



## OFERTA CATERINGOWA I

### PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD

- o Plastry suszonej polędwicy z dzika marynowanej w soli morskiej ,papryce wędzonej oraz ziołach leśnych
- o Ceviche z łososia jurajskiego z cytrusami ,kolendrą ,ostрым chili oraz siekaną czerwoną cebulą
- o Pstrąg wędzony w cieście filo z cytrusami ,czarnuszką, fenkułem i oliwą bazyliową
- o Napoleonka z burakami , mozzarellą ,pesto ,bazylią grecką
- o Terina z kaczki i świnki Złotnickiej z pistacjami i coulis jagodowym
- o Rilletes z gęsi na razowej grzance z karmelizowaną żurawiną i orzechami
- o Pstrąg z bryndzą kozią ,pieczonym bakłażanem oraz musem z czerwonej kapusty
- o Plastry gotowanej cielęcina metodą suvie podane z balsamicznym sosem malinowym i jajkiem przepiórczym
- o Palona Parzona baba szafranowa z kwaśną śmietaną i wędzonym kawiozem z zielenicy

### SALATKI

- o Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami , papryczką chili i pomidorkami i mango
- o Sałatka z buraczkami z dresingiem z pieczonego czosnku i rozmarynu
- o Sałatka z pieczonym łososiem ,żółtym serem lazur oraz awokado
- o Sałatka z orkiszem i szparagami ,owocami goji okropiona akacjowo-miodowym winegretem

### DANIA GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZY

- o Curry z botwinki ,bakłażana ,tartego imbiru
- o Pierś z kaczki ułożona na blanszowanych jabłkach podana z sosem wiśniowym
- o Zrazy z dzika marynowane w musztardzie dijon nadziewane boczkiem ,cebulą szalotką
- o Szafranowe risotto z prawdziwkami, suszonymi pomidorami i pistacjami
- o Mini pierogi nadziewane musem z perliczki podany na sosie z grzybów leśnych
- o Pierś z kurczaka faszerowana chorizo i kozim serem, puree oliwkowym i salsą kaparową
- o Pieczony dorsz atlantycki podany w malinowych pomidorach ,oliwkach ,węgierskim sosie paprykowym

### DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZY

- o Brukselka w balsamico z pancettą, miodem i orzechami
- o Buraki noisette w miodzie i tymianku
- o Estragonowe kluski kładzione z masłem
- o Brokuły w kąpieli czosnkowej w sosie blue cheese
- o Kasza gryczana z orzechami włoskimi i tymiankiem
- o Cukinia z fenkułem na maśle cytrynowym



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733  
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

## DESER W FORMIE FINGER FOOD

- o Mus budyniowy z owocami chia oraz pulpą z mango
- o Cannelloni marcepanowe z kremem z trawy żubrowej
- o Tarta cytrynowa z karmelowym tiulem i musem malinowym
- o Mus wiśniowy z owocami i kremem z białej czekolady

## OFERTA CATERINGOWA II

### PRZEKĄSKI ZIMNE W FORMIE FINGER FOOD

- o Carpaccio z kaczki z gruszką, porzeczkami, młodymi liśćmi botwiny i orzechami włoskimi
- o Łosoś gravlax marynowany w soku z grejfruta, świeżo tartym chrzanem, rzodkiewką, jalapeno i groszkiem
- o Tatar z jelenia z kurkami, cebulką perłową, oliwą majerankową i masłem sardelowym
- o Gęste puree z jabłek granny smith z odrobiną chrzanu ,pianą z jogurtu oraz wędzonym polskim wędzorem
- o Balotyna z foie gras z galaretką z białego wina, malinami i crostini z chałki
- o Delicje z perliczki z żurawiną błotną ,pancetta, orzechami pini i góralskim oscypkiem
- o Terina z sarny z pikantną sałatką z grójeckich jabłek marynowanych w sosie pepper jelly
- o Mus z orzechów i koziego sera na grillowanym bakłażanie oraz pesto pietruszkowym

### SALAŃKI

- o Sałatka z grillowanym serem halloumi , ananasem oraz limonkowo imbirowym dressingiem i świeżą miętą
- o Sałatka z pieczonym łososiem makaronem kolorowym ,suszonymi pomidorami i sosem jasnym
- o Sałatka wiosenna z liśćmi botwiny ,szpinaku baby , malinowym pomidorem schery i sosem z musztardowca
- o Sałatka z chorizo ,pomidorkami schery ,oliwkami jumbo ,rukolą i oliwą cytrynową

### DANIA GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZY

- o Pieczarki coctailowe nadziewane kozim serem i pesto bazyliowym zapieczone na trzech serach z mimoletem
- o Kaczka z musem figowo-jabłkowym, ziemniakami francuskimi, pieczoną młodą marchwią i wiśniowym demi glace
- o Pierożki nadziewane łososiem jurajskim z dodatkiem suszonych pomidorów
- o Luzowane żeberka z dzika z figowym sosem BBQ
- o Sandacz z patelni ze szpinakiem, ziemniakami francuskimi i sosem szafranowym
- o Łosoś glazurowany w teriyaki z grillowanymi warzywami, makaronem bavette i olejem sezamowym
- o Ragout warzywne z czarną fasolą, kminem rzymskim, karczochami i kozim serem

### DANIA GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZY

- o Briami – pieczone warzywa z serem greckim i świeżym oregano
- o Gratin z topinamburem
- o Karmelizowana marchew z jabłkiem i rozmarynem
- o Kuskus z groszkiem i kolendrą
- o Pieczone plastry z buraków chioggia z oliwą i solą morską



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733  
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

### DESER W FORMIE FINGER FOOD

- o Deser z malinami na bazie mascarpone oraz polewą z owoców marakuji
- o Czekoladowy mus z kruchym orzechowym spodem aromatyzowany pomarańczowym likierem
- o Kokosowa panna cotta z galaretką z granatu i owocami
- o Mus z białej czekolady z duszonymi śliwkami i kardamonem

### W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Kompletna zastawa stołowa(stoły bufetowe, talerze ,sztućce ,obrusy itd.)
- Dostawa cateringu
- Podgrzewacze na dania ciepłe

**FINALNĄ OFERTĘ DOSTOSUJEMY DO PAŃSTWA POTRZEB LUB MOŻLIWOŚCI  
POPRAZ KONTAKT MAILOWY LUB TELEFONICZNY**

### 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. Podłuża 36/6  
03-290 Warszawa



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

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