
jest indywidualnie.



## przykładowe przekąski

- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance-wege
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej-wege
- Bruschetta z pomidorkami na pesto bazyliowym-wege
- Tortilla z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym
- Crostini z awokado, pomidorem i wędzonym łososiem

5 sztuk,  
50 g / osobę



1 porcja,  
100 g / osobę

## przykładowe desery

- Mix ciast: sernik, szarlotka, marchewkowe, czekoladowe
- Mix babeczek: czekoladowa, cytrynowa, owocowa
- Deser w amouse: banoffie, panna cotta, tiramisu

## zestawy napoje

- Kawa, herbata, woda z owocami, soki owocowe

## welcome drink

- Lampka wina musującego

100 ml



## autorskie torty

- Tworzony na zamówienie zgodnie z życzeniem (logotyp, kształt, kolor, smak)

## rzemieślnicze produkty

- Konfitury oraz sosy winegret idealne na firmowy upominek, istnieje możliwość komponowania boksów prezentowych



## procenty alkohol

- Serwowany przez barmana
- Open bar lub wg spożycia
- Atrakcyjne ceny wina z zaprzyjaźnionej winiarni



## *dodatkowe* usługi

### W RAMACH CATERINGU OFERUJEMY:

- Przygotowanie miejsca odbywania się cateringu, ustawienie bufetów
- Stoły bufetowe oraz dekorację stołów
- Zastawę porcelanową oraz szklaną
- Obsługę kelnerską, zapewniającą sprawną obsługę
- Utrzymanie czystości podczas imprezy oraz sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia
- Transport cateringu

### DODATKOWO PŁATNE:

- dekoracja kwiatowa - wg uzgodnionej koncepcji

### PROPOZYCJA MIEJSCA:

- Siedziba Państwa firmy
- Współpracujemy z wieloma miejscami więc możemy zaproponować przestrzeń idealnie nadającą się na realizację Państwa spotkania

### PROPOZYCJA ARANŻACJI:

- Stoliki koktajlowe





**słodki**  
*sól de lux*

## porcje mono

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



Razem tworzymy wyjątkowe smaki. Stwórzmy też wyjątkowe doświadczenia.

Jeśli oprócz cateringu potrzebujesz pełnej obsługi wydarzenia, w naszej grupie działamy wspólnie z We Do. Events by Weranda - agencją eventową, która realizuje wydarzenia dla klientów firmowych i prywatnych.

We Do. Events by Weranda projektuje eventy dopracowane w każdym detalu, niezależnie od skali i okazji. Działamy strategicznie i kreatywnie. Tworzymy team, który może wszystko.

Porozmawiajmy o Twoim wydarzeniu:  
[hello@wedoevents.pl](mailto:hello@wedoevents.pl)

Zobacz nasze realizacje:



**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](#)

