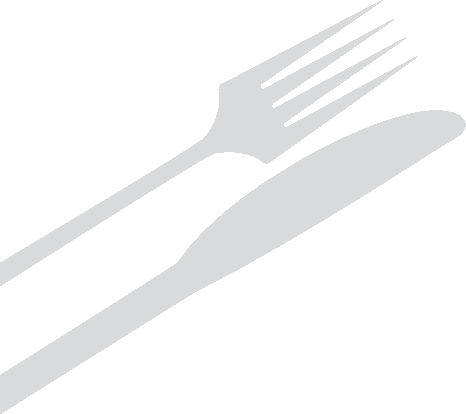
**OFERTA CATERINGOWA I**



## PRZEKĄSKI ZIMNE W FORMIE FINGER FOOD

* Roladka z koziego sera w pistacjach i pestkach słonecznika z czerwonym pesto
* Czosnkowa bagietka z salsą pomidorowo - paprykową oraz siekaną kolendrą
* Tradycyjny śledzik po kaszubsku z czerwonymi warzywami
* Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu, rukolą i balsamico malinowym
* Rogaliki z ciasta francuskiego nadziewane pieczarkami i serem pleśniowym
* Szynka serrano zawinięta w melonem dino, pieprzem młotkowanym, balsamico truskawkowym
* Tortille nadziewane kurczakiem pikantnym, sałatą lodową, suszonym pomidorem pastą warzywną

## SAŁATKI W MISACH

* Sałatka makaronowa pieczonym łososiem i nasionami słonecznika z sosem sojowym
* Sałatka z pieczoną kaczką, karmelizowaną gruszką, sosem malinowo - jeżynowym

## ZUPA

* Zupa tajska z mlekiem kokosowym

## DANIA GORĄCE SERWOWANE Z BEMARÓW

* Mini Devolay nadziewany serem pleśniowym i masłem ziołowym
* Żeberka wieprzowe aromatyzowane Polskim bimbrem, śliwką węgierką oraz imbirem
* Pieczarki faszerowane bolognese zapiekane serem

## DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z BEMARÓW

* Kluseczki szpinakowe podane z masłem szałwiowym
* Opiekane ziemniaki na maśle z czosnkiem i koprem
* Papardelle marchwiowe z masłem, imbirem i sokiem z pomarańczy
* Brokuły pieczone z dodatkiem płatków migdałowych i serem pleśniowym

## DESER

* Beza cytrynowa z sosem malinowym
* Krem bawarski z musem malinowym ,płatkami białej czekolady i owoców
* Deser włoski tiramisu podany z mascarpone, likierem amaretto z gorzką czekoladą

**Koszt jednostkowy jest kalkulowany w oparciu o ilość osób i warunki dostawy.**

*Wilga Catering Piotr Wilga*

*Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366*

*e-mail:* [*biuro@wilgacatering.pl*](mailto:biuro@wilgacatering.pl)[*www.wilgacatering.pl*](http://www.wilgacatering.pl/)

*ul. Podłużna 36 lok 6*

*03-290 Warszawa*

*NIP: 527-236-73-32*

*Regon: 146891945*

# OFERTA CATERINGOWA II

## PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD

* Tatar podany w koszyczku parmezanowym z jajkiem przepiórczym marynowanym prawdziwkiem oraz

korniszonem

* Plastry suszonej polędwicy z dzika marynowanej w soli morskiej, papryce wędzonej oraz ziołach leśnych
* Łosoś w estragonie ze złotymi szalotkami
* Napoleonka z burakami, mozzarellą, pesto, bazylią grecką
* Szynka Serano podany z melonem Dino, pieprzem młotkowanym, rukolą
* Plastry gotowanej cielęcina metodą suvie podane z balsamicznym sosem malinowym i jajkiem przepiórczym
* Pikantne papryczki nadziewane serem twarogowym z papryczkami jalapeno

## SAŁATKI

* Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami, papryczką chili i pomidorkami i mango
* Sałatka holenderska z żółtym, serem, indykiem wędzonym, ananasem

## ZUPA

* Żurek z białą kiełbasą

## DANIA GORĄCE

* Pieczony dorsz atlantycki podany na sosie ziołowo-koperkowym
* Zrazy z dzika nadziewane boczkiem, cebulą, podane w sosie pieczeniowym
* Kurczak pieczony owinięty w szynkę westfalską podany na sosie gorgonzola z pomidorkami

pieczonymi

* Mini pierogi nadziewane musem z perliczki podany na sosie z grzybów leśnych sezonowych

## DODATKI GORĄCE

* Estragonowe kluski kładzione
* Buraczki zasmażane z czerwonym winem i masłem śmietankowym
* Opiekane ziemniaki na koprze, czosnku, maśle
* Ratatuj warzywne z pomidorami

## DESER

* Mus budyniowy z owocami chia oraz pulpą z mango
* Krem z białej czekolady z musem mango i pestek marakuji
* Tarta cytrynowa z karmelowym tiulem i musem malinowym

**Koszt jednostkowy jest kalkulowany w oparciu o ilość osób i warunki dostawy.**

*Wilga Catering Piotr Wilga*

*Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366*

*e-mail:* [*biuro@wilgacatering.pl*](mailto:biuro@wilgacatering.pl)[*www.wilgacatering.pl*](http://www.wilgacatering.pl/)

*ul. Podłużna 36 lok 6*

*03-290 Warszawa*

*NIP: 527-236-73-32*

*Regon: 146891945*

# OFERTA CATERINGOWA III

**PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE W FORMIE FINGER FOOD**

* Śledź norweski z jabłkami, kwaśną śmietaną i czerwonym kawiorem
* Roladki z polędwicy wołowej podane w papierze ryżowym, szpinak, parmezan, rukolą
* Rillettes z gęsi na razowej grzance z karmelizowaną żurawiną i orzechami
* Tatar z tuńczyka z kaparami i wódką podany z emulsją z chrzanu wasabi aromatyzowaną imbirem
* Bruschetta i grissini z szynką prosciutto
* Gęste puree z jabłek z chrzanem, pianą z jogurtu i pstrągiem wędzonym
* Mus z orzechów i koziego sera na grillowanym bakłażanie oraz pesto pietruszkowym
* Tarta z grzybami leśnymi, kozim serem, botwinką, kremem maślanym

### SAŁATKI

* Sałatka makaronowa z chorizo, pomidorkami i oliwkami
* Sałatka bałkańska z ziołami pomidorami malinowymi, czerwoną cebulą i sosem

### ZUPA

* Flaki z boczniaków

### DANIA GORĄCE

* Pieczona kaczka ułożona na blanszowanych jabłkach podana z sosem wiśniowym
* Łosoś pieczony podany na sosie z pastą curry, mlekiem kokosowym i kapusta pak choi
* Pieczone bataty podane z sosem tzatzyki oraz świeżą bazylią
* Pierogi z mięsem kaczym podane na sosie kurkowym

### DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z BEMARÓW

* Gratine ziemniaczane z dodatkiem beszamelu
* Ryż z warzywami korzennymi
* Mieszanka warzyw tajskich
* Buraczki karmelizowane

### DESER

* Tarta z owocami sezonowymi
* Panna cotta z sosem wiśniowym
* Mini ciasteczka coctailowe z musem cytrynowym i owocami

### W KOSZT MENU WSZYSTKICH ZESTAWÓW WLICZONA JEST :

* Dostawa cateringu
* Zastawa porcelanowa, sztućce, talerze itd.
* Podgrzewacze do dań gorących

**Koszt jednostkowy jest kalkulowany w oparciu o ilość osób i warunki dostawy.**

Małgorzata Marcinkowska tel. +48 500 366 366

Piotr Wilga tel +48 508 391 733 e- mial: [biuro@wilgacatering.pl](mailto:biuro@wilgacatering.pl) [www.wilgacatering.pl](http://www.wilgacatering.pl/)

Wilga Catering

Ul. Podłuża 36/6

*Wilga Catering Piotr Wilga*

*Tel: (+48) 508 391 733, (+48) 500 366 366*

*e-mail:* [*biuro@wilgacatering.pl*](mailto:biuro@wilgacatering.pl)[*www.wilgacatering.pl*](http://www.wilgacatering.pl/)

*ul. Podłużna 36 lok 6*

*03-290 Warszawa*

*NIP: 527-236-73-32*

*Regon: 146891945*