



## OFERTA CATERINGOWA I

### NAPOJE I DESERY

- o Woda mineralna niegazowana z cytryną ,limonką ,miętą
- o Soki owocowe serwowane z dzbanków lub dyspenserów
- o Smoothie z ananase i brzoskwinia
- o Napój z ogórka ,selera naciowego i imbiru
- o Mus czekoladowy z wiśniową konfiturą i płatkami białej czekolady
- o Owocowy jogurt z granolą podany na jogurcie naturalnym, owocami leśnymi
- o Rogaliki croissanty z nutellą i prażonymi migdałami
- o Fioletowe smoothie bowl z siemieniem lnianym

## STACJA LIVE COOKING ( proszę o wybór jednego z zestawów)

### STACJA LIVE COOKING I SERWOWANA Z POD LAMPY

- o Stacja z pieczonym drobiem marynowanym po tajsku
- o Wybór pieczywa mieszanego
- o Wybór dodatków warzywnych
- o Wybór sosów

### STACJA LIVE COOKING I SERWOWANA Z POD LAMPY

- o Stacja z pieczonym łososiem jurajskim w sosie Jack Daniels
- o Wybór pieczywa mieszanego
- o Wybór dodatków warzywnych
- o Wybór sosów

### STACJA LIVE COOKING II SERWOWANA Z POD LAMPY

- o Stacja z pieczonym rostbefem marynowanym w przyprawach i pieprzu czerwonym
- o Wybór pieczywa mieszanego
- o Wybór dodatków warzywnych
- o Wybór sosów

### STACJA LIVE COOKING III SERWOWANA Z POD LAMPY

- o Stacja z pieczonym udźcem jelenia w ziołach prowansalskich i musztardzie dijon
- o Wybór pieczywa mieszanego
- o Wybór dodatków warzywnych
- o Wybór sosów



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366  
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

## PRZEKAŚKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD BUFET

- o Plastry pieczonego rostbefu z confitowaną szalotką, pesto z rukoli oraz pikantnym musem z wędzonej papryki
- o Plastry suszonej polędwicy z dzika marynowanej w soli morskiej, papryce wędzonej oraz ziołach leśnych
- o Rilletes z gęsi na razowej grzance z karmelizowaną żurawiną i orzechami
- o Ceviche z łososia jurajskiego z cytrusami, kolendrą, ostrym chilli oraz siekaną czerwoną cebulą
- o Gęste puree z jabłek z chrzanem, pianą z jogurtu i pstrągiem wędzonym
- o Mus z orzechów i koziego sera na grillowanym bakłażanie oraz pesto pietruszkowym
- o Tarta z grzybami leśnymi, kozim serem, botwinką, kremem maślanym

## SAŁATKI W MINI FORMACH

- o Sałatka makaronowa z chorizo, pomidorami i oliwkami
- o Sałatka z pieczonych buraków z kminem, dresingiem balsamicznym, czarnuszką i jabłkiem

## BUFET SAŁATKOWY ORAZ DODATKI

- o Oliwki czarne i zielone ,kukurydza ,papryka ,pomidorki ,ogórek ,rukola,rozszponka, sałata karbowana ,sałata lodowa ,rzodkiewka ,suszone pomidory ,papryka jalapeno, kapary , pestki dyni, stonecznika, migdałów ,seler naciowy, cykorii , groszek zielony , kiełki mieszane ,marchewka, szpinak ,ziola mieszane ,parmezan , radicio, papryka marynowana , pieczarki ,plastry buraków , czerwona cebula , ser feta, papryki nadziewane marynowane w occie

## STACJA KLASYCZNA NA CIEPŁO

- o Świeżo smażona jajecznica na dowolnych składnikach
- o Omlety z jajek z dodatkami na słodko lub słono
- o Kiełbaski pieczone śniadaniowe
- o Jajka sadzone

## OFERTA CATERINGOWA II

### NAPOJE I DESERY

- o Soki owocowe serwowane z dzbanków lub dyspenserów
- o Woda mineralna niegazowana z cytryną ,limonką ,miętą
- o Pudding lniany z malinami i burakiem
- o Smoothie wytrawne na bazie natki , kiwi, szpinaku ,jabłek
- o Tarta jabłkowa z kruszonką
- o Owocowy jogurt z granolą podany na jogurcie naturalnym, truskawki ,poziomki ,rokitnik
- o Ciastka śniadaniowe z ciasta francuskiego o różnorodnym smaku

## STACJA LIVE COOKING ( proszę o wybór jednego z zestawów)

### STACJA LIVE COOKING I SERWOWANA Z POD LAMPY

- o Stacja z pieczonym drobiem marynowanym po tajsku
- o Wybór pieczywa mieszanego
- o Wybór dodatków warzywnych
- o Wybór sosów



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366  
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

### STACJA LIVE COOKING I SERWOWANA Z POD LAMPY

- o Stacja z pieczonym łososiem jurajskim w sosie Jack Daniels
- o Wybór pieczywa mieszane
- o Wybór dodatków warzywnych
- o Wybór sosów

### STACJA LIVE COOKING II SERWOWANA Z POD LAMPY

- o Stacja z pieczonym rostbefem marynowanym w przyprawach i pieprzu czerwonym
- o Wybór pieczywa mieszane
- o Wybór dodatków warzywnych
- o Wybór sosów

### STACJA LIVE COOKING III SERWOWANA Z POD LAMPY

- o Stacja z pieczonym udźcem jelenia w ziołach prowansalskich i musztardzie dijon
- o Wybór pieczywa mieszane
- o Wybór dodatków warzywnych
- o Wybór sosów

### DANIA CIEPŁE ŚNIADANIOWE SERWOWANE W FORMIE BEMARÓW ORAZ LIVE COOKING

- o Gryczane naleśniki z białym serem i jabłkiem
- o Jajka zapiekane w marchwiowych koszykach
- o Szakszuka z pieczarkami, pieczoną papryką i feta
- o Szakszuka ze szpinakiem, groszkiem sadzonym jajkiem
- o Frittata ze szpinakiem, pomidorami i serem
- o Naleśniki z serem mozzarella, pieczarkami marynowanymi, rukolą, salami picante
- o Jajecznicę z dodatkami

### BUFET SAŁATKOWY

- o Oliwki czarne i zielone, kukurydza, papryka, pomidorki, ogórek, rukola, rozszponka, sałata karbowana, sałata lodowa, rzodkiewka, suszone pomidory, papryka jalapeno, kapary, pestki dyni, słonecznika, migdałów, seler naciowy, cykorja, groszek zielony, kielki mieszane, marchewka, szpinak, zioła mieszane, parmezan, radicio, papryka marynowana, pieczarki, plastry buraków, czerwona cebula, ser feta, papryki nadziewane marynowane w occie

### PRZEKĄSKI ZIMNE W FORMIE FINGER FOOD

- o Humus z orzeszkami pinii i kolendrą
- o Czosnkowa bagietka z sałką pomidorowo-paprykową oraz siekaną kolendrą
- o Carpaccio z buraka w asyście koziego sera i melona cuantalupa
- o Wędliny mieszane wiejskich wyrobów
- o Deski serów europejskich z owocami
- o Rogaliki z ciasta francuskiego nadziewane pieczarkami i serem pleśniowym
- o Pesto z pomidorów i migdałów podane w mini wekach z paluszkami grissini
- o Śniadaniowe Summer Rolls z sosem orzechowym
- o Tortille nadziewane kurczakiem pikantym, sałatką lodową, suszonym pomidorem, pastą warzywną
- o Tatar z suszonych pomidorów i grillowanej cukinii
- o Kubeczki z łososiem wędzonym z serem i krewetkami na rukoli, z czerwoną cebulą



Wilga Catering  
Piotr Wilga  
Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366  
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

## SAŁATKI W MISACH

- o Sałatka szpinakowa z boczkiem grillowanym ,warzywami i zielonym sosem
- o Sałatka z pieczoną kaczką, karmelizowaną gruszką, sosem malinowo-jeżynowym

## W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Dostawa cateringu (Warszawa) Poza Warszawą kilometrówka 2,2zł/km
- Dekoracja w postaci ciętych kwiatów
- Transport jedzenia z zachowaniem wszystkich certyfikatów HACCP
- Przygotowanie stołów
- Montaż dzień przed imprezą wedle harmonogramu do ustalenia
- zastawa futurystyczna
- Zastawa szklana
- Zapewnienie obsługi kelnerskiej
- Zapewnienie obsługi kucharskiej

## PO STRONIE KLIENTA :

- Zapewnienie zaplecza cateringowego

## 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, (+48) 500 366 366  
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