



OFERTA CATERINGOWA I

PRZEKĄSKI ZIMNE W FORMIE FINGER FOOD

- Roladka z koziego sera w pistacjach i pestkach słonecznika z czerwonym pesto
- Czosnkowa bagietka z salsą pomidorowo - paprykową oraz siekaną kolendrą
- Tradycyjny śledzik po kaszubsku z czerwonymi warzywami
- Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu, rukolą i balsamico malinowym
- Rogaliki z ciasta francuskiego nadziewane pieczarkami i serem pleśniowym
- Szynka serrano zawinięta w melonem dino, pieprzem młotkowanym, balsamico truskawkowym
- Tortille nadziewane kurczakiem pikantnym, sałatą lodową, suszonym pomidorem pastą warzywną

SAŁATKI W MISACH

- Sałatka makaronowa pieczonym łososiem i nasionami słonecznika z sosem sojowym
- Sałatka z pieczoną kaczką, karmelizowaną gruszką, sosem malinowo - jeżynowym

ZUPA

- Zupa tajska z mlekiem kokosowym

DANIA GORĄCE SERWOWANE Z BEMARÓW

- Mini Devolay nadziewany serem pleśniowym i masłem ziołowym
- Żeberka wieprzowe aromatyzowane Polskim bimbrem, śliwką węgierką oraz imbirem
- Pieczarki faszerowane bolognese zapiekane serem

DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z BEMARÓW

- Kluseczki szpinakowe podane z masłem szałwiowym
- Opiekane ziemniaki na maśle z czosnkiem i koprem
- Papardelle marchwiowe z masłem, imbirem i sokiem z pomarańczy
- Brokuły pieczone z dodatkiem płatków migdałowych i serem pleśniowym

DESER

- Beza cytrynowa z sosem malinowym
- Krem bawarski z musem malinowym ,płatkami białej czekolady i owoców
- Deser włoski tiramisu podany z mascarpone, likierem amaretto z gorzką czekoladą

KOSZT NETTO JEDNA OSOBA 135 zł +VAT



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

OFERTA CATERINGOWA II

PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD

- Tatar podany w koszyczku parmezanowym z jajkiem przepiórczym marynowanym prawdziwkami oraz korniszonem
- Plastry suszonej polędwicy z dzika marynowanej w soli morskiej, papryce wędzonej oraz ziołach leśnych
- Łosoś w estragonie ze złotymi szalotkami
- Napoleonka z burakami, mozzarellą, pesto, bazylią grecką
- Szyńka Serano podany z melonem Dino, pieprzem młotkowanym, rukolą
- Plastry gotowanej cielęcina metodą suwie podane z balsamicznym sosem malinowym i jajkiem przepiórczym
- Pikantne papryczki nadziewane serem twarogowym z papryczkami jalapeno

SAŁATKI

- Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami, papryczką chili i pomidorkami i mango
- Sałatka holenderska z żółtym, serem, indykiem wędzonym, ananase

ZUPA

- Żurek z białą kiełbasą

DANIA GORĄCE

- Pieczony dorsz atlantycki podany na sosie ziołowo-koperkowym
- Zrazy z dzika nadziewane boczkiem, cebulą, podane w sosie pieczeniowym
- Kurczak pieczony owinięty w szynkę westfalską podany na sosie gorgonzola z pomidorkami pieczonymi
- Mini pierogi nadziewane musem z perliczki podany na sosie z grzybów leśnych sezonowych

DODATKI GORĄCE

- Estragonowe kluski kładzione
- Buraczki zasmażane z czerwonym winem i masłem śmietankowym
- Opiekane ziemniaki na koprze, czosnku, maśle
- Ratatuj warzywne z pomidorami

DESER

- Mus budyniowy z owocami chia oraz pulpą z mango
- Krem z białej czekolady z musem mango i pestek marakuji
- Tarta cytrynowa z karmelowym tiulem i musem malinowym

KOSZT NETTO JEDNA OSOBA 145 zł +VAT



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

OFERTA CATERINGOWA III

PRZEKAŚKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD

- Śledź norweski z jabłkami, kwaśną śmietaną i czerwonym kawiozem
- Roladki z polędwicy wołowej podane w papierze ryżowym, szpinak, parmezan, rukolą
- Rilletes z gęsi na razowej grzance z karmelizowaną żurawiną i orzechami
- Tatar z tuńczyka z kaparami i wódką podany z emulsją z chrzanu wasabi aromatyzowaną imbirem
- Bruschetta i grissini z szynką prosciutto
- Gęste puree z jabłek z chrzanem, pianą z jogurtu i pstrągiem wędzonym
- Mus z orzechów i koziego sera na grillowanym bakłażanie oraz pesto pietruszkowym
- Tarta z grzybami leśnymi, kozim serem, botwinką, kremem maślanym

SALATKI

- Sałatka makaronowa z chorizo, pomidorkami i oliwkami
- Sałatka bałkańska z ziołami pomidorami malinowymi, czerwoną cebulą i sosem

ZUPA

- Flaki z boczniaków

DANIA GORĄCE

- Pieczona kaczka ułożona na blanszowanych jabłkach podana z sosem wiśniowym
- Łosoś pieczony podany na sosie z pastą curry, mlekiem kokosowym i kapusta pak choi
- Pieczone bataty podane z sosem tzatziki oraz świeżą bazylią
- Pierogi z mięsem kaczym podane na sosie kurkowym

DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z BEMARÓW

- Gratine ziemniaczane z dodatkiem beszamelu
- Ryż z warzywami korzennymi
- Mieszanka warzyw tajskich
- Buraczki karmelizowane

DESER

- Tarta z owocami sezonowymi
- Panna cotta z sosem wiśniowym
- Mini ciasteczka coctailowe z musem cytrynowym i owocami

KOSZT NETTO JEDNA OSOBA 150 zł +VAT

W KOSZT MENU WSZYSTKICH ZESTAWÓW WLICZONA JEST :

- Dostawa cateringu
- Zastawa porcelanowa, sztucce, talerze itd.
- Podgrzewacze do dań gorących

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



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

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