

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 – 10,00 zł / 100g
- ❖ Śledź po mazursku w czerwonych warzywach z cebulą i białym pieprzem - 10,00 zł / 100g
- ❖ Śledzie z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi - 10,00 zł / 100 g
- ❖ Ryba smażona podana pod sosem greckim - 9,50 zł / 100 g
- ❖ Ryba faszerowana w delikatnym auszpiku - 9,50 zł / 100 g
- ❖ Tradycyjny karp w galarecie z octem oraz gałązką lubczyku - 10,50 zł / 100 g
- ❖ Karp po żydowsku z rodzynkami - 11,00 zł / 100 g
- ❖ Łosoś w delikatnym auszpiku ze złotą szalotką - 11,50 zł / 100 g
- ❖ Sandacz w galarecie - 12,00 zł / 100 g
- ❖ Halibut błękitny na warzywach w galarecie - 14,00 zł / 100 g
- ❖ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ziołami, serkiem kremowym łowickim - 12,00zł / 100 g
- ❖ Tatar z łosia jurajskiego z kaparami , jajkiem przepiórczym i czarnym kawiolem - 14,00 zł / 100 g
- ❖ Tymbaliki rybne serwowane z pstrągiem tęczowym i warzywami podane w lekkim occie - 9,00zł / 100 g
- ❖ Delikatny pstrąg z duszonymi warzywami z dodatkiem kolendry , skórki limonki 10,50 zł / 100 g

SAŁATKI ŚWIĄTECZNE

- ❖ Sałatka makaronowa z łososiem grillowanym , pestkami słonecznika i suszonym pomidorem - 55 zł /kg
- ❖ Sałatka jarzynowa tradycyjna – 50 zł / kg
- ❖ Sałatka z rukoli i wędzonej piersi kaczki z truskawkami, jajkami przepińczymi w koszulkach i białym kremem balsamico - 75zł / kg
- ❖ Sałatka Śledziowa z marynowaną papryką i czerwoną cebulą - 70 zł / kg
- ❖ Sałatka z kurczakiem marynowanym w cynamonie z kukurydzą i świeżym ananase - 70,00 zł / kg
- ❖ Sałatka z jabłka korzenia selera i orzechów z dodatkiem rukoli rodzynek i cynamonu - 60 zł /kg
- ❖ Sałatka postna z pieczarkami, serem żółtym warzywami i majonezem light - 70 zł kg



Menu dla osób indywidualnych

ZIMNE PRZYSTAWKI MIĘSNE

- ❖ Schab po warszawsku nadziewany farszem jajecznym z dodatkiem chrzanu 2 szt. - 10,00zł /100 g
- ❖ Roladki z kaczki faszerowanej podane na konfiturze z pomarańczy - 10,50 zł / 100 g
- ❖ Mus z wątróbki kaczek z galaretką malinową - 9,50zł / 100g
- ❖ Rolada z pieczonej cielęciny nadziewana świeżymi pistacjami - 12,00 zł /100 g
- ❖ Rolada świąteczna z boczku nadziewana - 7,00 zł - 100 g
- ❖ Pieczone roladki z kaczki nadziewane grzybami - 10,00 zł / 100 g
- ❖ Paszтет z perliczki z prawdziwkami i sosem z suszonych śliwek podany na chrupiącej chałce -12,50 / 100g
- ❖ Paszтет świąteczny drobiowy – 50,00 zł / kg
- ❖ Paszтет świąteczny mięsny – 50,00 zł / kg
- ❖ Paszтет z królika – 90,00 zł / kg
- ❖ Paszтет z dziczyzny – 85,00 zł / kg
- ❖ Schab upieczony w całości 65zł / kg
- ❖ Karkówka upieczona w całości 65zł / kg

ZIMNE PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE

- ❖ Delikatne teriny mieszane o różnorodnym nadzieniu (warzywna, grzyby leśne, owoce żurawiny) - 10,00 /100 g
- ❖ Tarta z kiszoną kapustą, podgrzybkami i suszoną żurawiną 9,50 zł / 100 g
- ❖ Paszteciki z ciasta filo nadziewane grzybami leśnymi i kiszoną kapustą 6,50zł / 100g

ZUPY

- ❖ Zupa grzybowa z drobnym makaronem porcja - 9,50 zł / 250 ml
- ❖ Barszcz czerwony czysty – 8,50 zł / 250 ml
- ❖ Zupa cytrynowa z klopsikami z pieczonego sumy z dodatkiem chipsów z pietruszki - 14,00 zł / 250 ml



Menu dla osób indywidualnych

DANIA GORĄCE MIĘSNE

- ❖ Pieczona gęś z sosem własnym (wyluzowana przez kucharza około 4 kg) - 350 zł sztuka
- ❖ Roladki z polędwiczek wieprzowych nadziewane grzybami leśnymi podane na sosie pieprzowym 11,00 porcja/ 100 g
- ❖ Bigos na mięsie kaczym z suszonymi śliwkami 60,00 zł / kg
- ❖ Cielęcina pieczona nadziewana pistacjami – 95,00 zł / kg
- ❖ Kaczka pieczona w całości luzowana - 75,00 zł / 1 szt.
- ❖ Pieczeń z dzika w ziołach prowansalskich - 120 zł / kg
- ❖ Gołąbki z dziczyzny zawinięte w liście kapusty włoskiej - 9,00 zł / 100g
- ❖ Perliczka marynowana w soku z pomarańczy i gwiazdkami anyżu - 12,00 zł / 100 g
- ❖ Królik pieczony metodą sous vide z warzywami podany na musie śmietanowym 11,00 / 100 g

DODATKI

- ❖ Kapusta wigilijna przyprawiona lnianym olejem – 45,00 zł / kg
- ❖ Buraczki czerwone zasmażane z dodatkiem czerwonego wina 35,00 zł / kg
- ❖ Świąteczna kapusta wigilijna z grzybami leśnymi - 45,00 zł / kg

DANIA GORĄCE RYBNE

- ❖ Karp po żywiecku marynowany w gliniaku z czosnkiem i solą – 12,00 zł / 100 g
- ❖ Pieczony filet z łososia norweskiego z czosnkiem i rozmarynem podany na duszonym bobie w sosie śmietanowym 14,00 zł porcja 100g
- ❖ Pieczone filety dorsza bałtyckiego podane na sosie porowo - śmietanowym 12,00 zł / 100 g
- ❖ Pieczone filety z pstrąga tęczowego podane na sosie koperkowo - maślanym z dodatkiem ziół 12,50 / 100 g
- ❖ Dorsz w maślanym confit podany na botwinie z miodem i nalewką orzechową 14,00 zł / 100g



Menu dla osób indywidualnych

DANIA GORĄCE MĄCZNE

- ❖ Uszka nadziewane kapustą i grzybami wyrabiane ręcznie – 60,00 zł / kg
- ❖ Uszka nadziewane mięsem wyrabiane ręcznie – 60,00 zł / kg
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami, mięsem, ruskie – 55/45/40 zł /kg
- ❖ Pierogi z mięsem kaczym podane z sosem borowikowo śmietanowym z dodatkiem świeżej natki 70,00 zł / kg (sos podany osobno)
- ❖ Pierożki z makiem i bakaliami podane z sosem waniliowym - 55,00 zł / kg
- ❖ Pierożki z łososiem polane bazyliowym masłem – 65,00 zł / kg
- ❖ Kutia świąteczna czyli makaron z makiem, orzechami, miodem oraz aromat migdałowy – 60,00 zł /kg
- ❖ Kluseczki śląskie – 30,00 zł / kg
- ❖ Kopytka szpinakowe – 35,00 zł /kg

CIASTA

- ❖ Tarta jabłkowa z dodatkiem likieru cytrynowego - 60,00 zł / kg
- ❖ Tradycyjny Makowiec – 50,00 zł / kg
- ❖ Sernik świąteczny z rodzynkami - 55,00 zł / kg
- ❖ Tort makowy z konfiturą wiśniową 65,00 zł / kg
- ❖ Tarta z białej czekolady z pestkami granatu 70,00 zł / kg
- ❖ Zapraszamy do składania zamówień do 19.12.2021r

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

