

WERANDA
catering & events

spotkania

biznesowe



słone finger food

50 g sztuka

- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonymi pomidorami
- Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką
- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma na marynowanej gruszce z chruścikiem parmezanowym
- Mini tortilla z wędzonym łososiem, musem chrzanowym oraz świeżym szpinakiem
- Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzance czosnkowej **WEGE**
- Tartinka z musem z buraczków, zielonym ogórkiem, truskawką i chipsem tortilli **WEGE**
- Warzywa krojone w słupki z hummusem **VEGAN**

słodkie desery

50 g sztuka

- Sernik
- Szarlotka
- Brownie
- Babeczki owocowe
- Mini beza Pavlowa

Koszt oraz ilość
rodzajów dań do wyboru
dostosowane do liczby
osób



słodkie
W amouse

- Banoffie
- Pana cotta z musem malinowym
- Tiramisu

zestaw
napoje

- Kawa
- Herbata czarna, Earl Grey, zielona, owocowa
- Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały oraz brązowy
- Woda niegazowana z owocami
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Kawa, herbata, soki -
200 ml / osobę, woda -
bez ograniczeń



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

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



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](#)

