

TARTINKI / KANAPKI DEKORACYJNE

Pasta z makreli z ogórkiem kiszonym

Pasta z tuńczyka z czerwoną papryką

Tatar z łososia wędzonego z białą rzepą, ogórkiem, imbirem i sezamem

Krupniok z cynamonem

Szarpana wieprzowina z piklami

Szynka wiejska z warzywami, chili i majonezem

Mus z szynki wędzonej z piklami i kiełkami

Indyk z żurawiną, orzechami i tymiankiem

Mus z warzyw z czarnym sezamem

Pasta z pieczarek i szczypioru

Tatar z pomidorów i kaparów

Humus z fasoli białej z majerankiem i czarnuszką

Humus z buraków i chili

Hummus z suszonymi pomidorami, oliwkami i sezamem

Ser pleśniowy z orzechami, konfiturą i kiełkami słonecznika

Krem z karczochów z tapenadą z oliwek, i pomidorami

PRZEKĄSKI ZIMNE WEGETARIAŃSKIE

Boczniki ostrygowate z jajkiem przepiórczym i majonezem limonkowym

Ser Koryciński z sałatką z ziemniaków, grzybów suszonych i jarmużu

Trufle z sera koziego z marynowaną papryką i oliwkami

Maca z musem z okry i soczewicy

Mascarpone, lazur, mango, siano z pora z kruszoną orzechową

Pieczarki Portobello faszerowane pietruszką, imbirem marynowanym i kapustą pak choy

Tatar z buraka z papryką jalapeno i anchois

Boczniki z kiełkami fasoli i trybulą (sałatka – w formie salaterki lub finger food)

Mus z kalafiora z kruszonką orzechową i pietruszką w karmelu

Carpaccio z selera z pikantnym ananasem na kremie ze skorzonery z pesto z solirodu

Carpaccio z karczochów z sosem kaparowym i sianem z pora

Pana cotta z polskiego twarogu z wytrawną konfiturą

Grillowane warzywa z serem owczym i granatem

Trufle z ciecierzycy z szalotkami, kuminem rzymskim w otoczce ziołowo – orzechowej na kremowym curry

PRZEKĄSKI ZIMNE WEGETARIAŃSKIE

Warzywa orientalne z mango, kiełkami groszku i melasą z tamaryndowca

Mozzarella z pomidorami i sosem bazyliowym

Mozzarella z pomidorami i pesto z rukoli

Crostini z musem z pieczonych warzyw

Kompresowane buraki z wiejskim twarogiem, mango i sosem owocowym

Falafelki z arabskim jogurtem i curry

Grillowane warzywa z fetą

Deska serów z orzechami i owocami suszonymi

Grillowane cukinie i bakłażany z serem kozim

Carpaccio z buraka z serem kozim

Pasty z pieczonym burakiem, z zielonym groszkiem, z pieczonym kalafiozem

Tortilla z warzywami i jalapeno

Quiche z warzywami i perłowymi cebulkami

Humus z ciecierzycy z granatem

Spring Rolls z warzywami imbirem, chili i sezamem

PRZEKĄSKI ZIMNE MIĘSNE

Pâté z kaczych wątróbek z koniakiem i truskawkami serwowanych na chałce

Chrust z Kumpiaka z kaszą gryczaną i wędzonym twarogiem

Ser bacy z żurawiną i chrustem z boczku wędzonego

Mozzarella z szynką dojrzewającą, gruszką marynowaną i radicchio

Półgęsek (wędzona pierś z kaczki) z piklami i musem z topinamburu

Kaczka ze śliwkami macerowanymi w winiaku z granatem i mango

Tortilla z grillowanym kurczakiem, łososiem i chrupiącymi warzywami

Mus z perlicy z orzechami, żurawiną i gruszkami w czerwonym winie

Wieprzowina sous vide z kaparami i serem włoskim

Delikatny mus z kury z jarmużem, orzechem nerkowca i popiołem z trawy żubrowej

Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem

Roladka z kurczaka z gruszkami, śliwkami, orzechami i skorzonką

Pieczona karkówka i schab z musem chrzanowym

Rolada z indyczki z pikantną salsą i kolendrą

Wieprzowina pieczona w niskiej temperaturze z musem chrzanowym i rukolą

Pasztet domowy z domowymi konfiturami, piklami i rozmarynem

PRZEKĄSKI ZIMNE RYBNE

Pstrąg z górskich potoków z burakami, solirodem i musem miodowo – musztardowym

Okoń z szyjkami rakowymi i glonami w kremie ostrygowym

Krem z łososia z crème fraîche, jajkiem przepiórczym i kawiolem bazyliowym

Placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kremowym serkiem

Tatar ze śledzia z musztardą francuską, gruszkami, imbirem i orzechami

Tatar ze śledzia z pikantnym ananasem, trawą cytrynową, imbirem i sezamem

Mus z łososia z sałatką z cytrusów i chili

Śledź w zalewie korzennej z przetartym mleczem

Mus z wędzonego pstrąga na razowcu z sałatką z ogórków

Mus z tuńczyka z kaparami i solirodem

Mini tarta z łososiem i pleśniowym serem

Mus z łososia z kaparami, oliwkami, czerwoną cebulą ,crème fresch i aromatem cytryny

Bruschetta z pstrągiem wędzonym jajkiem przepiórczym i solirodem

Dorsz bałtycki z młodymi sałatami , mango i cytryną

Pikantny krem z wędzonych ryb w maślanym vol-au-vent z solirodem

Roladka z dorsza z rukwią wodną z salsą miodowo gruszkową

Pikantny mus z wędzonej makreli z konfiturą z czerwonej cebuli i fig

PRZEKĄSKI CIEPŁE WEGETARIAŃSKIE

Ziemniaki z ogniska faszerowane sałatką / z serem kozim / z bryndzą

Samosa (hinduskie spring Rolls) faszerowane sałatką z groszku, marchewki, ziemniaków i curry

Melanzane parmigiana / Bakłażan z parmezanem w sosie pomidorowym

Warzywa pieczone (bataty, marchewki, pietruszki, cukinia) w aromacie ziół z pesto z melisy

Hiszpańska tortilla z ziemniaków

Spanakopita – greckie rożki z fetą i szpinakiem

Rożki z ciasta francuskiego wypełnione szpinakiem i serem feta

Quiche z serem pleśniowym, marynowaną gruszką i jarmużem

Grillowane warzywa z ziołami na szpadkach

PRZEKĄSKI CIEPŁE MIĘSNE

Kulki z szarpanej wieprzowiny

Polędwiczka wieprzowa z pancetą i serem Grana Padano

Kawałki kurczaka z szynką włoską w aromacie szaławii

Mini satay z kurczaka

Spring Rolls z wieprzowiną i warzywami

Kurczak pieczony z ananasem na szpadce

Roladki z indyka w szynce Serrano na warzywnym ratatouille

Quiche z bekonem, jarmużem, śliwkami i wędzonym serem

Quiche z wiejską szynką, serem gouda, pieczarkami i perłową cebulką

Souvlaki wieprzowe w aromacie cytryn i czosnku z miętą

PRZEKĄSKI CIEPŁE RYBNE

Łosoś w glonach z czarnym sezamem i imbirem

Roladki z dorsza bałtyckiego z cukinią

Panierowane kawałki dorsza z sosem czosnkowym

SAŁATY/SAŁATKI

Szpinak, sałaty, pieczony boczek, boczniaki, grzanki sos jogurtowy

Świeże warzywa, sałaty, feta, oliwki, oliwa z oliwek, oregano

Kuskus, grillowany kurczak, szpinak, sałaty, granat, mięta

Ziemniaczana z fasolką szparagową, boczkiem i piklami

Szpinak, sałaty, boczniaki, pieczarki, pomidory, ser dojrzewający

Zielone sałaty z grzankami i musztardowym winegretem

Buraki, wiejski twaróg, rzodkiew japońska, szczypior, sos z miodu spadziowego

Cezar z kurczakiem

Młode sałaty z serem pleśniowym, białą rzepą, gruszkami, zielonym ogórkiem

Fasolka szparagowa, sałaty, kruszonka z boczku, pomidory, ser dojrzewający

Białe warzywa, sałaty, pikle, cebula, musztarda domowa

Sałata z pieczonych warzyw z pęczakiem, fetą i czarnymi oliwkami

Liście szpinaku, sałaty, kruszonka z kindziuka, pomidory, sos balsamico

Razowym makaron, oliwki, kapary, czerwona cebula, pomidory, sałaty pesto z zieleniny

Sałata szwajcarska z szynką wędzoną, goudą, ogórkami kiszonymi, sałatą i musztardą

Zielone sałaty, rzodkiew japońska, marchewka, suszone pomidory, ogórek, pestki dyni

Ciecierzycy, przyprawa Harrisa, świeże sałaty, pietruszka, chili sos limonkowy

SŁODKIE FINGER FOOD

Mus z białej czekolady z płatkami migdałów i syropem klonowym

Salsa owocowa z musem mango i świeżą miętą

Tiramisu z biszkoptem i Amaretto

Mus kawowy z płatkami czekolady

Szarlotka z kruszonką i cynamonem z musem waniliowym

Sorbet truskawkowy z miętą

Mus z mango i nasionami chia

Mus brzoskwiniowy z nasionami siemienia lnianego

Mus jagodowy z białą czekoladą

Mus z czarnej porzeczki z bitą śmietaną i granatem

Mus czekoladowy z wiśniami

Mus z mango z owocami i mascarpone

Mus waniliowy z bananami

Mus malinowy z pudrem migdałowym

Mus brzoskwiniowy z białą czekoladą

Panna cotta z truskawkami

Panna cotta karmelowa z solą morską

Mus czekoladowy z konfiturą z pomidorów

CIASTA

Szarlotka domowa

Sernik krakowski

Sernik wiedeński

Sennik z owocami

Ciasto czekoladowe

Czekoladowe z gruszką

Jogurtowe z owocami

Ciasto marchewkowe

Tarta owocowa

Ciasto drożdżowe z owocami

Ciasto piaskowo - owocowe

CIASTEczKA

Mini muffiny

Mini drożdżówki

Mini rogaliki z nadzieniem

Mini babeczki koktajlowe

Mini ptysie

Mini eklerki

Mini bezy



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

WARS S.A.

Ul. Chłopickiego 53

04-275 Warszawa

+48 609 129 582, +48 669 099 810

e-mail: catering@wars.pl

www.warscatering.pl

