



## OFERTA CATERINGOWA I

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- o Woda mineralna niegazowana z cytryną ,limonką ,miętą
- o Soki owocowe w czterech smakach
- o Herbaty smakowe Sir Williams w ośmiu smakach
- o Kawa ziarnista serwowana z ekspresów piacetto 100 % Arabica
- o Cukier, słodzik, cytryna, mleko

### ZESTAW KANAPEK OZDOBNYCH NA CIEMNYM I JASNYM PIECZYWIE BAGIETKOWYM

- o Tartinki z kielbasą peperonii i warzywami
- o Tartinki z pasta z bakłażana i świeżą bazylią
- o Tartinki z szynką parmeńską ,pomidorkiem cocktailowym
- o Tartinki z pieczonym rostbefem ,rukolą i musztardą dijon
- o Tartinki z szynką wędzoną ,warzywami
- o Tartinki z serem brie ,orzechami włoskimi i żurawiną błotną
- o Tartinki z pasta szparagową i kielkami amarantusa
- o Tartinki z grillowanym serem hallumi i świeżą figą
- o Tartinki z pasztetem firmowym i marynowanym grzybkami
- o Tartinki z plastrami cukinii kozim serem ,kielkami groszku

### SALATKI W MINI FORMACH

- o Sałatka makaronowa z pieczonym łososiem, suszonymi pomidorami i sosem sojowym
- o Sałatka z pieczonym topinamburem ,sałatą kruchą i limonkowym sosem
- o Sałatka Cezar na bazie sałaty lodowej z dodatkiem kurczaka grillowanego i świeżego ogórka

### PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD

- o Weki z sałatką z buraków chioga ,rukolą , rozszponką oraz dresingiem ayoli
- o Mini paszteciki nadziewane węgierską kielbaską podane na wykałaczkach
- o Roladki z cukinii faszerowane serem ricotta z mielonymi papryczkami jalapeno
- o Tarta z kurczakiem , brokułami i kukurydzą
- o Czosnkowa bagietka z pieczoną jagnięciną, musztardą francuską i rozmarynem
- o Gotowane i surowe warzywa podane z dipem ziołowo jogurtowym
- o Kubeczki z szynką parmeńska , szpinakiem ,papierem ryżowym , parmezanem
- o Cocktailowa krewetka podana na sosie orientálním w cieście ziemniaczanym
- o Koreczki z suszoną szynką ,melonem ,mozzarellą z aromatyczną bazylią i octem balsamiczny

### DANIA GORĄCE FINGER FOOD SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

- o Krewetka w tempurze i pikantnym sosem paprykowym
- o Mini kotleciki baranio -wołowe podane na szpadkach z sosem tzaziki
- o Frytki z halloumi z sosem tzaziki
- o Wegańskie szaszłyki z tofu i warzywami



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 Faszerowane pieczarki portobello z pieczonymi migdałami
- o Pieczona ryba z grilla na szpadkach podana z ostrym kokosowym chutneyem
- o Ciasteczka krabowe z sosem z pieczonej papryki

### DESER W FORMIE FINGER FOOD 2szt/os

- o Torcik makowy z kremem ,czereśniami w zalewie, musem wiśniowym
- o Budyń z orzechów włoskich oraz sosem malinowym
- o Mini ciasteczka coctailowe z nadzieniem mascarpone i owocami leśnymi

## OFERTA CATERINGOWA II

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- o Woda mineralna z miętą ,pomarańczami i limonką
- o Soki owocowe w czterech smakach
- o Herbaty smakowe Sir Williams w ośmiu smakach
- o Kawa ziarnista 100% Arabica Piacetto
- o Cukier, słodzik, cytryna, mleko

### ZESTAW KANAPEK OZDOBNYCH NA PIECZYWIE BAGIETKOWYM CIEMNYM I JASNYM

- o Kanapki z pieczonym łososiem jurajskim i pieprzem młotkowanym
- o Kanapki z serkiem marmurkowym i truskawką
- o Kanapki z pastą kalafiorową i kiełkami rzodkwi
- o Kanapki z serem edamskim i warzywami
- o Kanapka z musem z pastą z grillowanej cukinii i kiełkami jarmużu
- o Kanapki z kiełbasą peperonii , serem pleśniowym, owocem
- o Kanapki z jajkiem ,warzywami i siekanym szczypiorkiem
- o Kanapka z serem mozzarella ,pomidorem ,bazylią
- o Kanapka z salami pancetta i warzywami
- o Kanapka z pastą z sera koziego ,natki pietruszki i owoców

### PRZEKĄSKI ZIMNE W FORMIE FINGER FOOD

- o Roladki z ciasta naleśnikowego z łososiem serkiem maślanym i wasabi
- o Czosnkowa bagietka z salsą pomidorowo-paprykową oraz siekaną kolendrą
- o Mini papryczki coctailowe chili nadziewane serem bałkańskim, kiełki amarantusa
- o Carpaccio z buraka w asyście koziego sera i melona cuantalupa
- o Warzywa surowe oraz pomidorki coctailowe podane w mini wekach
- o Rogaliki z ciasta francuskiego nadziewane pieczarkami i serem pleśniowym
- o Śledź bałtycki marynowany po kaszubsku podany w mini wekach
- o Carpaccio z pieczonej kaczki z gruszką, porzeczkami, młodymi liśćmi botwiny i orzechami włoskimi
- o Blin z kawiozem czerwonym i wędzonym łososiem
- o Tartaletki z zielonymi warzywami

### SALATKI PODANE W FORMIE FINGER FOOD

- o Sałatka szpinakowa z boczkiem grillowanym ,warzywami i zielonym sosem
- o Sałatka z sałat strzępiastych z kurczakiem i sosem miodowo musztardowym
- o Sałatka wiosenna z ogórkiem, rzodkiewką pomidorami i sałatą lodową



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

## DANIA GORĄCE FINGER FOOD SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

- o Greckie Souvlaki z sosem ziołowym na szpadkach
- o Tajskie placuszki rybne ze świeżą kolendrą i sokiem limonkowym
- o Smażone kalmary z cytryną
- o Szaszłycki z kurczakiem , ananasem , pomidorem coctailowym w sosie yakitori
- o Nadziewane smażone oliwki z serem halloumi
- o Pilota -Katalońskie kuleczki mięsne z ziołami
- o Ryżowe Arancini z grzybami leśnymi podane na sosie śmietanowo porowym
- o Mini quiche z warzywami , kurczakiem , porem i migdałami

## DESER PODANY W MINI FORMACH 2szt/os

- o Jogurtowa Panna Cotta z musem malinowym
- o Mini makaroniki nadziewane mieszanym nadzieniem o różnych kolorach
- o Mus owocowy z chia ,ananasem, mango

## OFERTA CATERINGOWA NR III

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- o Woda mineralna z mięta ,pomarańczami i limonką
- o Soki owocowe w czterech smakach
- o Herbaty smakowe Sir Williams w ośmiu smakach
- o Kawa kapsułkowa Nespresso
- o Cukier, słodzik, cytryna, mleko

### ZESTAW KANAPEK WŁOSKICH NA PIECZYWIE W TRECH SMAKACH

- o Kanapki z musem z kaczęj wątróbki
- o Kanapki z pieczonym rostbifem i musztardą dijon
- o Kanapki z polędwicą z indyka i warzywami
- o Kanapki z włoskim salami
- o Kanapki z serkiem kremowym i warzywami
- o Kanapka z łososiem wędzonym
- o Kanapka z pastą jajeczną
- o Kanapki z serem edamskim i warzywami
- o Kanapki z pieczonym pasztetem i warzywami
- o Kanapka z pastą tuńczykową i kaparami
- o Kanapki z musem z wędzonej szynki

### PRZEKAŚKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD

- o Tortille nadziewane kremowym serkiem, marynowanym kurczakiem ,sałata sos ayoli
- o Łosoś pieczony metodą sue vide zawinięty w liście nori z imbirem czerwonym i wasabi
- o Tartalełka z domowym pasztetem i karmelizowaną czerwoną cebulą
- o Krewetka coctailowa w cieście ziemniaczanym podana na ostrym dipie
- o Sałate z kurczaka podane na szpadkach w sosie z orzeszków ziemnych
- o Warzywa surowe i gotowane z t dipami na bazie jogurtu naturalnego
- o Mini bruschetta podana z salsą mexicana oraz świeżo siekaną kolendrą
- o Babeczki nadziewane karmelizowaną czerwoną cebulą z dodatkiem koziego sera
- o Roladki z polędwicy nadziewane blanszowanym szpinakiem ,parmezanem oraz truskawkowym balsamico
- o Paszteciki nadziewane frankfurterką, obsypane czarnym sezamem podane na wykałaczkach



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 Torcik warzywny z musem z buraków, kozim serem ,warzywami i kiełkami jarmużu

### SAŁATKI W FORMIE FINGER FOOD

- o Sałatka makaronowa z chorizo, pomidorkami i oliwkami
- o Sałatka z makaronem razowym , grillowanym kurczakiem i pestkami słonecznika
- o Sałatka z pieczonymi batatami ,pestkami granata

### DANIA GORĄCE SEROWANE PRZEZ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ

- o Jagnięce kebaby z tzatzikami na szpadkach
- o Warzywa w ziołowej tempurze
- o Kapelusze pieczarek nadziewane orzechami nerkowca ,szpinakiem i suszonymi pomidorami
- o Ostre kuleczki mięsne podane z masłem szatniowym
- o Gołąbki coctailowe z soczewicą i grzybami zawinięte w liście kapusty włoskiej
- o Łosoś pieczony na szpadkach podana na salsie Mexico z solą morską i czerwonym pieprzem
- o Krucha tarta ze szpinakiem , porem ,wędzoną cebulą
- o Szaszłyki z krewetek i trawy cytrynowej
- o Szaszłyki z grillowanych przegrzebków w sosie winegret z chili i pomarańczą

### DESER PODANY W FORMIE FINGER FOOD

- o Pudding z nasionami chia, świeżym ananasem i mlekiem kokosowym
- o Mini beza z marakują i kremem cytrynowym
- o Deser z czekoladowym mascarpone podanym na jagodach leśnych

### W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Dostawa cateringu
- Transport jedzenia z zachowaniem wszystkich certyfikatów HACCP
- Zapewnienie kompleksowego sprzętu porcelanowego do obsługi eventu
- Przygotowanie stołów
- Zapewnienie stolików koktajlowych
- Montaż w dniu imprezy w godz do ustalenia
- Dekoracja kwiatowa (cięte kwiaty)
- Obsługa kelnerską

### KONTAKT:

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

Wilga Catering  
Ul. Podłużna 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