

# Oferta komunijna

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą przygotowania cateringu z okazji pierwszej komunii świętej.



# Oferta cateringowa I



## Przekąski zimne w stole

- Tatar wołowy podany z jajkiem przepiórczym borowikami oraz siekaną szalotką
- Tradycyjny schab po warszawsku nadziewany pastą jajeczną z chrzanem
- Tatar z pomidorów i bazylii serwowany w mini wekach z majonezem pietruszkowym
- Roladka z pieczonej kaczki nadziewanej owocami podane na konfiturze z pomarańczy
- Krewetki w cieście ziemniaczanym z sosem słodko kwaśnym
- Wegetariańskie roladki z ciasta naleśnikowego z suszonym pomidorem, bazylią, szpinakiem i pieczonym parmezanem
- Tradycyjny śledź po kaszubsku z krążkami cebuli oraz pomidorami
- Carpaccio z buraka z kozim serem i sosem z zielonego pesto

## Salatki

- Salatka z kurczakiem ,świeżym ananasem oraz winogronami z dodatkiem słodkiej kukurydzy
- Salatka bałkańska z warzywami sezonowymi, serem białym słonym oraz ziołami prowansalskimi
- Salatka makaronowa z łososiem pieczonym, pestkami słonecznika oraz sosem sojowym

## Zupy (jedna do wyboru)

- Rosół z bażanta z kołdunami
- Barszcz czerwony czysty podany z krokietem grzybowym
- Zupa gulaszowa z wołowiną oraz warzywami
- Zupa tajska z kurczakiem, krewetkami, mlekiem kokosowym i świeżą kolendrą
- Zupa cebulowa z serem gruyère
- Zupa krem z batatów z chorizo
- Chłodnik ze szparagów podany z musem z awokado
- Krem z pomidorów malinowych z mascarpone i świeżą bazylią

# Oferta cateringowa I

**Danie gorące**  
(serwowane z podgrzewaczy  
- proszę o wybór 2 dań)

Zrazy wołowe w sosie własnym z dodatkiem ziół prowansalskich podane z kapustą młodą i kopytkami szpinakowymi

Polędwiczki wieprzowe podane na sosie borowikowym z kluskami śląskimi i buraczkami

Dorsz pieczony podany na sosie z mleka kokosowego z dodatkiem kapusty pak choy podany z ryżem brązowym i warzywami z wody

Królik duszony w winie podany w sosie śmietanowym z tymiankiem, kluskami francuskimi i duszonymi warzywami korzennymi

Konfitowane kacze udka, buraczane pierogi z kaczką, sos z pomarańczą

Halibut pieczony, sos z maślanki, czarna soczewica, szpinak, puree z kalafiora

Łopatką pieczoną z dzika, kasza jaglana z natką pietruszki, sos hiszpański



## Posiłki dla dzieci

Rosół drobiowy z makaronem lub zupa krem z pomidorów z serkiem mascarpone

Roladki z kurczaka ze szpinakiem i ricottą podane z kuleczkami ziemniaczanymi i surówką

## Deser w formie finger food

Mus z białą czekoladą, marakuja, czerwoną porzeczką, i chrupką karmelową

Panna Cotta z liczi, różana galaretka, syrop estragonowy

Musy bankietowe o różnorodnym nadzieniu

**Oferta Cateringowa I**  
**280 zł BRUTTO/osoba**

# Oferta cateringowa II



## Przekąski zimne w stole

Wegański tatar z marynowanych warzyw z rukolą  
i roślinnym parmezanem

Łosoś w estragonie ze złotą szalotką zawijany  
z warzywami w occie

Pieczony rostbef, sambal manis, glony wakame,  
grzybu shimeji

Spring Rolls z warzywnymi słupkami, plasterkami  
mango, kurczakiem na słodko w papierze  
ryżowym

Plastry suszonej polędwicy z dzika marynowanej  
w soli morskiej, papryce wędzonej oraz ziołach

Pomidory z mozzarellą przekładane listkami  
świeżej bazylii z zielonym sosem pesto

Roladki z cukinii żółtej nadziewane serem bundz  
z szynką parmeńską i sezamem

Carpaccio na liściach rukoli z oliwkami i świeżo  
tartym parmezanem z dodatkiem malinowego  
balsamico

## Salatki

Salatka z piersią kaczki podaną na kruchej sałacie  
rzymskiej z dodatkiem sosu malinowego

Salatka z kurczakiem grillowanym, sałatą lodową,  
grzankami podana z sosem Cezar

## Zupy (jedna do wyboru)

Chłodnik ze świeżej botwinki

Zupa z kaszą perlową porem i drobiowymi klopsikami

Zupa z suszonymi pomidorami i paluszkami krabowymi

Tradycyjny polski żurek z kiełbasą myśliwską i jajkiem

Consommé z bażanta z wontonami faszerowanymi  
borowikami

Krem na wywarze z pieczonej kaczki z brukwią i dynią

Zupa czosnkowa z ziołowymi grzankami i pesto z rukoli

Tajska zupa z owocami morza

Krem parmezanowy z olejem z czosnku i chipsami  
szalotkowymi

Krem z palonej papryki z boczkiem teriyaki

Zupa krem z warzyw białych z dodatkiem czosnku  
niedźwiedziego

# Oferta cateringowa II



## Danie gorące (serwowane z podgrzewaczy - proszę o wybór 2 dań)

Pieczone gęsie udka podane z sosem żurawinowym,  
dufinkami oraz buraczkami zasmażanymi  
Rostbef pieczony w niskiej temperaturze, podawany  
na ziemniakach z rozmarynem i sosem bearnaise  
Konfitowana kaczka z knedlami i sosem jabłkowym  
Policzki wołowe duszone z jarzynami,  
podane z pieczonym burakiem i kaszą pęczak  
Roladki z indyka nadziewane szpinakiem  
i suszonymi pomidorami podlane sosem  
gorgonzola, ziemniakami opiekany oraz kruchymi  
sałatami z vinegretem  
Sandacz pieczony podany na sosie cytrynowo-  
maślanym z warzywami duszonymi  
i oliwkowym ryżem  
Łosoś w sosie a'la Jack Daniel's, grillowane warzywa  
w glazurze sojowej, bataty  
Dorsz na czarnej soczewicy z mizerią, brokuły

## Posiłki dla dzieci

Rosół z makaronem lub krem z brokułów  
podany z grzankami  
Pierś z kurczaka panierowana a'la KFC podana  
z sosem słodko kwaśnym i frytkami oraz surówką

## Deser w formie finger food

Jogurtowa Panna Cotta z musem malinowym,  
owocami leśnymi  
Mus owocowy z chia, ananasem, mango, truskawkami  
Sernik własnego wypieku o aksamitnym smaku z kruchym  
czekoladowym spodem

Oferta Cateringowa II  
300 zł BRUTTO /osoba

# Oferta cateringowa III



## Przekąski zimne w stole

- Carpaccio z kaczki z gruszką, porzeczkami, młodymi liśćmi botwiny i orzechami włoskimi
- Tradycyjny tatar wołowy podany z marynowanymi borowikami, szalotką i kiszonym ogórkiem
- Gęsia wątróbka marynowana w Calvadosie podana z galaretką malinową i świeżą chałką
- Polędwica wołowa rolowana z świeżo tartym parmezanem i posypana pieprzem młotkowanym
- Aromatyczne roladki z grillowanego bakłażana i cukinii z serem kozim, suszonymi pomidorami i ziołami
- Krewetki w cieście ziemniaczanym sos kowbojski
- Plastry suszonej polędwicy z dzika marynowanej w soli morskiej, papryce wędzonej oraz ziołach leśnych
- Ceviche z łososa jurajskiego z cytrusami, kolendrą, ostrym chili oraz siekaną czerwoną cebulą
- Szynka parmeńska zawijana w paluchy oregano z solą morską
- Cielęcina pieczona w plastry podana z sosem kaparowo - tuńczykowym

## Salatki

- Salatka z grillowanym łososiem na kruchej sałacie lodowej oraz sosem ziołowym
- Salatka z krewetkami coctailowymi marynowanymi w chili z dodatkiem plasterów dojrzałego mango
- Salatka z pieczoną polędwicą wołową, warzywami oraz sosem czosnkowym

## Zupy (jedna do wyboru)

- Chłodnik polski ze świeżej botwinki podawany z siekanym koperkiem
- Krem z batatów z udkiem kurczaka kukurydzianego
- Bulion orientalny z warzywami i wołowiną
- Krem z palonej papryki z boczkiem Teriyaki
- Krem z kiszonej kapusty, żeberko marynowane, zapiekanek ziemniaczaną z boczkiem
- Krem Parmezanowy z olejem z czosnku i chipsami szalotkowymi
- Puree marchwiowe z kokosem i ostrymi migdałami
- Bulion z pieczonego topinamburu
- Zupa krem ziemniaczano-porowa z wędzonym łososiem i koperkiem

# Oferta cateringowa III



## Danie gorące (serwowane z podgrzewaczy - proszę o wybór 2 dań)

Pierś z kaczki z sosem wiśniowym podana z blanszowanymi jabłkami, ziemniakami opiekanymi oraz kruchymi buraczkami z dodatkiem czerwonego wina

Pieczony filet Halibuta podany z dzikimi grzybami puree tymiarkowo-ziemniaczanym i krewetkami

Gicz jagnięca z pieczonymi warzywami, fioletowy ziemniak

Przegrzebki serwowane na sosie winno cytrynowym z pietruszką podane z grzanką czosnkową

Dorsz w maślanym confit podany na botwinie z miodem i nalewką orzechową

Comber jagnięcy z sosem miodowo-truflowym i sałatką z serem feta

Sandacz po polsku z ziemniakami i purée brokułowym

Polędwiczki wołowe podane w sosie własnym z plackami z dyni oraz pieczoną kapustą pak choi

## Posilki dla dzieci

Zupa marchewkowa z mlekiem kokosowym  
Pulpeciki cielęce w sosie koperkowym z dodatkiem opiekanych ziemniaków i surówki

## Deser w formie finger food

Tarta z owocami sezonowymi

Panna Cotta z kozim serem i owocami

Deserki z purée owocowym

Szarlotka w nowoczesnym wydaniu z bitą śmietaną

Oferta Cateringowa III  
320 zł BRUTTO /osoba

# Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą

Kontakt:

Małgorzata Marcinkowska

 500 366 366

 [BIURO@WILGACATERING.PL](mailto:BIURO@WILGACATERING.PL)

W cenie menu:

Transport jedzenia z zachowaniem wszystkich certyfikatów HACCP na terenie Warszawy

Zastawa porcelanowa dostosowana do cateringu

Podgrzewacze na dania gorące

Kwiaty cięte

Stoły + pokrowce pod bufet cateringowy

DODATKOWE KOSZTY:

Obsługa kelnerska 1os -300 zł

Firma zastrzega sobie prawo do zwiększenia kwoty menu w przypadku niestabilnej sytuacji na rynku

[WWW.WILGACATERING.PL](http://WWW.WILGACATERING.PL)

