



OFERTA CATERINGOWA I FORMA ZASIADANA

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ

WELCOME DRINK

- Kieliszek szampana musującego z pulpą truskawkową i owocami

PRZEKĄSKA ZIMNA SERWOWANA

- Carpaccio wołowe z parmezanem, kaparami i rukolą skropione oliwą truflową

ZUPA SERWOWANA DO WYBORU

- Rosół z kury zagrodowej z makaronem i pulpecikami drobiowymi
- Zupa krem z pomidorów z mascarpone i groszkiem ptysiowym

DANIE GORACE SERWOWANE DO WYBORU

- Łosoś pieczony w soli morskiej podany na salsie truskawkowej z koprem włoskim i pure z kalafiora
- Pieczona kaczka na blanszowanych jabłkach podana z gratine ziemniaczanym i buraczkami karmelizowanymi z dodatkiem miodu i cydru

DESER SERWOWANY

- Mrożone parfait chałwowe z puree z mango

PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE

- Plastry pieczonego rostbefu z confitowaną słodką szalotką ,pesto z rukoli oraz n musem z wędzonej papryki
- Plastry suszonej polędwicy z jelenia marynowanej w soli morskiej ,papryce wędzonej oraz ziołach leśnych
- Ceviche z dorsza z cytrusami ,ostрым chili oraz siekaną czerwoną cebulą
- Pstrąg wędzony w cieście filo z cytrusami ,czarnuszką, fenkułem i oliwą bazyliową
- Tymbaliki z perliczki z groszkiem, marchewką i szparagami w szafranowej galarecie i świeżą borówką
- Terina z kaczki i świnki Złotnickiej z pistacjami i coulis jagodowym
- Rilletes z gęsi na razowej grzance z karmelizowaną żurawiną i orzechami
- Plastry gotowanej cielęcina metodą suvie podane z balsamicznym sosem malinowym i jajkiem przepiórczym
- Roladka z królika podana na konfiturze pomarańczowej z dodatkiem skórki z różowego grejpfruta



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

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

SAŁATKI W STOLE

- Sałatka z buraczkami z dresingiem z pieczonego czosnku i rozmarynu
- Sałatka z pieczonym pstrągiem tęczowym ,żółtym serem lazur oraz awokado
- Sałatka z orkiszem i szparagami ,owocami goji okropiona akacjowo-miodowym winegretem

DANIA GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZY

- Conchiglioni nadziewane szarpanym mięsem z dzika z wędzoną stoniną i konfiturą cebulową
- Zrazy wołowe marynowane w musztardzie dijon nadziewane boczkiem ,cebulą szalotką
- Szafranowe risotto z prawdziwkami, suszonymi pomidorami i pistacjami
- Mini pierogi nadziewane musem z perliczki podany na sosie z grzybów leśnych
- Pierś z kurczaka faszerowana chorizo i kozim serem, puree oliwkowym i salsą kaparową

DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZY

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

DESER W BUFECIE

- Mus budyniowy z owocami chia oraz pulpą z mango
- Lawendowy creme brulee z malinami i skórką z limonki
- Tarta cytrynowa z karmelowym tiulem i musem malinowym
- Mus wiśniowy z owocami i kremem z białej czekolady

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- Kawa ziarnista z ekspresu
- Herbaty smakowe Sir Williams
- Soki owocowe
- Woda mineralna
- Napoje gazowane : Coca – Cola, Fanta, Sprite

OFERTA CATERINGOWA II FORMA ZASIADANA

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ

WELCOME DRINK

- Mojito z listkami świeżej mięty ,cukru brązowego ,limonek



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

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

PRZEKĄSKA ZIMNA SERWOWANA

- o Pascaccio z łosia jurajskiego i halibuta atlantyckiego z chrupiącą sałatką i oliwą limonkowo-miodową

ZUPA SERWOWANA DO WYBORU

- o Rosół z bażanta z kotłunami ,warzywami ,oraz pieczoną młoda marchwią
- o Zupa krem z borowików z zielonym makaronem ,serem mascarpone i pieczonym prawdziwkiem

DANIE GORACE SERWOWANE DO WYBORU

- o Troć bałtycka na makaronie orkiszowym z cukinią i pieczonym pomidorkiem cocktailowym
- o Indyk faszerowany szparagami i serem feta w delikatnym sosie winnym z kluskami śląskimi i zestawem surówek

DESER SERWOWANY

- o Beza z sosem limonkową kruszonką oraz owocami

PRZEKĄSKI ZIMNE W STOLE

- o Carpaccio z kaczki z gruszką, porzeczkami, młodymi liśćmi botwiny i orzechami włoskimi
- o Sałatka z pieczonych buraków chioggia z kminem, dressingiem balsamicznym, serem korycińskim, czarnuszką i antonówką
- o Łosoś gravlax marynowany w soku z grejpfruta, świeżo tartym chrzanem, rzodkiewką, jalapeno i groszkiem
- o Roladki z polędwicy nadziewane blanszowanym szpinakiem ,parmezanem oraz truskawkowym balsamico
- o Gęste puree z jabłek granny smith z odrobiną chrzanu ,pianą z jogurtu oraz wędzonym polskim węgorem
- 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

SALAATKI W STOLE

- o Sałatka z grillowanym serem halloumi , ananase oraz limonkowo imbirowym dressingiem i świeżą miętą
- o Sałatka z pieczonym łosiem makaronem kolorowym ,suszonymi pomidorami i sosem jasnym
- o Sałatka z chorizo ,pomidorkami schery ,oliwkami jumbo ,rukolą i oliwą cytrynową

DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZY

- o Pieczarki cocktailowe nadziewane kozim serem i pesto bazyliowym zapieczone na trzech serach z mimoletem
- o Kotleciki jagnięce z pikantnym pistacjowo-miętowym chrustem, pieczonymi warzywami korzeniowymi i sosem au- jus



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

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

- o Kaczka z musem figowo-jabłkowym, ziemniakami francuskimi, pieczoną młodą marchwią i wiśniowym demi glace
- o Luzowane żeberka z dzika z figowym sosem BBQ
- o Łosoś glazurowany w teryaki z grillowanymi warzywami, makaronem bavette i olejem sezamowym

DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZY

- o Briami – pieczone warzywa z serem greckim i świeżym oregano
- o Kluseczki buraczane
- o Karmelizowana marchew z jabłkiem i rozmarynem
- o Pieczony kalafior z ryżem i ziołami
- o Pieczone plastry z buraków chioggia z oliwą i solą morską

DESER W BUFECIE

- 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 i kalafiora z duszonymi śliwkami i kardamonem

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- o Kawa ziarnista z ekspresu
- o Herbaty smakowe Sir Williams
- o Soki owocowe
- o Woda mineralna
- o Napoje gazowane : Coca – Cola, Fanta, Sprite

W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Kompletna zastawa stołowa(talerze, sztućce ,obrusey, szklanki, itd.)
- Dostawa cateringu
- Profesjonalna obsługa kelnerska
- Stoły bufetowe pod catering
- Serwetki płócienne



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

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