

WERANDA
catering & events

lunch

alla prima



szycaca zupa

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Zupa tajska z kurczakiem i mlekiem kokosowym
- Krem z pieczonych buraków z mleczkiem kokosowym **VEGAN**

1 porcja, 200 ml / osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję

danie główne

- Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą owinięte szynką włoską
- Polędwiczki wieprzowe w kolorowym pieprzu na sosie curry
- Rolada wieprzowa z grzybami w sosie borowikowym
- Curry z kurczaka z mleczkiem kokosowym
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Ragout wołowe z warzywami
- Papryka faszerowana batatem i szpinakiem **VEGAN**
- Indyjskie curry z cieciorą i fasolką szparagową **VEGAN**

1,5 porcji, 150 g / osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje

**Każda oferta wyceniana
jest indywidualnie**



zupa zupa

- Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Zupa tajska z kurczakiem i mlekiem kokosowym **VEGAN**
- Krem z pieczonych buraków z mleczkiem kokosowym
- Krem borowikowy
- Krem z gruszki i pietruszki z serem pleśniowym
- Minestrone z parmezanem

1 porcja, 200 ml / osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję

danie główne

- Pierś kaczki po staropolsku z jabłkiem i żurawiną w sosie własnym
- Rolada wołowa z szynką włoską w sosie serowym
- Polędwiczki wieprzowe w papilotach z boczku w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą owinięte szynką włoską
- Polędwiczki wieprzowe w kolorowym pieprzu na sosie curry
- Rolada wieprzowa z grzybami w sosie borowikowym
- Curry z kurczaka z mleczkiem kokosowym
- Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Ragout wołowe z warzywami
- Dorsz gotowany w warzywach z pieczarkami truflowymi w aksamitnym sosie
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Papryka faszerowana batatem i szpinakiem **VEGAN**
- Indyjskie curry z cieciorą i fasolką szparagową **VEGAN**

1,5 porcji, 150 g / osobę,
prosimy wybrać 2 pozycje

**Każda oferta wyceniana
jest indywidualnie**



pyśzne Dodatki

- Ziemniaczki opiekane z ziołami
- Ryż gotowany z warzywami
- Kokosowy ryż jaśminowy
- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Chrzanowe puree ziemniaczane
- Kluseczki gnocchi
- Kluski śląskie

1,5 porcji, 100 g / osobę,
prosimy wybrać 1-2 pozycje

1 porcja, 100 g / osobę,
prosimy wybrać 1 pozycję

zdrowe Warzywa

- Warzywa gotowane na parze
- Warzywa grillowane
- Pieczone warzywa korzeniowe z czosnkiem, rozmarynem i chili
- Kasza bulgur z pomidorkami koktajlowymi
- Mix sałat z warzywami i sosem vinaigrette



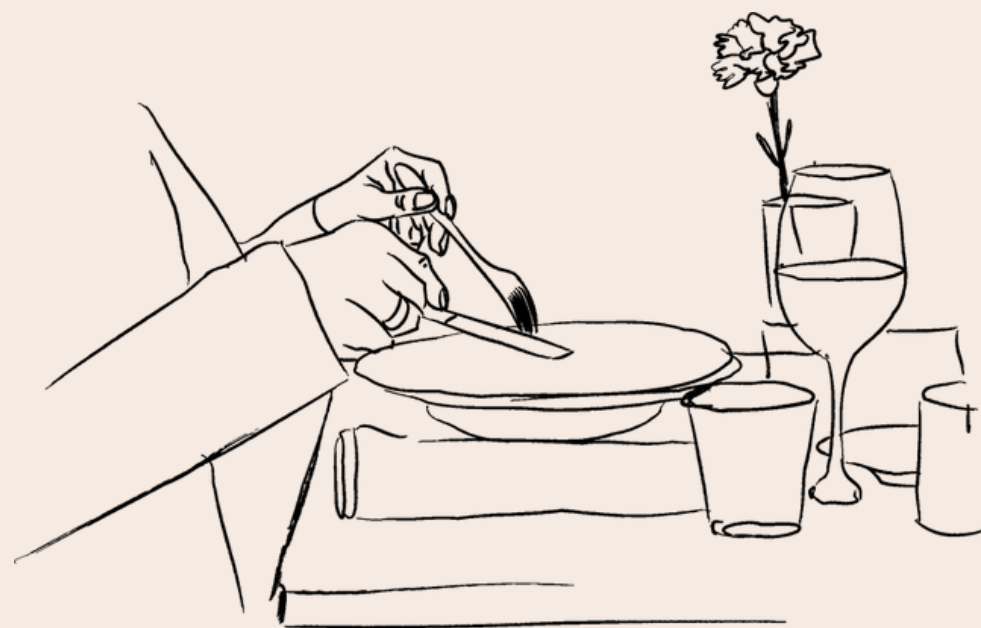
**Powyższa oferta jest
poglądowa.
Koszt oraz ilość
rodzajów dań do wyboru
dostosowane do liczby
osób.**



słodki
deser

- Sernik
- Brownie
- Ciastko czekoladowe
- Ciasto marchewkowe
- Babeczki: owocowe, rafaello, cytrynowa
- Mini beza pavlova
- Pana cotta z malinami w amouche
- Banoffie w amouche

60 g / sztuka,
min. 10 sztuk
z jednego rodzaju



Proponujemy poszerzenie
zestawu o dodatkowy
deser



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

Zobacz nasze realizacje:



WERANDA
catering & events

WSZYSTYCH
zachwyceni
będą

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

📘 [WerandaCateringEvents](#)

