



## OFERTA CATERINGOWA I

### PRZEKĄSKI ZIMNE

- o Tatar wołowy podany z jajkiem przepiórczym, borowikami oraz siekaną szalotką
- o Tradycyjny schab po warszawsku nadziewany pastą jajeczną i chrzanem
- o Tarta z grzybami leśnymi, cebulą oraz świeżą rukolą
- o Delikatny mus z gęsi i wieprzowiny z glazurowanymi jabłkami, rozmarynem i jagodami w żubrówce
- o Deska oryginalnych serów (ser kozi, ser owczy, camembert, pleśniowy niebieski z ziołami, z pieprzem)
- o Roladka z pieczonej kaczki nadziewanej owocami podane na konfiturze z pomarańczy
- o Tradycyjny śledź po kaszubsku z krążkami cebuli oraz pomidorami

### SAŁATKI

- o Sałatka z kurczakiem, świeżym ananasem oraz winogronami z dodatkiem słodkiej kukurydzy
- o Sałatka bałkańska z warzywami sezonowymi, serem białym słonym oraz ziołami prowansalskimi
- o Sałatka makaronowa z łososiem pieczonym, pestkami słonecznika oraz sosem sojowym

### ZUPY (1 do wyboru)

- o Rosół z bażanta z kotłunami
- o Barszcz czerwony czysty podany z krokietem grzybowym
- o Zupa gulaszowa z wołowiną oraz warzywami
- o Francuska zupa cebulowa z grzankami
- o Chłodnik ze szparagów podany z musem z awokado
- o Krem z pomidorów malinowych z mascarpone i świeżą bazylią

### DANIA GORĄCE /2 DANIA DO WYBORU/

- o Zrazy z dzika w sosie własnym z dodatkiem ziół prowansalskich podane z kapustą młodą i kopytkami szpinakowymi
- o Polędwiczki wieprzowe podane na sosie borowikowym z kluskami śląskimi i buraczkami
- o Łosoś pieczony podany na sosie z mleka kokosowego z dodatkiem kapusty bok choy podany z ryżem brązowym i warzywami z wody
- o Królik duszony w winie podany w sosie śmietanowym z tymiankiem, kluskami francuskimi i duszonymi warzywami korzennymi

### DANIE DLA DZIECI

- o Rosół drobiowy z makaronem lub zupa krem z pomidorów z serkiem mascarpone
- o Roladki z kurczaka ze szpinakiem i ricottą podane z kuleczkami ziemniaczanymi i surówką z marchewki

### DESER

- o Pana Cotta jogurtowa z owocami leśnymi i sosem malinowym
- o Sernik z brzoskwiniami
- o Szarlotka z kruszonką
- o Tiramisu z gorzką czekoladą
- o Pudding z nasionami chia i marakuja



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366  
e-mail: [biuro@wilgacatering.pl](mailto:biuro@wilgacatering.pl)  
[www.wilgacatering.pl](http://www.wilgacatering.pl)

ul. Podłużna 36 lok 6  
03-290 Warszawa  
NIP: 527-236-73-32  
Regon: 146891945

## OFERTA CATERINGOWA II

### ZIMNE PRZEKĄSKI

- o Mix mięs pieczonych peklowanych w ziołach podane z sosami
- o Łosoś w estragonie ze złotą szalotką zawijany z warzywami w occie
- o Jajka z mieszanym nadzieniem ( pieczarkowym, twarogowo łososiowym, grzybowy, jajeczny)
- o Pomidory z mozzarellą przekładane listkami świeżej bazylii z zielonym sosem pesto
- o Roladki z cukinii żółtej nadziewane serem bundz z szynką parmeńską i sezamem
- o Carpaccio na liściach rukoli z oliwkami i świeżo tartym parmezanem z dodatkiem malinowego balsamico
- o Ruloniki z wędzonej szynki z musem pieczarkowym i koprem ogrodowym

### SAŁATKI

- o Sałatka z kurczakiem grillowanym ,sałatą lodową ,grzankami podana z sosem Cezar
- o Sałatka holenderska z żółtym serem, warzywami, szynką
- o Sałatka z krewetkami coctailowymi marynowanymi w chili z dodatkiem plasterów dojrzałego mango

### ZUPY ( 1 do wyboru)

- o Chłodnik ze świeżej botwinki
- o Zupa z kaszą perłową porem i drobiowymi klopsikami
- o Zupa z suszonymi pomidorami i paluszkami krabowymi
- o Tradycyjny żurek z białą kiełbasą i jajem
- o Zupa krem z kurek
- o Tajska zupa z owocami morza
- o Zupa krem z warzyw białych z dodatkiem czosnku niedźwiedziego

### DANIA GORĄCE /2 DANIA DO WYBORU/

- o Pieczone gęsie udka podane z sosem żurawinowym , dufinkami oraz buraczkami zasmażanymi
- o Zrazy wołowe nadziewane boczkiem i warzywami podane na sosie z zielonego pieprzu w asyście kaszy gryczanej lub perłowej oraz młodej kapusty
- o Roladki z indyka nadziewane szpinakiem i suszonymi pomidorami podlane sosem gorgonzola z ziemniakami opiekanymi oraz kruchymi sałatami z winegretem
- o Sandacz pieczony podany na sosie cytrynowo - maślanym z warzywami duszonymi i oliwkowym ryżem

### DANIE DLA DZIECI

- o Rosół z makaronem lub krem z brokułów podany z grzankami
- o Pierś z kurczaka panierowana a'la KFC podana z sosem słodko kwaśnym, kuleczkami opiekanymi i surówką z białej kapusty

### DESER

- o Deser z malinami na bazie mascarpone oraz polewą z owoców marakuji
- o Czekoladowy mus z kruchym orzechowym spodem aromatyzowany pomarańczowym likierem
- o Sernik z toffi
- o Ciasto czekoladowe z wiśniami



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366  
e-mail: [biuro@wilgacatering.pl](mailto:biuro@wilgacatering.pl)  
[www.wilgacatering.pl](http://www.wilgacatering.pl)

ul. Podłużna 36 lok 6  
03-290 Warszawa  
NIP: 527-236-73-32  
Regon: 146891945

- o Owoce na paterach sezonowe i europejskie

## OFERTA CATERINGOWA III

### PRZEKĄSKI ZIMNE

- o Pasztet z pistacjami i żurawinowym chutneyem
- o Tradycyjny tatar wołowy podany z marynowanymi borowikami ,szalotką i kiszonym ogórkiem
- o Gęsia wątróbka marynowana w Calvadosie podana z galaretką malinową i świeżą chałką
- o Polędwica wołowa rolowana z świeżo tartym parmezanem i posypana pieprzem młotkowanym
- o Aromatyczne roladki z grillowanego bakłażana i cukinii z serem kozim, suszonymi pomidorami i ziołami
- o Terina z sandacza z warzywami i paluszkami krabowymi
- o Szynka parmeńska zawijana w paluchy oregano z solą morską
- o Cielęcina pieczona w plastry podana z sosem kaparowo-tuńczykowym

### SALATKI

- o Sałatka z grillowanym łososiem na kruchej sałacie lodowej oraz sosem ziołowym
- o Sałatka z piersią kaczki podana na kruchej sałacie rzymskiej z dodatkiem sosu malinowego
- o Sałatka z pieczoną polędwicą wołową ,warzywami oraz sosem czosnkowym

### ZUPA (1 do WYBORU)

- o Chłodnik polski ze świeżej botwinki podawany z siekanym koperkiem
- o Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- o Puree marchwiowe z kokosem i ostrymi migdałami
- o Tradycyjny rosół na bazie wołowiny z makaronem
- o Zupa krem ziemniaczano-porowa z wędzonym łososiem i koperkiem
- o Chłodnik melonowo - miętowy

### DANIE GORĄCE /2 DANIA DO WYBORU/

- o Pierś z kaczki z sosem wiśniowym podana z blanszowanymi jabłkami, ziemniakami opiekany oraz kruchymi buraczkami z dodatkiem czerwonego wina
- o Pieczony filet turkota bałtyckiego podany z dzikimi grzybami puree tymiankowo ziemniaczanym i krewetkami
- o Pieczony jeleń podany na sosie z pomidorów malinowych z kminem rzymskim i papryką podany z kopytkami oraz warzywami z grilla
- o Polędwiczki wieprzowe podane w sosie kurkowym podane z kluskami półfrancuskimi i brokułami

### POSIŁEK DLA DZIECI

- o Zupa marchewkowa z mlekiem kokosowym
- o Pulpeciki cielęce w sosie koperkowym z dodatkiem opiekanych ziemniaków i surówki

### DESER

- o Beza z kremem mascarpone i musem malinowym lub truskawkowym
- o Mus czekoladowy z czarną porzeczką ,solą perlową i tiulem czekoladowym
- o Sernik z białą czekoladą
- o Mus owocowy ze świeżymi owocami



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366  
e-mail: [biuro@wilgacatering.pl](mailto:biuro@wilgacatering.pl)  
[www.wilgacatering.pl](http://www.wilgacatering.pl)

ul. Podłużna 36 lok 6  
03-290 Warszawa  
NIP: 527-236-73-32  
Regon: 146891945

### W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Dostawa cateringu
- Zapewnienie porcelanowej ekskluzywnej zastawy stołowej
- Przygotowanie stołów: obrusy, serwetki itp
- Dekoracja kwiatowa (cięte kwiaty)
- Obsługa kelnerska

### KONTAKT:

Małgorzata Marcinkowska tel. +48 500 366 366

Piotr Wilga tel +48 503 391 733

e- mail: [biuro@wilgacatering.pl](mailto:biuro@wilgacatering.pl)

[www.wilgacatering.pl](http://www.wilgacatering.pl)

Wilga Catering  
Ul. Podłuża 36/6  
03-290 Warszawa



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366  
e-mail: [biuro@wilgacatering.pl](mailto:biuro@wilgacatering.pl)  
[www.wilgacatering.pl](http://www.wilgacatering.pl)

ul. Podłużna 36 lok 6  
03-290 Warszawa  
NIP: 527-236-73-32  
Regon: 146891945