



## OFERTA CATERINGOWA NR I

### SALATKI I SURÓWKI

- Surówka z ogórków małosolnych z kukurydzą, czerwoną fasolą oraz marynowaną papryką
- Sałatka szpinakowa z pomidorkami cherry, kuleczkami mozzarelli i malinowym balsamico
- Sałatka grecka tradycyjna z krążkami czerwonej cebuli oraz czarnymi oliwkami
- Surówka z ze świeżego ogórka , rzodkiewki i kwaśną śmietaną

### SOSY I

- Zestaw sosów, podstawowych grillowych (estragonowy, barbecue, tzatziki, pesto bazyliowe, pomidorowy, musztardowy, czosnkowy )

### DODATKI

- Mix bułeczek bankietowych, jasne ciemne pieczywo , żytnie ( bezglutenowe), smalec, ogórki małosolne

### ZUPA CHŁODNIK

- Chłodnik ze szpinaku z dodatkiem kefiru i siekanego szczypiorku

### DANIA Z GRILLA

- Karkówka w zalewie miodowo musztardowej ze świeżym estragonem
- Pieczona ryba z foli w ziołach ,pomidorach coctailowych i bejcy paprykowej
- Piersi z kurczaka w sosie jogurtowo śmietanowym z dodatkiem grubo mielonego pieprzu
- Pieczona wiejska kaszanka
- Tradycyjna kiełbasa podwawelska nacinana

### DODATKI GRILLOWE

- Pieczone ziemniaczki w mundurkach z sosem jogurtowo czosnkowym
- Pieczone chleb z masłem czosnkowo ziołowym
- Grillowane cukinie i bakłażany oraz papryka w trzech kolorach
- Grillowane kapelusze pieczarek obsypane ziołami
- Placuszki z cukinii i kukurydzy

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- Kawa ziarnista serwowana z ekspresów ciśnieniowych
- Herbaty smakowe Sir Williams 10 smaków
- Woda mineralna niegazowana z cytryną , limonką , miętą z dyspenserów
- Soki owocowe serwowane z dyspenserów
- Lemoniada cytrynowa z dodatkiem mięty

### DESER

- Ciasta sezonowo z rabarbarem i kruszonką
- Tarty z owocami sezonowymi
- Owoce sezonowe filetowane podane na półmiskach

## OFERTA CATERINGOWA NR II

### SAŁATKI I SURÓWKI

- Surówka z sałaty masłowej, rzodkiewki oraz kopru z lekkim dresingiem śmietanowym
- Sałatka chłopska z ogórkiem , pomidorem ,czerwoną cebulą oraz aromatycznym sosem jogurtowym
- Sałatka z grillowanych warzyw ,suszonych pomidorów muśnięta truskawkowym balsamico
- Surówka szpinakowa z filetowanymi owocami orzechami włoskimi

### SOSY

- Zestaw sosów, podstawowych grillowych (estragonowy, barbecue, tzatziki, pesto bazyliowe, pomidorowy, musztardowy, czosnkowy )

### DODATKI

- Mix bułeczek bankietowych, jasne ciemne pieczywo , żytnie ( bezglutenowe), smalec, ogórki małosolne

### ZUPA CHŁODNIK

- Chłodnik z botwinki z kefiru , maślanki oraz jajka z wolnego wybiegu

### DANIA Z GRILLA

- Karkówka z ekologicznej świnki marynowana w czosnku niedźwiedzim podana w sosie z musztardą francuską
- Szaszłyki baranio –wołowe z ostrą papryczką chili
- Pstrąg łososiowy z grilla w czerwonej papryce z pomidorkami i tartą skórką z pomarańczy
- Grillowana pierś z kurczaka w marynacie z czerwonych warzyw oraz świeżymi ziołami
- Burgery z mięsem wołowo wieprzowym, warzywami i sosem barbecue
- Grillowana żeberka wieprzowe marynowane w sosie Jack Daniels z dodatkiem whiskey
- Kiełbasa grillowana toruńska nacinana

### DODATKI GRILLOWE

- Pieczone ziemniaczki w mundurkach z sosem jogurtowo czosnkowym
- Pieczone chleb z masłem czosnkowo ziołowym
- Grillowany ser z konfiturą z czerwonej cebuli
- Grillowane cukinie i bakłażany oraz papryka w trzech kolorach

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- Kawa ziarnista serwowana z ekspresów ciśnieniowych
- Herbaty smakowe Sir Williams 10 smaków
- Woda mineralna niegazowana z cytryną , limonką , miętą z dyspenserów
- Soki owocowe serwowane z dyspenserów
- Lemoniada arbuzowa

### DESER

- Ciasta sezonowo drożdżowe z truskawkami i malinami
- Patery truskawek , czereśni oraz innych owoców sezonowych
- Ananas z grilla marynowany w syropie miodowym

## OFERTA CATERINGOWA NR III

### BUFET SAŁATKOWY

- Oliwki czarne i zielone ,kukurydza ,papryka ,pomidorki ,ogórek ,rukola, rozszponka, sałata karbowana ,sałata lodowa ,rzodkiewka ,suszony pomidory ,papryka jalapeno, kapary , pestki dyni, słonecznika, migdałów ,seler naciowy, cykorja , groszek zielony , kiełki mieszane ,marchewka,

szpinak ,ziola mieszane ,parmezan , radicio, papryka marynowana , pieczarki ,plastry buraków , czerwona cebula , ser feta.

### ZUPA CHŁODNIK

- o Gazpacho pomidorowo – migdałowe chłodnik z pomidorów z płatkami migdałów.

### DANIA Z GRILLA

- o Łosoś z grilla w czerwonej papryce z sosem Jack Daniels
- o Szparagi zawijane w chrupiący boczek
- o Burgery wołowe z konfiturą z czerwonej cebuli z warzywami
- o Indyjskie kofty jagnięco wołowe
- o Krewetkowe szaszłyki z mango i ananase
- o Grillowany bakłażan parmigiana z serem ricotta i rukolą
- o Kurczak zagrodowy grillowany podany w sosie z pomidorowym pesto
- o Wiejskie Kiełbasy, kaszanki podane z grilla
- o Pieczone steki z wołowiny z masłem ziołowym

### DODATKI GRILLOWE

- o Pomidory nadziewane szpinakiem i serem mozzarella
- o Pieczywo czosnkowe z ziołami
- o Ziemniaczane wachlarze z solą morską
- o Letnie warzywa grillowane w paczuszkach
- o Paczuski z cukinią i fetą

### SOSY

- o Zestaw sosów podstawowych grillowych (Sosy- estragonowy, barbecue, tzatziki , pesto bazyliowe , pomidorowy, musztardowy ,czosnkowy)

### DODATKI

- o Mix bułeczek bankietowych, ciemne i jasne pieczywo, pieczywo żytnie, smalec , ogórki małosolne

### NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

- o Kawa ziarnista serwowana z ekspresów ciśnieniowych
- o Herbaty smakowe Sir Williams 10 smaków
- o Woda mineralna niegazowana z cytryną , limonką , miętą z dyspenserów
- o Soki owocowe serwowane z dyspenserów
- o Lemoniada arbużowa

### DESER

- o Szarlotka na bazie kwaśnych jabłek z owocami sezonowymi i rabarbarem
- o Tarta cytrynowa z bezą
- o Patery owoców sezonowych
- o Sernik z białą czekoladą i jagodami na czekoladowym spodzie

### W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Kompletna zastawa jednorazowa stołowa(stoły bufetowe, talerze ,sztućce ,obruse itd.)
- Dostawa cateringu
- Transport jedzenia z zachowaniem wszystkich certyfikatów HACCP
- Przygotowanie stołów
- Aranżacja bufetów i stołów
- Obsługa kelnerska i kucharska
- Namioty pod stoły cateringowe i grille

- Ławostoly
- Parasol

#### **PO STRONIE KLIENTA :**

- Zapewnienie zaplecza cateringowego,
- Zapewnienie dostępu do prądu około 30kw
- Zapewnienie dostępu do bieżącej wody
- podłączenie oświetlenia na zapleczu cateringowym
- kontenery na odpady
- umożliwienie montażu dzień przed imprezą

#### **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

**\*jest to oferta wstępna. Z przyjemnością uwzględnimy w niej Państwa sugestie i życzenia.**