

# *Wesołych Świąt!*

---

*z Wilga Catering*



[biuro@wilgacatering.pl](mailto:biuro@wilgacatering.pl)



500 366 366

508 391 733





# Menu dla osób indywidualnych

## ZIMNE PRZYSTAWKI RYBNE

- ❖ Śledź w oliwie z dodatkiem jabłka, siekanej szalotki – 12,00 zł / 100g
- ❖ Śledź po mazursku w czerwonych warzywach z cebulą i białym pieprzem - 12,00 zł / 100g
- ❖ Śledzie z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi - 12,00 zł / 100 g
- ❖ Ryba smażona podana pod sosem greckim – 11,50 zł / 100 g
- ❖ Ryba faszerowana w delikatnym auszpiku - 11,50 zł / 100 g
- ❖ Tradycyjny karp w galarecie z octem oraz gałązką lubczyku – 12,00 zł / 100 g
- ❖ Karp po żydowsku z rodzynkami - 13,00 zł / 100 g
- ❖ Łosoś w delikatnym auszpiku ze złotą szalotką - 13,50 zł / 100 g
- ❖ Sandacz w galarecie - 14,00 zł / 100 g
- ❖ Halibut błękitny na warzywach w galarecie - 15,00 zł / 100 g
- ❖ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ziołami, serkiem kremowym łowickim - 14,00zł / 100 g
- ❖ Tatar z łosia jurajskiego z kaparami , jajkiem przepiórczym i czarnym kawiolem - 16,00 zł / 100 g
- ❖ Tymbaliki rybne serwowane z pstrągiem tęczowym i warzywami podane w lekkim occie - 10,00zł / 100 g
- ❖ Delikatny pstrąg z duszonymi warzywami z dodatkiem kolendry , skórki limonki 11,50 zł / 100 g

## SALAŃKI ŚWIĄTECZNE

- ❖ Sałatka makaronowa z łososiem grillowanym, pestkami słonecznika i suszonym pomidorem - 65 zł / kg
- ❖ Sałatka jarzynowa tradycyjna – 55 zł / kg
- ❖ Sałatka z rukoli i wędzonej piersi kaczki z truskawkami, jajkami przepiórczymi w koszulkach i białym kremem balsamico - 75zł / kg
- ❖ Sałatka Śledziowa z marynowaną papryką i czerwoną cebulą - 75 zł / kg
- ❖ Sałatka z kurczakiem marynowanym w cynamonie z kukurydzą i świeżym ananase - 75,00 zł / kg
- ❖ Sałatka z jabłka korzenia selera i orzechów z dodatkiem rukoli rodzynek i cynamonu - 70 zł / kg
- ❖ Sałatka postna z pieczarkami, serem żółtym warzywami i majonezem light - 75 zł / kg





# Menu dla osób indywidualnych

## ZIMNE PRZYSTAWKI MIĘSNE

- ❖ Schab po warszawsku nadziewany farszem jajecznym z dodatkiem chrzanu 2 szt. - 12,00zł / 100 g
- ❖ Roladki z kaczki faszerowanej podane na konfiturze z pomarańczy - 12,50 zł / 100 g
- ❖ Mus z wątróbki kaczej z galaretką malinową - 11,50 zł / 100 g
- ❖ Rolada z pieczonej cielęciny nadziewana świeżymi pistacjami - 14,00 zł / 100 g
- ❖ Rolada świąteczna z boczku nadziewana - 9,00 zł / 100 g
- ❖ Pieczone roladki z kaczki nadziewane grzybami - 12,00 zł / 100 g
- ❖ Pasztet z perliczki z prawdziwkami i sosem z suszonych śliwek podany na chrupiącej chałce - 13,50 / 100g
- ❖ Pasztet świąteczny drobiowy – 33,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Pasztet świąteczny mięsny – 33,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Pasztet z królika – 50,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Pasztet z dziczyzny – 43,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Schab upieczony w całości 45zł / 0,5 kg
- ❖ Karkówka upieczona w całości 40zł / 0,5 kg

## ZIMNE PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE

- ❖ Delikatne teriny mieszane o różnorodnym nadzieniu (warzywna, grzyby leśne, owoce żurawiny) - 12,00 / 100 g
- ❖ Paszteciki z ciasta półfrancuskiego nadziewane grzybami leśnymi i kiszoną kapustą 30 zł / 0,5 kg

## ZUPY

- ❖ Zupa grzybowa z drobnym makaronem porcja - 12,50 zł / 250 ml
- ❖ Barszcz czerwony czysty – 9,50 zł / 250 ml
- ❖ Zupa cytrynowa z klopsikami z pieczonego sumy z dodatkiem chipsów z pietruszki - 16,00 zł / 250 ml





# Menu dla osób indywidualnych

## DANIA GORĄCE MIĘSNE

- ❖ Roladki z polędwiczek wieprzowych nadziewane grzybami leśnymi podane na sosie pieprzowym 13,00 porcja / 100 g
- ❖ Bigos na mięsie kaczym z suszonymi śliwkami 35,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Cielęcina pieczona nadziewana pistacjami – 80,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Kaczka pieczona w całości luzowana - 90,00 zł / 1 szt.
- ❖ Pieczeń z dzika w ziołach prowansalskich - 70 zł / 0,5 kg
- ❖ Perliczka marynowana w soku z pomarańczy i gwiazdkami anyżu - 14,00 zł / 100 g
- ❖ Królik pieczony metodą sous vide z warzywami podany na musie śmietanowym 17,00 / 100 g

## DODATKI

- ❖ Kapusta wigilijna przyprawiona lnianym olejem – 28,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Buraczki czerwone zasmażane z dodatkiem czerwonego wina - 35,00 zł / 1 kg
- ❖ Świąteczna kapusta wigilijna z grzybami leśnymi - 28,00 zł / 0,5 kg

## DANIA GORĄCE RYBNE

- ❖ Karp po żywiecku marynowany w gliniaku z czosnkiem i solą – 14,00 zł / 100 g
- ❖ Łosoś pieczony podany na filetowanej pomarańczy z żurawiną marynowany w miodzie - 18,00 zł / porcja 100g
- ❖ Pieczone filety dorsza bałtyckiego podane na sosie porowo – śmietanowym - 16,00 zł / 100 g
- ❖ Pieczone filet z pstrąga tęczowego podane na sosie koperkowo - maślanym z dodatkiem ziół 16,50 / 100 g





# Menu dla osób indywidualnych

## DANIA GORĄCE MACZNE

- ❖ Uszka nadziewane kapustą i grzybami wyrabiane ręcznie – 35,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Uszka nadziewane mięsem wyrabiane ręcznie – 35,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami, mięsem, ukraińskie – 55/55/55 zł / kg
- ❖ Pierogi z mięsem kaczym podane z sosem borowikowo śmietanowym z dodatkiem świeżej natki 75,00 zł / kg (sos podany osobno)
- ❖ Pieróżki z łososiem polane bazyliowym masłem – 70,00 zł / kg
- ❖ Kluski z makiem, orzechami, miodem oraz aromat migdałowy – 35,00 zł / 0,5kg
- ❖ Kluski śląskie – 35,00 zł / 1 kg
- ❖ Kopytka szpinakowe – 35,00 zł / 1 kg

## CIASTA

- ❖ Piernik czekoladowy z marmoladą - 40,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Tradycyjny Makowiec – 35,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Sernik świąteczny z rodzynkami - 35,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Szarlotka tradycyjna – 35 zł / 0,5 kg
- ❖ Kompot z suszu 25 zł / 1 l
- ❖ Zapraszamy do składania zamówień do 18.12.2022r
- ❖ Koszt dostawy 50 pln na terenie Warszawy
- ❖ Dostawy realizujemy od 300 pln

## 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

