

Wesołych Świąt!

z Wilgą Catering



biuro@wilgacatering.pl



500 366 366
508 391 733



Menu dla osób indywidualnych

ZIMNE PRZYSTAWKI RYBNE

- ❖ Śledź w oliwie z dodatkiem jabłka, siekanej szalotki - 8,50 zł / 100g
- ❖ Śledź po mazursku w czerwonych warzywach z cebulą i białym pieprzem - 9,00 zł / 100g
- ❖ Śledzie z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi - 9,00 zł / 100 g
- ❖ Ryba smażona podana pod sosem greckim - 7,00 zł / 100 g
- ❖ Ryba faszerowana w delikatnym auszpiku - 6,50 zł / 100 g
- ❖ Tradycyjny karp w galarecie z octem oraz gałązką lubczyku - 9,50 zł / 100 g
- ❖ Karp po żydowsku z rodzynkami - 10 zł / 100 g
- ❖ Łosoś w delikatnym auszpiku ze złotą szalotką - 9,50 zł / 100 g
- ❖ Sandacz w galarecie - 9,00 zł / 100 g
- ❖ Halibut błękitny na warzywach w galarecie - 13 zł / 100 g
- ❖ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ziołami, serkiem kremowym łowickim - 11,00zł / 100 g
- ❖ Tatar z łosia jurajskiego z kaparami, jajkiem przepiórczym i czarnym kawiolem - 12,00 zł / 100 g
- ❖ Tymbaliki rybne serwowane z pstrągiem tęczowym i warzywami podane w lekkim occie - 6,00zł / 100 g
- ❖ Delikatny pstrąg z duszonymi warzywami z dodatkiem kolendry, skórki limonki 8,50 zł / 100 g

SALAŃKI ŚWIĄTECZNE

- ❖ Sałatka makaronowa z łososiem grillowanym, pestkami słonecznika i suszonym pomidorem - 45 zł / kg
- ❖ Sałatka jarzynowa tradycyjna – 40 zł / kg
- ❖ Sałatka z rukoli i wędzonej piersi kaczki z truskawkami, jajkami przepiórczymi w koszulkach i białym kremem balsamico - 65zł / kg
- ❖ Sałatka Śledziowa z marynowaną papryką i czerwoną cebulą - 60 zł / kg
- ❖ Sałatka z kurczakiem marynowanym w cynamonie z kukurydzą i świeżym ananase - 60,00 zł / kg
- ❖ Sałatka z jabłka korzenia selera i orzechów z dodatkiem rukoli rodzynek i cynamonu - 50 zł / kg
- ❖ Sałatka postna z pieczarkami, serem żółtym warzywami i majonezem light - 60 zł kg



Menu dla osób indywidualnych

ZIMNE PRZYSTAWKI MIĘSNE

- ❖ Schab po warszawsku nadziewany farszem jajecznym z dodatkiem chrzanu 2 szt. - 9,00zł /100 g
- ❖ Roladki z kaczki faszerowanej podane na konfiturze z pomarańczy - 9,50 zł / 100 g
- ❖ Mus z wątróbki kaczey z galaretką malinową - 9,00zł / 100g
- ❖ Rolada z pieczonej cielęciny nadziewana świeżymi pistacjami - 10,00 zł /100 g
- ❖ Rolada świąteczna z boczku nadziewana - 6,00 zł - 100 g
- ❖ Pieczone roladki z kaczki nadziewane grzybami - 9,00 zł / 100 g
- ❖ Paszтет z perliczki z prawdziwkami i sosem z suszonych śliwek podany na chrupiącej chałce -10,50 / 100g
- ❖ Paszтет świąteczny drobiowy – 40,00 zł / kg
- ❖ Paszтет świąteczny mięsny – 40,00 zł / kg
- ❖ Paszтет z królika – 80,00 zł / kg
- ❖ Paszтет z dziczyzny – 85,00 zł / kg
- ❖ Schab upieczony w całości 50zł / kg
- ❖ Karkówka upieczona w całości 55zł / kg

ZIMNE PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE

- ❖ Delikatne teriny mieszane o różnorodnym nadzieniu (warzywna, grzyby leśne, owoce żurawiny) - 7,00 /100 g
- ❖ Tarta z kiszoną kapustą, podgrzybkami i suszoną żurawiną 7,50 zł / 100 g
- ❖ Paszteciki z ciasta filo nadziewane grzybami leśnymi i kiszoną kapustą 4,50zł / 100g

ZUPY

- ❖ Zupa grzybowa z drobnym makaronem porcja - 8,00 zł / 250 ml
- ❖ Barszcz czerwony czysty - 7,00 zł / 250 ml
- ❖ Zupa cytrynowa z klopsikami z pieczonego sumy z dodatkiem chipsów z pietruszki - 12,00 zł / 250 ml



Menu dla osób indywidualnych

DANIA GORĄCE MIĘSNE

- ❖ Pieczona gęś z sosem własnym (wyluzowana przez kucharza około 4 kg) - 300 zł sztuka
- ❖ Roladki z polędwiczek wieprzowych nadziewane grzybami leśnymi podane na sosie pieprzowym 8,00 porcja/ 100 g
- ❖ Bigos na mięsie kaczym z suszonymi śliwkami 45,00 zł / kg
- ❖ Cielęcina pieczona nadziewana pistacjami – 80,00 zł / kg
- ❖ Kaczka pieczona w całości luzowana - 70,00 zł / 1 szt.
- ❖ Pieczeń z dzika w ziołach prowansalskich - 100 zł / kg
- ❖ Gołąbki z dziczyzny zawinięte w liście kapusty włoskiej - 5,00 zł / 100g
- ❖ Perliczka marynowana w soku z pomarańczy i gwiazdkami anyżu - 8,00 zł /100 g
- ❖ Królik pieczony metodą sous vide z warzywami podany na musie śmietanowym 7,50 / 100 g

DODATKI

- ❖ Kapusta wigilijna przyprawiona lnianym olejem – 35,00 zł / kg
- ❖ Buraczki czerwone zasmażane z dodatkiem czerwonego wina 30,00 zł / kg
- ❖ Świąteczna kapusta wigilijna z grzybami leśnymi - 35,00 zł / kg

DANIA GORĄCE RYBNE

- ❖ Karp po żywiecku marynowany w gliniaku z czosnkiem i solą – 10,00 zł / 100 g
- ❖ Pieczony filet z łososia norweskiego z czosnkiem i rozmarynem podany na duszonym bobie w sosie śmietanowym 9,50 zł porcja 100g
- ❖ Pieczone filety dorsza bałtyckiego podane na sosie porowo - śmietanowym 9,00 zł / 100 g
- ❖ Pieczone filet z pstrąga tęczowego podane na sosie koperkowo - maślanym z dodatkiem ziół 7,50 /100 g
- ❖ Dorsz w maślanym confit podany na botwinie z miodem i nalewką orzechową 10,00 zł /100g



50,00 zł / kg

CIASTA

- ❖ Tarta jabłkowa z dodatkiem likieru cytrynowego - 50,00 zł / kg
- ❖ Tradycyjny Makowiec – 45,00 zł / kg
- ❖ Sernik świąteczny z rodzynkami - 45,00 zł / kg
- ❖ Tort makowy z konfiturą wiśniową 55,00 zł / kg
- ❖ Tarta z białej czekolady z pestkami granatu 47,00 zł / kg

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

