

Wesołych Świąt!

z Wilga Catering



biuro@wilgacatering.pl



500 366 366

508 391 733



Menu dla osób indywidualnych

ZIMNE PRZYSTAWKI RYBNE

- ❖ Śledź w oliwie z dodatkiem jabłka, siekanej szalotki – 14,00zł / 100g
- ❖ Śledź po mazursku w czerwonych warzywach z cebulą i białym pieprzem - 14,00 zł / 100g
- ❖ Śledzie z suszonymi pomidorami i orzechami włoskimi – 14,00 zł / 100 g
- ❖ Ryba smażona podana pod sosem greckim – 13,50 zł / 100 g
- ❖ Ryba faszerowana w delikatnym auszpiku - 13,50 zł / 100 g
- ❖ Tradycyjny karp w galarecie z octem oraz gałązką lubczyku – 14,00 zł / 100 g
- ❖ Karp po żydowsku z rodzynkami - 15,00 zł / 100 g
- ❖ Łosoś w delikatnym auszpiku ze złotą szalotką – 16,00 zł / 100 g
- ❖ Sandacz w galarecie – 17,00 zł / 100 g
- ❖ Halibut błękitny na warzywach w galarecie - 18,00 zł / 100 g
- ❖ Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ziołami, serkiem kremowym łowickim - 16,00zł / 100 g
- ❖ Tatar z łosia jurajskiego z kaparami, jajkiem przepiórczym i czarnym kawiolem - 27,00 zł / 100 g
- ❖ Tymbaliki rybne serwowane z pstrągiem tęczowym i warzywami podane w lekkim occie – 12,000zł / 100 g
- ❖ Delikatny pstrąg z duszonymi warzywami z dodatkiem kolendry, skórki limonki 16,00 zł / 100 g

SAŁATKI ŚWIĄTECZNE

- ❖ Sałatka makaronowa z łososiem grillowanym, pestkami słonecznika i suszonym pomidorem - 75 zł / kg
- ❖ Sałatka jarzynowa tradycyjna – 57 zł / kg
- ❖ Sałatka z rukoli i wędzonej piersi kaczki z truskawkami, jajkami przepiórczymi w koszulkach i białym kremem balsamico – 86 zł / kg
- ❖ Sałatka Śledziowa z marynowaną papryką i czerwoną cebulą - 86 zł / kg
- ❖ Sałatka z kurczakiem marynowanym w cynamonie z kukurydzą i świeżym ananase - 81,00 zł / kg
- ❖ Sałatka z jabłka korzenia selera i orzechów z dodatkiem rukoli rodzynek i cynamonu - 80 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. – 14,000zł / 100 g
- ❖ Roladki z kaczki faszerowanej podane na konfiturze z pomarańczy - 15,00 zł / 100 g
- ❖ Mus z wątróbki kaczej z galaretką malinową - 14,00 zł / 100 g
- ❖ Rolada z pieczonej cielęciny nadziewana świeżymi pistacjami - 17,00 zł / 100 g
- ❖ Rolada świąteczna z boczku nadziewana - 10,00 zł / 100 g
- ❖ Pieczone roladki z kaczki nadziewane grzybami – 14,00 zł / 100 g
- ❖ Pasztet z perliczki z prawdziwkami i sosem z suszonych śliwek podany na chrupiącej chałce -15,50 / 100g
- ❖ Pasztet świąteczny drobiowy – 38,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Pasztet świąteczny mięsny – 38,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Pasztet z królika – 57,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Pasztet z dziczyzny – 50,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Schab upieczony w całości 51,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Karkówka upieczona w całości 47,00 zł / 0,5 kg

ZIMNE PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE

- ❖ Delikatne teriny mieszane o różnorodnym nadzieniu (warzywna, grzyby leśne, owoce żurawiny) – 14,00 / 100 g
- ❖ Paszteciki z ciasta półfrancuskiego nadziewane grzybami leśnymi i kiszoną kapustą 35 zł / 0,5 kg

ZUPY

- ❖ Zupa grzybowa z drobnym makaronem porcja - 15,00 zł / 250 ml
- ❖ Barszcz czerwony czysty – 13,00 zł / 250 ml
- ❖ Zupa cytrynowa z klopsikami z pieczonego sumy z dodatkiem chipsów z pietruszki - 20,00 zł / 250 ml



Menu dla osób indywidualnych

DANIA GORĄCE MIĘSNE

- ❖ Roladki z polędwiczek wieprzowych nadziewane grzybami leśnymi podane na sosie pieprzowym 17,00 porcja / 100 g
- ❖ Bigos na mięsie kaczym z suszonymi śliwkami 45,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Cielęcina pieczona nadziewana pistacjami – 94,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Kaczka pieczona w całości luzowana - 99,00 zł / 1 szt.
- ❖ Pieczeń z dzika w ziołach prowansalskich - 80 zł / 0,5 kg
- ❖ Królik pieczony metodą sous vide z warzywami podany na musie śmietanowym 20,00 / 100 g

DODATKI

- ❖ Buraczki czerwone zasmażane z dodatkiem czerwonego wina - 17,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Świąteczna kapusta wigilijna z grzybami leśnymi - 33,00 zł / 0,5 kg

DANIA GORĄCE RYBNE

- ❖ Karp po żywiecku marynowany w gliniaku z czosnkiem i solą – 16,00 zł / 100 g
- ❖ Łosoś pieczony podany na filetowanej pomarańczy z żurawiną marynowany w miodzie - 22,00 zł / porcja 100g
- ❖ Pieczone filety dorsza bałtyckiego podane na sosie porowo – śmietanowym - 20,00 zł / 100 g
- ❖ Pieczone filet z pstrąga tęczowego podane na sosie koperkowo - maślanym z dodatkiem ziół 19,00 / 100 g



Menu dla osób indywidualnych

DANIA GORĄCE MACZNE

- ❖ Uszka nadziewane kapustą i grzybami wyrabiane ręcznie – 42,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Uszka nadziewane mięsem wyrabiane ręcznie – 42,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Pierogi z kapustą i grzybami, mięsem, ukraińskie – 65/65/65 zł / kg
- ❖ Pierogi z mięsem kaczym podane z sosem borowikowo śmietanowym z dodatkiem świeżej natki 87,00 zł / kg (sos podany osobno)
- ❖ Pieróżki z łososiem polane bazyliowym masłem – 87,00 zł / kg
- ❖ Kluski z makiem, orzechami, miodem oraz aromat migdałowy – 43,00 zł / 0,5kg
- ❖ Kluski śląskie – 42,00 zł / 1 kg
- ❖ Kopytka szpinakowe – 42,00 zł / 1 kg

CIASTA

- ❖ Piernik czekoladowy z marmoladą - 35,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Tradycyjny Makowiec – 35,00 zł / 0,5 kg
- ❖ Sernik z białą czekoladą 1sz/26cm - 180,00 zł
- ❖ Szarlotka tradycyjna – 30 zł / 0,5 kg
- ❖ Kompot z suszu 30 zł / 1 l
- ❖ Zapraszamy do składania zamówień do 15.12.2024r
- ❖ Koszt dostawy 60 pln na terenie Warszawy
- ❖ Dostawy realizujemy od 400 pln

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
Ul. Podłuża 36/6
03-290 Warszawa

