



Happy Easter



biuro@wilgacatering.pl

piotr@wilgacatering.pl



500 366 366

508 391 733

Serdecznie dziękujemy Państwu za zainteresowanie usługami "Wilga Catering".

Z ogromną przyjemnością pragniemy przedstawić Państwu naszą wielowariantową propozycję menu świątecznego.

Z niecierpliwością czekamy na Państwa opinię oraz wszelkie sugestie, które pomogą nam stworzyć idealną ofertę na zorganizowane przez Państwa wydarzenia.

Z Wyrazami Szacunku,

Wilga Catering

OFERTA CATERINGOWA I

ZIMNE PRZYSTAWKI - PRZEKĄSKI ZIMNE WIELKANOCNE

Paszтет z królika z zielonym pieprzem aromatyzowany jarzębiakiem

Jaja caprese faszerowane mozzarellą, pomidorami i bazylią

Jaja faszerowane suszonymi pomidorami i fetą

Schab po warszawsku faszerowany pastą jajeczną z dodatkiem chrzanu

Ruloniki z tortilli ziołowej nadziewane truflową sałatką jajeczną

Sledzik w oleju z siekaną cebulką i jabletuszkiem

Pasta jajeczna z serkiem mascarpone i kielkami słonecznika podana w mini wekach

Tatar wegański z pomidorów i bazylii oraz majonezu pietruszkowego

Wegańskie śledzie a la matias z bakłażana

DODATKI

Pieczyno ciemne i jasne, pikle, sosy

SALAŃKI

Salatka frisbee z dodatkiem pieczonego buraka i koziego sera z sosem czosnkowym

Salatka nicejska z selerem naciowym, kukurydzą i sosem ziołowym

Salatka jajeczna z zieloną dymką, słodką kukurydzą, i selerem naciowym

ZUPA

Tradycyjny żurek na zakwasie z jajkiem

DANIA GORĄCE SERWOWANE Z BEMARÓW

Smażone połówki jajek nadziewane farszem grzybowo-jajecznym z dodatkiem żywych pistacji

Dorsz w sosie porowym podany na gotowanych ziemniakach

Kuleczki mięsne z jajkiem podane na sosie tatarskim

Kurczak w sosie pieczarkowo śmietanowym z dodatkiem estragonu

Happy Easter



biuro@wilgacatering.pl

piotr@wilgacatering.pl



500 366 366

508 391 733

DODATKI GORĄCE

Ziemniaki opiekane z dodatkiem świeżego rozmarynu

Brokuły z pieca okropione oliwą cytrynową z płatkami migdałów

Ryż z warzywami i zielonym groszkiem

Mix warzyw gotowanych na parze z dodatkiem sosu beszamelowego

BUFET SŁODKI

Patery ciast krojonych (sernik, szarlotka, keks, babka wielkanocna)

Deser Pascha z mieszanymi orzechami, laską wanilii, suszonymi morelami

Wielkanocny deser w pucharkach z syropem z agawy i kardamonem

Marchewkowa panna cotta z konfiturą z pomarańczy

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna niegazowana z cytryną, miętą, pomarańczą, limonką

Soki owocowe serwowane z dyspenserów

Happy Easter



biuro@wilgacatering.pl
piotr@wilgacatering.pl



500 366 366
508 391 733

OFERTA CATERINGOWA II

ZIMNE PRZYSTAWKI - PRZEKĄSKI ZIMNE WIELKANOCNE

Terina z lososia z serem feta

Roladki z szynki wędzonej nadziewane ogórkiem ,marynowanymi grzybami oraz siekanym koprem

Jajka faszerowane podane z sosem tatarskim i gotowanym jarmużem

Terina mięsna w kruchym cieście z galaretką porto

Śledzie z suszonymi pomidorami, musztardą francuską na ostro podane w mini wekach

Jajka faszerowane szynką i szczypiorem o aromacie chrzanowym

Stoiczki z orzechowym humusem oraz sałatką pomidorową

Pasztet z królika z dodatkiem zielonego pieprzu w asyście aromatycznych sosów

SAŁATKI

Sałatka wegańska wiosenna z cytrusowym dressingiem

Sałatka caprese podana w bazyliowej galaretkce

Sałatka wielkanocna z szynką wędzoną serem i warzywami

ZUPA

Zupa czosnkowa z ziołowymi grzankami i pesto z rukoli

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE Z BEMARÓW

Jajka faszerowane grzybami ,jajkiem i warzywami podane w skorupkach

Pieczony halibut podany w panierce migdałowej z ziołami ,musztardą dijon oraz skórką limonki

Kapelusze pieczarek nadziewane duszonymi warzywami zapieczone z serem marmurkowym

Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem ,suszonymi pomidorami i serem pleśniowym podane na sosie serowym

Happy Easter



biuro@wilgacatering.pl
piotr@wilgacatering.pl



500 366 366
508 391 733

DODATKI

Pieczyno ciemne i jasne, pikle, sosy

DODATKI GORĄCE SERWOWANE Z BEMAROW

Knedle pietruszkowe

Gratina ziemniaczana z warzywami i beszamelem

Parpadelle marchwiowe z dodatkiem imbiru i soku z pomarańczy

Grillowane warzywa w słodkiej glazurze z sezamem

DESER

Panna cotta pistacjowa z malinami i tajską bazylią

Deser z marchewką, nasionami chia i żurawiną

Mazurek czekoladowy krojony podany w papilotkach

Tradycyjny sernik z sosem waniliowym

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna niegazowana z cytryną, miętą, pomarańczą, limonką

Soki owocowe serwowane z dyspenserów

Happy Easter



biuro@wilgacatering.pl
piotr@wilgacatering.pl



500 366 366
508 391 733

OFERTA CATERINGOWA III

ZIMNE PRZYSTAWKI - PRZEKĄSKI ZIMNE WIELKANOCNE

Roladka z pieczonej gęsi nadziewanej owocami podana na pomarańczowej konfiturze

Jajka z majonezem bazyliowym i rzeżuchą

Jajka faszerowane musem z tuńczyka z dodatkiem świeżej natki

Śledzie z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi podane w min i wekach

Gravlax-Łosoś marynowany w soli, cukrze i skórce grejpfruta

Jajka faszerowane pastą z kawioru ułożone na pumperniku

Marynowana troć z buraczkami i koperkiem

Jajka faszerowane pastą lososiową z dodatkiem chrzanu

SAŁATKI

Salatka z kurczakiem ,ananasem i grzankami razowymi

Salatka makaronowa z pieczonym łosiem ,pestkami słonecznika, suszonymi pomidorami i jasnym sosem sojowym

Salatka z łosiem wędzonym ,rzodkiewką ,fetą i koperkiem

DODATKI

Pieczyno ciemne i jasne, pikle, sosy

ZUPA

Żurek Wegański z chrzanem i wędzonym tofu

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE Z BEMARÓW

Konfitowane kacze uda na sosie wiśniowym z jabłkami blanszowanymi

Pieczony sandacz podany na kurkach w sosie śmietanowym z dodatkiem białego wina

Pieczarki nadziewane pastą jajeczną z dodatkiem kopru

Kotleciki z białej kielbasy w sosie chrzanowym

Happy Easter



biuro@wilgacatering.pl
piotr@wilgacatering.pl



500 366 366
508 391 733

DODATKI SERWOWANE Z BEMAROW

Kluski śląskie w sosie grzybowym

Wegański kuskus z warzywami

Duszony szpinak podany w słodkiej śmietanie posypyany kruszonymi orzechami

Buraczki po polsku z masłem

Ryż jaśminowy mieszany z papryką i pomidorami

DESER

Czekoladowe babeczki wielkanocne

Panna Cotta na soku z liczi z owocami

Tradycyjne ciasta wielkanocne mieszane (mazurek , keks , babka wielkanocna, szarlotka ,sernik, murzynek)

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna niegazowana z cytryną , miętą , pomarańczą, limonką

Soki owocowe serwowane z dyspenserów

Happy Easter



biuro@wilgacatering.pl
piotr@wilgacatering.pl



500 366 366
508 391 733

WYCENA

OFERTA CATERINGOWA I – 140 ZŁ NETTO

OFERTA CATERINGOWA II -160 ZŁ NETTO

OFERTA CATERINGOWA III -180 ZŁ NETTO

W KOSZT MENU WLICZONA JEST:

Kompletna zastawa stołowa porcelanowa (stoły bufetowe, talerze ,sztućce ,obrusy itd.)

Dostawa cateringu

Stoliki cocktailowe wraz ze świąteczną dekoracją

Obsługa kelnerska dostosowana do ilości osób

Nowoczesny design imprezy

Transport jedzenia z zachowaniem wszystkich certyfikatów HACCP

Przygotowanie stołów

Wystrój świąteczny w postaci ciętych kwiatów

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

Ull. Podłuża 36/6

03-290 Warszawa

Happy Easter



biuro@wilgacatering.pl
piotr@wilgacatering.pl



500 366 366
508 391 733