



OFERTA CATERINGOWA I MENU BUFETOWE

PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD

- o Plastry pieczonego rostbefu z confitowaną słodką 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 Ceviche z łosia jurajskiego z cytrusami ,kolendrą ,ostрым chili oraz siekaną czerwoną cebulą
- o Pieczona wołowina w sosie BBQ marynowana z solą morską , pieprzem młotkowanym oraz miodem malinowym
- o Napoleonka z burakami , mozzarellą ,pesto ,bazylią grecką
- o Terina z kaczki i świnki Złotnickiej z pistacjami i coulis jagodowym
- o Rilletes z gęsi na razowej grzance z karmelizowaną żurawiną i orzechami
- o Pstrąg z bryndzą kozią ,pieczonym bakłażanem oraz musem z czerwonej kapusty
- o Plastry gotowanej cielęcina metodą suvie podane z balsamicznym sosem malinowym i jajkiem przepiórczym
- o Palona Parzona baba szafranowa z kwaśną śmietaną i wędzonym kawiozem z zieleńcy

SAŁATKI

- o Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami , papryczką chili i pomidorkami i mango
- o Sałatka z buraczkami z dresingiem z pieczonego czosnku i rozmarynu
- o Sałatka z pieczonym łosiem ,złocistym serem lazur oraz awokado
- o Sałatka z orkiszem i szparagami ,owocami goji okropiona akacjowo-miodowym winegretem

DANIA GORĄCE

- o Curry z botwinki ,bakłażana ,tartego imbiru
- o Pierś z kaczki ułożona na blanszowanych jabłkach podana z sosem wiśniowym
- o Zrazy z dzika marynowane w musztardzie dijon nadziewane boczkiem ,cebulą szalotką ,podane na sosie pieprzowym
- o Szafranowe risotto z prawdziwkami, suszonymi pomidorami i pistacjami
- o Mini pierogi nadziewane musem z perliczki podany na sosie z grzybów leśnych
- o Pierś z kurczaka faszerowana chorizo i kozim serem, puree oliwkowym i salsą kaparową
- o Pieczony dorsz atlantycki w maślanym confit podany na botwinie z miodem i nalewką orzechową

DODATKI GORĄCE

- o Brukselka w balsamico z pancettą, miodem i orzechami
- o Buraki noisette w miodzie i tymianku
- o Estragonowe kluski kładzione z masłem szałwiowym
- o Brokuły w kąpieli czosnkowej w sosie blue cheese
- o Kasza gryczana z orzechami włoskimi i tymiankiem



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

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

- o Cukinia z fenkułem na maśle cytrynowym sosie

DESER

- o Mus budyniowy z owocami chia oraz pulpą z mango
- o Cannelloni marcepanowe z kremem z trawy żubrowej
- o Tarta cytrynowa z karmelowym tiulem i musem malinowym
- o Mus wiśniowy z owocami i kremem z białej czekolady

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ LIMITU

- o Kawa Segafredo serwowana z ekspresów ciśnieniowych
- o Herbaty smakowe Sir Williams w dwunastu odstępach
- o Soki owocowe w czterech smakach serwowane z dyspenserów
- o Woda mineralna niegazowana z cytryną, limonką i świeżą miętą
- o Lemoniada cytrynowa z miętą

OFERTA II

PRZEKĄSKI ZIMNE W FORMIE FINGER FOOD

- o Carpaccio z kaczki z gruszką, porzeczkami, młodymi liśćmi botwiny i orzechami włoskimi
- o Sałatka z pieczonych buraków chioggia z kminem, dressingiem balsamicznym, serem korycińskim, czarnuszką i antonówką
- o Łosoś gravlax marynowany w soku z grejpfruta, świeżo tartym chrzanem, rzodkiewką, jalapeno i groszkiem
- o Tatar z jelenia z kurkami, cebulką perłową, oliwą majerankową i masłem sardelowym
- o Gęste puree z jabłek granny smith z odrobiną chrzanu, pianą z jogurtu oraz wędzonym polskim wędzorem
- o Balotyna z foie gras z galaretką z białego wina, malinami i chrupiącą chatką
- o Delicje z perliczki z żurawiną błotną, pancetta, orzechami pini i góralskim oscypkiem
- o Terina z sarny z pikantną sałatką z grójeckich jabłek marynowanych w sosie pepper jelly
- o Mus z orzechów i koziego sera na grillowanym bakłażanie oraz pesto pietruszkowym

SAŁATKI

- o Sałatka z grillowanym serem halloumi, ananasem oraz limonkowo imbirowym dressingiem i świeżą miętą
- o Sałatka z pieczonym łososiem makaronem kolorowym, suszonymi pomidorami i sosem jasnym
- o Sałatka wiosenna z liśćmi botwiny, szpinaku baby, malinowym pomidorem schery i sosem z musztardowca
- o Sałatka z chorizo, pomidorkami schery, oliwkami jumbo, rukolą i oliwą cytrynową

DANIA GORĄCE

- o Pieczarki cocktailowe nadziewane kozim serem i pesto bazyliowym zapieczone na trzech serach z mimoletem
- o Kaczka z mussem figowo-jabłkowym, ziemniakami francuskimi, pieczoną młodą marchwią i wiśniowym demi glace
- o Pierożki nadziewane łososiem jurajskim z dodatkiem suszonych pomidorów
- o Luzowane żeberka z dzika z figowym sosem BBQ



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

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

- o Sandacz z patelni ze szpinakiem, ziemniakami francuskimi i sosem szafranowym
- o Łosoś glazurowany w teriyaki z grillowanymi warzywami, makaronem bavette i olejem sezamowym
- o Ragout warzywne z czarną fasolą, kminem rzymskim, karczochami i kozim serem
- o Krewetki królewskie z patelni z pomidorami i ziołami

DODATKI GORĄCE

- o Briami – pieczone warzywa z serem greckim i świeżym oregano
- o Gratin z batatów z sosem ziołowym i kremowym serem
- o Suszone pomidory cocktailowe podane na sosie ziołowym
- o Karmelizowana marchew z jabłkiem i rozmarynem
- o Kuskus z groszkiem i kolendrą
- o Pieczone plastry z buraków chioggia z oliwą i solą morską

DESER

- o Deser z malinami na bazie mascarpone oraz polewą z owoców marakui
- o Czekoladowy mus z kruchym orzechowym spodem aromatyzowany pomarańczowym likierem
- o Kokosowa panna cotta z galaretką z granatu i owocami
- o Mus z białej czekolady z duszonymi śliwkami i kardamonem

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ LIMITU

- o Woda mineralna niegazowana z miętą , cytryną ,miętą
- o Lemoniada Arbużowo-melonowa
- o Soki owocowe w czterech smakach serwowane z dyspenserów
- o Herbaty smakowe Sir Williams w dwunastu odsłonach
- o Kawa Kapsułkowa Nespresso w dwunastu smakach

W KOSZT MENU WLICZONA JEST :

- Kompletna zastawa stołowa(stoły bufetowe, talerze ,sztućce ,obrusy itd.)
- Dostawa cateringu
- Obsługa kelnerska
- Stoliki cocktailowe wraz dekoracją
- Transport jedzenia z zachowaniem wszystkich certyfikatów HACCP
- Profesjonalna obsługa kelnerska i kucharska



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

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