



OFERTA CATERINGOWA I

PRZEKAŚKI ZIMNE

- Paszтет z królika z zielonym pieprzem aromatyzowany jarzębiakiem z chrzanem i ćwikłą
- Jaja faszerowane suszonymi pomidorami , fetą i rzeżuchą
- Jajka faszerowane szynką i szczypiorem o aromacie chrzanowym
- Jajka faszerowane musem z tuńczyka z kiełkami buraka
- Schab po warszawsku faszerowany pastą jajeczną z dodatkiem chrzanu
- Wielkanocna tarta z białą kielbasą i karmelizowaną cebulą
- Tartaletki z chrzanową ricottą, łososiem i wiosennymi nowalijkami
- Wielkanocne verrines ze śledziem
- Roladki serowe z pieczarkami i kurczakiem

DODATKI

- Pieczywo ciemne i jasne, pikle, sosy

SALATKI

- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka wielkanocna z szynką wędzoną serem i warzywami

DESER

- Paterki ciast krojonych (sernik z kajmakiem, szarlotka, keks z bakaliami , babka cytrynowa z polewą morelową)
- Mus wielkanocny z owocami tropikalnymi i musem mango

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- Kawa przelewowa Tchibo
- Herbaty smakowe Sir Williams
- Woda mineralna niegazowana z cytryną (w dzbankach)
- Soki owocowe : pomarańcz, jabłko, grejpfrut

OFERTA CATERINGOWA II

PRZEKAŚKI ZIMNE

- Paszтет z królika z zielonym pieprzem aromatyzowany jarzębiakiem
- Jaja caprese faszerowane mozzarellą, pomidorami i bazylią
- Jaja faszerowane suszonymi pomidorami i fetą
- Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem pleśniowym
- Schab po warszawsku faszerowany pastą jajeczną z dodatkiem chrzanu
- Wiosenne roladki spring rolls w papierze ryżowym
- Śledzik w oleju z siekaną cebulką i jabłkiem
- Wielkanocne koreczki z jajek przepiórczych i białej kielbasy



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

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

DODATKI

- o Pieczywo ciemne i jasne, pikle, sosy

SALATKI

Salatka z awokado ,ogórkiem , jajkiem z czarnymi oliwkami i rozszponką

Salatka jajeczna z zieloną dymką , selerem naciowym

Salatka brokułowa z jajem, pomidorami, czerwoną cebulą, kukurydzą i płatkami migdałowymi

ZUPA

- o Tradycyjny żurek na zakwasie z jajkiem

DANIA GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZA

- o Wielkanocne zraziki wieprzowe nadziewane warzywami podane na sosie pieczeniowym
- o Smażone półki jajek nadziewane farszem grzybowo-jajecznym podsmażane w skorupkach
- o Dorsz w sosie porowym podany na gotowanych ziemniakach
- o Kurczak w sosie pieczarkowym z dodatkiem estragonu
- o Biała kiełbasa na pieczonych jabłkach i cebuli z dodatkiem musztardy francuskiej

DODATKI GORĄCE

- o Ziemniaki opiekane z dodatkiem świeżego rozmarynu
- o Kluseczki półfrancuskimi
- o Mix warzyw gotowanych na parze z dodatkiem sosu beszamelowego: kalafior, brokuły, marchewka

DESER

- o Patery ciast krojonych (sernik z kajmakiem, szarlotka, keks z bakaliami , babka cytrynowa z polewą morelową)
- o Mus wielkanocny z owocami tropikalnymi i musem mango

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- o Kawa ziarnista z ekspresu
- o Herbaty smakowe Sir Williams
- o Woda mineralna niegazowana z cytryną (w dzbankach)
- o Soki owocowe : pomarańcz, jabłko, grejfrut

OFERTA CATRINGOWA III

PRZEKĄSKI ZIMNE

- o Tartaletki z chrzanową ricottą, łososiem i wiosennymi nowalijkami
- o Roladki z szynki wędzonej nadziewane ogórkiem ,marynowanymi grzybami oraz siekanym koprem
- o Jajka faszerowane podane z sosem tatarskim i gotowanym jarmużem
- o Tymbaliki drobiowe z warzywami podane w auszpiku szafranowym udekorowane kietkami buraka
- o Roladki z tortilli z szynką parmeńską ,pomidorami i parmezanem
- o Jajka faszerowane szynką i szczypiorem o aromacie chrzanowym
- o Mieszane teriny szefa kuchni (mięsne ,rybne ,wegetariańskie)
- o Pasztet z królika z dodatkiem zielonego pieprzu w asyście aromatycznych sosów



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

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

DODATKI

- o Pieczywo ciemne i jasne, pikle, sosy

SAŁATKI

Salatka z pieczonymi batatami ,ricottą i jajkiem

Salatka jarzynowa tradycyjna z majonezem

Salatka wielkanocna z szynką wędzoną serem i warzywami

ZUPA

- o Tradycyjny barszcz biały z pieczoną kiełbasą i jajkiem

DANIA GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZA

- o Pieczony łosoś podany w panierce migdałowo – ziołowej
- o Gulasz wielkanocny z białą kiełbasą ,wędzonym boczkiem w sosie pomidorowym
- o Kapelusze pieczarek nadziewane duszonymi warzywami zapieczone z serem marmurkowym
- o Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem ,suszonymi pomidorami i serem pleśniowym podane na sosie winnym

DODATKI GORĄCE

- o Ziemniaki pieczone z czosnkiem i koprem
- o Ryż z oliwkami i natką pietruszki
- o Duszony szpinak podany w słodkiej śmietanie posypyany kruszonymi orzechami
- o Pieczone warzywa korzenne z masłem

DESER

- o Patery ciast krojonych : mazurek czekoladowy , sernik z masłem orzechowym, babka piaskowa z lukrem,
- o Mus z białej czekolady z malinami

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- o Kawa przelewowa Tchibo
- o Herbaty smakowe Sir Williams
- o Woda mineralna niegazowana z cytryną (w dzbankach)
- o Soki owocowe : pomarańcz, jabłko, grejpfrut

OFERTA CATERINGOWA IV

ZIMNE PRZYSTAWKI

- o Tatar wołowy podany z jajkiem przepiórczym borowikami oraz siekaną szalotką
- o Paszteciki nadziewane musem z perliczki obsypane ciemnym sezamem
- o Roladka z pieczonej gęsi nadziewanej owocami podana na pomarańczowej konfiturze
- o Awokado faszerowane pastą z awokado i tofu
- o Jajka faszerowane musem z tuńczyka z rzeżuchą
- o Wielkanocne verrines ze śledziem
- o Tostowe miseczki z szynką, serem i jajkiem
- o Tarta z kurczakiem, brokułami, jajem i kukurydzą
- o Jajka faszerowane pastą łososiową z dodatkiem chrzanu



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

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

- o Roladki serowe z pieczarkami i kurczakiem

DODATKI

- o Pieczywo ciemne i jasne, pikle, sosy

SALATKI

Salatka wiosenna ze świeżą rzodkiewką ,szparagami, tuńczykiem oraz dresingiem balsamicznym

Salatka z kurczakiem ,ananasem i grzankami razowymi

Salatka z kolorowych pomidorów, kolendry i jajek przepiórczych

ZUPA

Tradycyjny Żurek po staropolsku na zakwasie z dodatkiem grzanek razowych

DANIA GORĄCE SERWOWANE Z PODGRZEWACZA

Pieczarki nadziewane pastą jajeczną z dodatkiem kopru

Pieczeń Rzymska z pieczarkami ,natką pietruszki oraz grubo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczona biała kiełbasa z cebulką, boczkiem i musztardą francuską

DODATKI

Kluski śląskie

Kasza gryczana parzona z cebulką i boczkiem

Papardelle marchwiowe z dodatkiem imbiru i soku z pomarańczy

Buraczki po polsku z masłem

Ryż jaśminowy mieszany z papryką i pomidorami

DESER

Czekoladowe babeczki wielkanocne

Tradycyjne ciasta wielkanocne mieszane (mazurek pomarańczowy, tort morelowy , babka wielkanocna marmurkowa, sernik „Złota rosa”)

Mus czekoladowy podany z wiśniami z nutką syropu pomarańczowego

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- o Kawa przelewowa Tchibo
- o Herbaty smakowe Sir Williams
- o Woda mineralna niegazowana z cytryną (w dzbankach)
- o Soki owocowe : pomarańcz, jabłko, grejfrut

W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Dostawa cateringu
- Transport jedzenia z zachowaniem wszystkich certyfikatów HACCP
- Porcelana dostosowana do cateringu
- Obsługa kelnerska
- Stoły bufetowe pod catering
- Stoły cocatailowe



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

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

KONTAKT:

Małgorzata Marcinkowska tel. +48 500 366 366
Piotr Wilga tel +48 508 391 733
e- mail: biuro@wilgacatering.pl
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
www.wilgacatering.pl

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