

WERANDA  
catering & events

# konferencije

*i gozpostoljenja*



*pyszne*   
**główne**

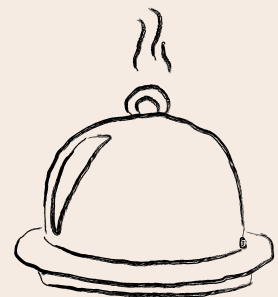
- Fileciki drobiowe w płatkach migdałów zapieczone z sosem warzywnym i płatkami migdałów
- Podpiekany łosoś ze skórą podany na liściach szpinaku
- Papryka nadziewana kuskusem oraz warzywami WEGE

1,5 porcji, 150 g,  
na osobę

*idealne*   
**dodatki**

- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Warzywa korzeniowe z rozmarynem
- Mix sałat z warzywami podane z sosem vinaigrette

2,5 porcji, 100 g,  
na osobę



Koszt oraz ilość  
rodzajów dań do wyboru  
dostosowane do liczby  
osób



*szycaca*  
**zupa**

- Krem z białych warzyw

200 ml na osobę

*pyzzne*  
**główne**

- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Bakłażan ze szpinakiem, pomidorami koktajlowymi oraz mozzarellą VEGE

1,5 porcji, 150 g,  
na osobę  
oraz 200 ml zupy

*idealne*  
**dodatki**

- Kluseczki gnocchi
- Warzywa grillowane
- Opiekane ziemniaki
- Mix sałat

2,5 porcji,  
250 g na osobę

*słodkie*  
**desery**

- Mix ciast: sernik, szarlotka, brownie

2 porcje,  
100 g na osobę



*dla relaksu*  
**napoje**

- Kawa
- Herbata [czarna, zielona, Earl Grey, owocowa]
- Dodatki: mleczko, cytryna, cukier
- Woda niegazowana z owocami
- Soki owocowe [pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy]

200 ml na osobę  
lub bez ograniczeń  
w formie ciągłej do 6 h

*bankietowe*  
**ciasteczka**

- Delicje
- Z kremem
- Z marmoladą
- Familijne
- Kruche

50 g na osobę



## *dla relaksu* napoje

- Kawa
- Herbata [czarna, zielona, Earl Grey, owocowa]
- Dodatki: mleczko, cytryna, cukier
- Woda niegazowana z owocami
- Soki owocowe [pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy]

200 ml na osobę  
lub bez ograniczeń  
w formie ciągłej do 6 h

## *bankietowe* ciasteczka

- Delicje, czekoladowe
- Z kremem, z marmoladą
- Kruche, owsiane

50 g na osobę

## *mini* wypieki

- Ciastka francuskie z owocami, budyniem, syropem klonowym
- Mix ciast: sernik, szarlotka, ciasto marchewkowe
- Mix babeczek: czekoladowa z porzeczką, owocowa
- Mini bezy pavlova, owocowe

1 porcja, 60 g na osobę



## dla relaksu napoje

- Kawa
- Herbata [czarna, zielona, Earl Grey, owocowa]
- Dodatki: mleczko, cytryna, cukier
- Woda niegazowana z owocami
- Soki owocowe [pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy]

200 ml na osobę  
lub bez ograniczeń  
w formie ciągłej do 6 h

## bankietowe ciasteczka

- Delicje, z kremem, z marmoladą, familijne, kruche, itp.

50 g na osobę

## kanapki przekąski

### KANAPKI NA BUŁECZKACH / PIECZYWIE RAZOWYM:

- z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, rukolą
- z wędzonym łososiem, serkiem śmietankowym, ogórkiem, koperkiem

### PRZEKAŚKI:

- Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej
- Tortille z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym

3 szt. / osobę,  
70 g / szt., minimum  
10 sztuk z jednego  
rodzaju



## *dodatkowe* usługi

### W RAMACH CATERINGU OFERUJEMY:

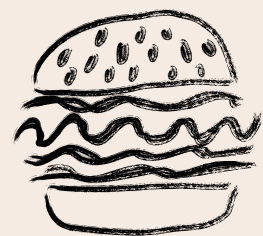
- Przygotowanie miejsca odbywania się cateringu, ustawienie bufetów
- Stoły bufetowe oraz dekorację stołów
- Zastawę porcelanową oraz szklaną
- Obsługę kelnerską, zapewniającą sprawną obsługę
- Utrzymanie czystości podczas imprezy oraz sprzątniecie bufetu po zakończeniu wydarzenia
- Transport cateringu

### 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](#)

