

WERANDA
catering & events

na Targi

cafeteria



doskonale przekąski

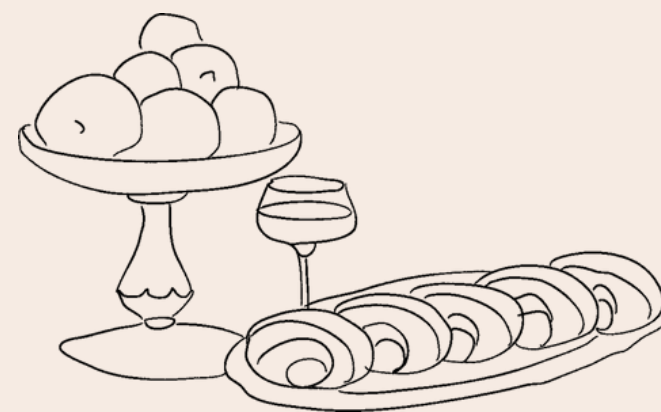
- Tartaletki z serem kozim, granatem, szynka włoską oraz czarnuszką
- Bruschetta z pomidorkami i pesto bazyliowym
- Krewetka marynowana w chili na mango chutney
- Mini tortilla z kurczakiem i sosem kaparowym
- Tartinki z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym

50 sztuk,
50 g / sztuka

słodkie desery

- Babeczki z budyniem i owocem
- Panna cotta podane w amouche
- Tiramisu podane w amouche

30 sztuk,
60 g / sztuka



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 trufłowymi w aksamitnym sosie
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Papryka faszerowana batatem i szpinakiem
- Indyjskie curry z cieciorą i fasolką szparagową

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

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



pyzeczne 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



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



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](#)

