

WERANDA
catering & events



MATECZNIK
— FOLWARK —



przyjście
wigilijne

PROPOZYCJA I

184 ZŁ NETTO / OSOBĘ
w cenę wliczono obsługę kelnerską do 8 h

bufet kawowy

- kawa z ekspresu
- herbata
- woda niegazowana z owocami

klasyczne zupy

- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym VEGAN
- Krem z leśnych grzybów VEGE
- Krem chrzanowy z żurawiną VEGE

doskonałe pierogi

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z mięsem
- Pierogi Ukraińskie
- Pierogi wegańskie z soczewicą VEGAN

bez limitu

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji



oryginalne przekąski

3 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
3 pozycji

- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym GF
- Tartinka z musem z buraczków, truskawką, zielonym ogórkiem i chipsem tortilli VEGAN
- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne GF
- Sakiewki z ciasta francuskiego z grillowanym łososiem
- śledź wędzony, podany na pieczonym ziemniaku z koperkowym cream cheese i szczypiorkiem GF
- Śledź słodko kwaśny podany w amuszu z piklowaną papryką, czerwoną cebulką na rukoli i oliwą bazyliową
- Tartinka z pumpernika z nadzieniem z łupacza i krewetki
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonym pomidorem
- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką w amouche
- Vol au vent z musem chrzanowym i łososiem
- Grzanka z boczniakiem i mozzarellą z ziarnami sezamu VEGE
- Grzanka z serem camembert, gruszką i orzechami włoskimi VEGE
- Bruschetta z pomidorkami i pesto bazyliowym VEGAN
- Sakiewka z farszem grzybowym VEGE
- Grillowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym VEGAN



przekąski premium

dodatkowo
do wyboru

- Tartinka z tatarem z łososia i kaparami
- Crostini z awokado z pomidorem i wędzonym łososiem
- Roladki z grillowanej piersi kacznej z konfiturą z czerwonej cebuli
- Tatar z tuńczyka podany na sałatce wakame
- Ravioli z kalarepy z konfitowaną kaczką na musie dyniowym

pyśzne słodkie

2 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji

- Sernik
- Brownie GF
- Szarlotka
- Mini beza Pavlova
- Ciastko marchewkowe GF
- Makowiec
- Piernik z powidłami i czekoladą



PROPOZYCJA II

bufet kawowy

- kawa z ekspresu
- herbata
- woda niegazowana z owocami

klasyczne zupy

- Barszcz czerwony VEGAN
- Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym VEGE
- Krem z leśnych grzybów VEGE
- Krem chrzanowy z żurawiną VEGE
- Krem chrzanowy z kiełbasą jałowcową
- Żurek staropolski

doskonałe pierogi

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z mięsem
- Pierogi Ukraińskie
- Pierogi wegańskie z soczewicą VEGAN

289 ZŁ NETTO / OSOBĘ

w cenę wliczono obsługę kelnerską do 8 h

bez limitu

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji



klasyczne główne

- Rolada po staropolsku z suszonymi owocami
- Eskalopki wieprzowe w sosie pieprzowym z orzechami włoskimi
- Filet z piersi kurczaka zapieczony w sosie warzywnym pod płatkami migdałów
- Rolowana pierś kurczaka z borowikami w sosie pieprzowym
- Pieczeń z delikatnego schabu pieczona z rozmarynem w sosie grzybowym

1,5 porcji na osobę,
prosimy o wybranie
2-3 pozycji

główne rybne

- Karp z masełkiem kolendrowo-limonkowym
- Karp zapiekany z pieczarkami trufłowymi
- Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym
- Polędwica z dorsza z pieczarkami w aksamitnym sosie truflowym
- Łosoś w sosie porowym na białym winie



główne wege / vegan

1,5 porcji na osobę,
prosimy o wybranie
2-3 pozycji

- Gołąbki z kasza kuskus i grzybami w sosie paprykowym VEGAN / GF / LF
- Bakłażan zapiekany z mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi WEGE
- Ravioli ze szpinakiem, serem ricotta i sosem tymiankowym WEGE
- Wegetariański strogonow z boczniakami WEGE / GF / LF
- Ratatouille warzywne VEGAN / GF / LF

główne premium

- Udko kaczki pieczone w pomarańczach
- Pierś kaczki po staropolsku z jabłkami i żurawiną w sosie własnym
- Indyk faszerowany grzybami w sosie truflowym
- Polędwiczki wieprzowe w papilotach z boczku w sosie kurkowym



do głównych dodatki

- Ziemniaczki opiekane z ziołami
- Ziemniaczki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Ryż z warzywami
- Ziemniaki au gratine
- Warzywa gotowane na parze
- Pieczone warzywa korzeniowe z rozmarynem i chili
- Buraczki na ciepło
- Warzywa grillowane
- Czerwona kapusta z jabłkami i suszonymi owocami
- Kapusta modra
- Kasza gryczana z sosem grzybowym
- Kapusta zasmażana z grzybami

2 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji



z dżowe sałatki

- Sałatka ze śledzia z pumpernikiem i kumkwatem
- Sałatka Grecka z serem feta, warzywami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką WEGE
- Liście świeżego szpinaku z chrupiącym bekonem, marynowaną gruszką, suszonym pomidorem, serem lazur i orzechami
- Mix sałat z suszonymi pomidorami, ciecierzycą, prażonym słonecznikiem, czerwoną cebulką i żurawiną VEGAN
- Sałatka z buraka z fetą i prażonym słonecznikiem WEGE
- Sałatka z pęczaku z awokado, zielonym ogórkiem i granatem VEGAN
- Sałatka jarzynowa
- Niemiecka sałatka ziemniaczana

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1 pozycji

tradycyjne przekąski

- Tofu po grecku VEGAN
- Ryba po grecku
- Szparagi w szynce
- Schab z brzoskwiniami w galarecie
- Sałatka jarzynowa w szynce
- Schab ze śliwką w galarecie
- Terrina drobiowa
- Polędwiczka pieczona w ziołach

1 porcja na osobę,
prosimy o wybranie
1-3 pozycji



oryginalne
przekąski

3 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
3 pozycji

- Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma, marynowaną gruszką oraz chruścikiem parmezanowym GF
- Tartinka z musem z buraczków, truskawką, zielonym ogórkiem i chipsem tortilli VEGAN
- Roladki z pieczonego schabu z warzywami julienne GF
- Sakiewki z ciasta francuskiego z grillowanym łososiem
- Śledź wędzony, podany na pieczonym ziemniaku z koperkowym cream cheese i szczypiorkiem GF
- Śledź słodko kwaśny podany w amuszu z piklowaną papryką, czerwoną cebulką na rukoli i oliwą bazyliową
- Tartinka z pumpernika z nadzieniem z łupacza i krewetki
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonym pomidorem
- Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką w amouche
- Vol au vent z musem chrzanowym i łososiem
- Grzanka z boczniakiem i mozzarellą z ziarnami sezamu VEGE
- Grzanka z serem camembert, gruszką i orzechami włoskimi VEGE
- Bruschetta z pomidorkami i pesto bazyliowym VEGAN
- Sakiewka z farszem grzybowym VEGE
- Grillowane tofu z musem śliwkowym na tagliatelle warzywnym VEGAN



przekąski premium

dodatkowo
do wyboru

- Tartinka z tatarem z łososia i kaparami
- Crostini z awokado z pomidorem i wędzonym łososiem
- Roladki z grillowanej piersi kacznej z konfiturą z czerwonej cebuli
- Tatar z tuńczyka podany na sałatce wakame
- Ravioli z kalarepy z konfitowaną kaczką na musie dyniowym

pyśzne słodkie

- Sernik
- Brownie GF
- Szarlotka
- Mini beza Pavlova
- Ciastko marchewkowe GF
- Makowiec
- Piernik z powidłami i czekoladą

2 porcje na osobę,
prosimy o wybranie
2 pozycji



ważne informacje



Usługa cateringowa obejmuje również:

- transport cateringu
- zastawę jednorazową lub porcelanową
- bufet z pokrowcem lub obrusem
- odbiór naczyń po zakończeniu przyjęcia
- obrusy na stoły dla gości
- podstawową dekorację świąteczną
- indywidualną dekorację świąteczną do ustalenia

Za dodatkową opłatą:

- herbatę zimową
- kompot świąteczny z suszonych owoców
- grzane wino, również bezalkoholowe
- wino białe i czerwone
- meble: stoliki koktajlowe
- paczki z naszymi sosami i konfiturami



zestawy prezentowe

Idealny upominek dla pracowniczek i pracowników

WARIANT I

49 zł

mała konfitura 130 g, mały sos vinaigrette 330 ml,
Werandowe kartonowe pudełko



WARIANT II

87 zł

mała konfitura 130 g, duża konfitura 320 g,
duży sos vinaigrette 700 ml, Werandowe kartonowe
pudełko



WARIANT III

139 zł

dwie duże konfitury 320 g, dwa duże sosy
vinaigrette 700 ml, Werandowe kartonowe pudełko



- możliwość skomponowania własnych zestawów prezentowych
- przy większej ilości zamówień – wycena indywidualna



nasze produkty

KONFITURY

- Konfitura pomarańczowa Classic 135 g / 360 g
- Konfitura malinowa z różą 135 g / 310 g
- Konfitura wiśniowo-rumowa z czekoladą 135 g / 310 g
- Powidła śliwkowe z marcepanem 135 g / 310 g

SOSY

- Vinaigrette classic 330 ml / 700 ml
- Vinaigrette żurawinowy 330 ml / 700 ml
- Oliwa bazyliowo-pietruszkowa 330 ml
- Oliwa z chilli i pieprzem 300 ml



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
+48 505 276 532

📘 WerandaCateringEvents

