

Wesołych Świąt!

z Wilgą Catering



biuro@wilgacatering.pl



500 366 366
508 391 733



OFERTA CATERINGOWA I – DLA FIRM

PRZEKĄSKI ZIMNE

- ❖ Pieczone półmiski mięs świątecznych z dodatkami (karkówka w majeranku, schab pieczony, polędwiczki w miodzie)
- ❖ Śledzik po mazursku serwowany w mini wekach z cebulką szalotką i białym pieprzem
- ❖ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ziołami, serkiem kremowym łowickim
- ❖ Pasztet w trzech odsłonach (dzik, drób, królik)
- ❖ Karp w galarecie podany w mini wekach z warzywami i octem oraz gałązką lubczyku
- ❖ Tatar z łosia norweskiego z kaparami, jajkami przepiórczymi i czarnym kawiolem
- ❖ Roladki z kaczki faszerowanej podane na konfiturze z pomarańczy
- ❖ Tymbaliki rybne serwowane z pstrągiem tęczowym i warzywami podany z octem
- ❖ Delikatny pstrąg z duszonymi warzywami z dodatkiem kolendry i skórki z limonki

SALATKI

- ❖ Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- ❖ Sałatka śledziowa z marynowaną papryką i czerwoną cebulą
- ❖ Sałatka z kurczakiem marynowanym w cynamonie z kukurydzą i świeżym ananase

DODATKI

- ❖ Zestaw pieczywa mieszanego, masło ziołowe, ogórki konserwowe, grzyby marynowane w occie, kompozycje sosów mieszanych do potraw



OFERTA CATERINGOWA I – DLA FIRM

DANIA GORĄCE

- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami serwowane na chrupko lub z wody
- ❖ Pieczona łopatką w kremowym sosie grzybowym
- ❖ Pieczony filet z łososia norweskiego z czosnkiem i rozmarynem podany na duszonym bobie w sosie śmietanowym
- ❖ Pieczone filety dorsza bałtyckiego podane na sosie porowo-śmietanowym
- ❖ Pieczone udziki z kurczaka nadziewane suszonymi owocami podlane konfiturą borówkową

DODATKI CIEPŁE

- ❖ Ziemniaki opiekane na maśle i czosnku z dodatkiem świeżego rozmarynu
- ❖ Ryż jaśminowy z dodatkiem warzyw
- ❖ Warzywa duszone z czosnkiem i pomidorami
- ❖ Warzywa gotowane na parze obsypane płatkami pieczonych migdałów
- ❖ Bigos na kaczce z suszonymi śliwkami

ZUPA

- ❖ Tradycyjny barszcz czerwony podawany z uszkami

DESER

- ❖ Tradycyjne ciasta krojone o różnorodnym smaku
- ❖ Kluski z makiem serwowane w mini wekach
- ❖ Rogale półfrancuskie z makiem i bakaliami
- ❖ Piernikowa rolada z kremem jabłkowo-cynamonowym

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- ❖ Kompot z suszonych owoców
- ❖ Soki owocowe w czterech smakach 100%
- ❖ Woda mineralna niegazowana z cytryną, miętą, limonką
- ❖ Kawa ziarnista serwowana z ekspresów ciśnieniowych
- ❖ Herbata Sir Williams w dwunastu smakach



OFERTA CATERINGOWA II – DLA FIRM



PRZEKĄSKI ZIMNE

SAŁATKI

- ❖ Sałatka śledziowa z cykorią, ziemniakami i sosem jogurtowo-miodowym
- ❖ Sałatka z rukoli i wędzonej piersi kaczki z truskawkami, jajkami przepiórczymi w koszulkach i białym kremem balsamico
- ❖ Sałatka makaronowa z wędzonym łososiem, pestkami słonecznika i suszonym pomidorem
- ❖ Sałatka z modrej kapusty z filetowanymi pomarańczami i jabłkiem malinowym

DODATKI

- ❖ Zestaw pieczywa mieszanego, masło ziołowe, ogórki konserwowe, grzyby marynowane w occie, kompozycje sosów mieszanych do potraw

- ❖ Delikatne teriny mieszane o różnorodnym nadzieniu (rybna , mięsne , grzyby , warzywna)
- ❖ Pieczony schab z dodatkiem rozmarynu rolowany z chrzanowym musem
- ❖ Rolada z sandacza z bakaliami i sosem żurawinowym
- ❖ Roladki z królika nadziewane suszonymi owocami podane na musie dyniowym
- ❖ Tarta z kiszoną kapustą ,podgrzybkami i suszoną żurawiną
- ❖ Pasztet z jelenia i mus jabłkowo-chrzanowy
- ❖ Śledzie z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi
- ❖ Łosoś w estragonie nadziewany ogórkiem kiszonym i warzywami podany ze złotą szalotką
- ❖ Szyjki gęsie nadziewane ,musem grzybowym podane na kandyzowanej skórce pomarańczy
- ❖ Filety z karpia królewskiego podane na musie koperkowo ziołowym w lekkim auszpiku



OFERTA CATERINGOWA II – DLA FIRM



ZUPA

- ❖ Krem z borowików z dodatkiem groszku ptysiowego

DESER

- ❖ Bułeczki drożdżowe z makiem i rodzynkami
- ❖ Tradycyjne ciasta krojone podane w papilotkach (sernik, szarlotka, keks browni)
- ❖ Łazanki z makiem i bakaliami podane w mini formach

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- ❖ Kompot z suszonych owoców
- ❖ Soki owocowe w czterech smakach 100%
- ❖ Woda mineralna niegazowana z cytryną, miętą, limonką
- ❖ Kawa ziarnista serwowana z ekspresów ciśnieniowych
- ❖ Herbata Sir Williams w dwunastu smakach

DANIA GORĄCE

- ❖ Kaczka pieczona podana na sosie wiśniowym z jabłkami
- ❖ Tradycyjny karp królewski filetowany podany z czosnkiem po beskidzku
- ❖ Indyczka glazurowana miodem i piwem
- ❖ Roladki z polędwiczek wieprzowych nadziewane grzybami leśnymi podane na sosie pieprzowym
- ❖ Pieczone filet z pstrąga tęczowego podane na sosie koperkowo-maślanym z dodatkiem ziół
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami zasmażane lub z wody
- ❖ Dorsz w maślanym confit podany na botwinie z miodem i nalewką orzechową

DODATKI CIEPŁE

- ❖ Ziemniaki opiekane na maśle i czosnku z dodatkiem świeżego kopru
- ❖ Buraczki zasmażane z masłem oraz czerwonym winem
- ❖ Kluseczki śląskie okraszone cebulą perłową
- ❖ Świąteczna kapusta wigilijna z grzybami leśnymi
- ❖ Warzywa korzenne w occie balsamicznym



OFERTA CATERINGOWA III – DLA FIRM



SAŁATKI

- ❖ Sałatka ze śledzi marynowanej papryki i czerwonej cebuli
- ❖ Sałatka ze świeżym szpinakiem i karmelizowanymi orzechami, żurawiną oraz pierśią z kaczki
- ❖ Sałatka na bazie kruchej sałaty rzymskiej, łososia wędzonego oraz sosu kawiorowego z anchoise
- ❖ Sałatka pieczarkowa z brokułami oraz prażonymi migdałami

DODATKI

- ❖ Zestaw pieczywa mieszanego, masło ziołowe, ogórki konserwowe, grzyby marynowane w occie, kompozycje sosów mieszanych do potraw

PRZEKĄSKI ZIMNE

- ❖ Rolada z pieczonej cielęciny nadziewana świeżymi pistacjami
- ❖ Łosoś wędzony podany na blinie gryczanym podany z kwaśną śmietaną i kawiozem z pstrąga
- ❖ Tradycyjny śledzik podany z jabłkiem i siekaną cebulą oraz musztardą francuską
- ❖ Rolowana gęś podana na konfiturze grejpfrutowej z dodatkiem skórki pomarańczy
- ❖ Sandacz z mazurskich jezior marynowany w delikatnym auszpiku z chrustem warzywny
- ❖ Pasztet z prawdziwkami i sosem z suszonych śliwek podany na chrupiącym toście
- ❖ Karp po żydowsku z rodzynkami i marchwią
- ❖ Marynowane śledzie norweskie w czosnku i kolorowym pieprzu z rydzami i gruszkami
- ❖ Pasztet z dziczyzny podany z sosem tatarskim oraz sosem żurawinowym
- ❖ Paszteciki z ciasta filo nadziewane grzybami leśnymi i kiszoną kapustą
- ❖ Mus z wątróbki kaczey z galaretką malinową podany na chałce

OFERTA CATERINGOWA III – DLA FIRM



DESER

- ❖ Pierogi z makiem i bakaliami podane z sosem waniliowym (Deser ciepły)
- ❖ Deser świąteczny podany kremie mascarpone z konfiturą żurawinową i cynamonem
- ❖ Mini musiki świąteczne o różnorodnym smaku
- ❖ Tarta kajmakowa z orzechami włoskimi

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- ❖ Kompot z suszonych owoców
- ❖ Soki owocowe w czterech smakach 100%
- ❖ Woda mineralna niegazowana z cytryną, miętą, limonką
- ❖ Kawa ziarnista serwowana z ekspresów ciśnieniowych
- ❖ Herbata Sir Williams w dwunastu smakach

ZUPA

- ❖ Zupa cytrynowa z klopsikami z pieczonego sumu z dodatkiem chipsów z pietruszki
- ❖ Mazurska zupa rybna z groszkiem i pomidorami

DANIA GORĄCE

- ❖ Pieczone gęś podana na sosie wiśniowym z jabłkami
- ❖ Łosoś pieczony podany na filetowanej pomarańczy z żurawiną marynowaną w miodzie
- ❖ Pierogi z mięsem kaczym podane sosie borowikowo śmietanowym z dodatkiem świeżej natki
- ❖ Pierogi z łososiem polane bazyliowym masłem
- ❖ Filety z sandacza na musie porowo-ziemniaczanym z dodatkiem świeżego tymianku
- ❖ Gołąbki z dziczyzny zawinięte w liście kapusty włoskiej
- ❖ Pieczona perliczka marynowana w soku z pomarańczy i gwiazdkami anyżu
- ❖ Królik pieczony metodą sous vide z warzywami podany na musie śmietanowym

DODATKI CIEPŁE

- ❖ Ziemniaki opiekane na maśle i czosnku z dodatkiem świeżego kopru
- ❖ Buraczki zasmażane z masłem oraz czerwonym winem
- ❖ Kasza gryczana z cebulką i boczkiem
- ❖ Placki dyniowe smażone z dodatkiem jogurtu naturalnego
- ❖ Świąteczna kapusta wigilijna z grzybami leśnymi



OFERTA CATERINGOWA – DLA FIRM

W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Dostawa cateringu
- Transport jedzenia z zachowaniem wszystkich certyfikatów HACCP
- Przygotowanie stołów
- Zapewnienie stolików koktajlowych
- Świąteczna dekoracja kwiatowa stołów
- Pełny sprzęt cateringowy
- Obsługa kelnerska

**PEŁNĄ WYCENĘ PRZEDSTAWIMY PO UZYSKANIU
OD PAŃSTWA SZCZEGÓŁÓW SPOTKANIA**



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. Podłęża 36/6
03-290 Warszawa

