

Oferia okolicznościowa



GRUPA PKP

CATERING

*Spotkania rodzinne, przyjęcia jubileuszowe,
przyjęcia obiadowe, urodziny, studniówki,
konsolacje to tylko niektóre z imprez,
które możemy dla Ciebie zrealizować.*

Poczuj się Gościem na swoim przyjęciu. Zapoznaj się z propozycjami oferty imprez okolicznościowych od WARS Catering:

- Oferta STANDARD
- Oferta PREMIUM
- Oferta GOLD

Zasiądź do stołu i rozsmakuj się w uczcie przygotowanej przez WARS Catering.

Oferia okolicznościowa



PRZEKĄSKI ZIMNE

- Mięsa pieczone i pasztet domowy z chrzanem i piklami
- Wędliny i kiełbasy z rozmarynem
- Tortilla z wędzonym łososiem i warzywami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Sałatka Cezar z kurczakiem i grzankami
- Sałatka grecka z oliwkami i serem białkańskim

ZUPA

- Rosół drobiowo - wołowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym podawana z opiekany ziemniakami i warzywami grillowanymi

DESER

- Szarlotka domowa
- Sernik klasyczny
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Świeże owoce filetowane

Oferia okolicznościowa



CATERING
STANDARD

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Rolada z wędzonego łososia z kremowym serkiem śmietankowym
- Mięsa pieczone i pasztet domowy z chrzanem i piklami
- Wędliny i kiełbasy z rozmarynem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Deska serów z suszonymi owocami i orzechami
- Sałatka z kozim serem, kurkami, granatem i sosem z miodu lipowego
- Sałatka grecka z oliwkami i serem bałkańskim

ZUPA

- Flaki staropolskie z dodatkiem majeranku

DANIE GŁÓWNE

- Pierś z kurczaka z cukinią, serem mozzarella w sosie pomidorowo - bazyliowym podane z młodymi ziemniakami z koperkiem i warzywami z pary

DESER

- Szarlotka domowa
- Sernik klasyczny
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Świeże owoce filetowane

Oferia okolicznościowa



CATERING
PREMIUM

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Mus z łososia z kaparami, oliwkami, czerwoną cebulą, crème fraiche i aromatem z cytryny
- Mięsa pieczone i pasztet domowy z chrzanem i piklami
- Wędliny i kiełbasy z rozmarynem
- Tortilla z wędzonym łososiem i warzywami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Roladki wieprzowe z suszonymi owocami i orzechami
- Carpaccio z buraka z serem kozim
- Sałatka szwajcarska z szynką wędzoną, goudą, ogórkami kiszonymi, sałatą i musztardą
- Sałatka ze szpinakiem, boczniakami, pieczarkami, pomidorami i serem dojrzewającym

ZUPA

- Krem pomidorowy z pieczoną papryką

DANIE GŁÓWNE

- Poliki wołowe w sosie winnym podawane z kopytkami i burakami balsamico

DESER

- Szarlotka domowa
- Sernik czekoladowy
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Babeczki koktajlowe z owocami
- Mini muffiny: waniliowe, czekoladowe
- Świeże owoce filetowane

Oferia okolicznościowa



CATERING
GOLD

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE SĄ UWZGLĘDNIONE W KAŻDEJ PROPOZYCJI

NAPOJE

- Kawa z ekspresu
- Herbata
- Woda mineralna z miętą i cytryną
- Orzeźwiająca lemoniada
- Soki owocowe

Oferia okolicznościowa



CATERING

WIOSENNE PROPOZYCJE



PRZEKĄSKI ZIMNE

- Arbuz z serem bałkańskim, oliwkami, bazylią i miętą
- Sałatka ze szparagami, kumpiakiem pieczonym i serem bursztyn
- Sałatka z bobem, miętą i szynką wędzoną
- Melon z szynką parmeńską i rukolą

ZUPY

- Krem ze szparagów
- Krem z cukinii
- Zupa kurkowa
- Chłodnik z botwinki
- Chłodnik z ogórków

DANIA GŁÓWNE

- Dorsz pieczony z pomidorami, solirodem i kaparami, podany z ryżem cytrynowym i warzywami gotowanymi
- Sandacz w sosie rakowym z pieczonymi ziemniakami i sałatką z kopru włoskiego i pomarańczy
- Kurczak marynowany w jogurcie, podany z grillowanymi ziemniakami, fasolką szparagową i pomidorami
- Kluski kładzione z kurkami w kremie śmietanowym z koperkiem
- Kluski kładzione z kurkami, chorizo, pomidorami, śmietaną i natką z pietruszki
- Szparagi zapieczone z pomidorami, oliwkami i serem grana padano
- Szparagi zapiekane z szynką parmeńską, oliwkami, kaparami i serem grana padano

DANIA DLA DZIECI

- Eskalopki z indyka z duszonymi pomidorkami, kluseczkami i marchewkami w miodzie
- Mini burgery wołowe z warzywami
- Naleśniki z owocami
- Spaghetti w sosie pomidorowym
- Klopsiki w sosie pieczarkowym z ziemniakami i warzywami gotowanymi
- Kotleciki z kurczaka z ziemniakami i surówką z marchewki

JESIENNE PROPOZYCJE

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Pasztet domowy z marynatami i konfiturą z żurawiny
- Carpaccio z kaczki z serem bursztyn, sosem z malin i balsamico
- Szarpana wieprzowina w maślanej brioszce z BBQ i piklowanymi ogórkami
- Sałata z serem korycińskim, marynowanymi rydzami i granatem
- Sałata z grillowaną gruszką, serem pleśniowym, rukolą i orzechami
- Hummus z dyni z pieczonymi marchewkami

ZUPY

- Krem z dyni
- Krem z kalafiora
- Zupa grzybowa z ziemniakami i wiejską śmietaną
- Zupa grzybowa aromatyzowana koprem i sokiem z ogórków kiszonych

DANIA GŁÓWNE

- Eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym
- Dorsz w sosie z zielonego pieprzu i ogórków konserwowych
- Poliki wieprzowe w sosie winnym
- Udko z kaczki w sosie śliwkowym
- Tagliatelle z grzybami i oliwą truflową
- Curry z dynią i jarmużem
- Kluski kładzione z grzybami i koprem

DANIA DLA DZIECI

- Eskalopki z indyka z duszonymi pomidorkami, kluseczkami i marchewkami w miodzie
- Mini burgery wołowe z warzywami
- Naleśniki z owocami
- Spaghetti w sosie pomidorowym
- Klopsiki w sosie pieczarkowym z ziemniakami i warzywami gotowanymi
- Kotleciki z kurczaka z ziemniakami i surówką z marchewki







CENNIK

Oferta STANDARD	200 PLN brutto
Oferta PREMIUM	215 PLN brutto
Oferta GOLD	230 PLN brutto

**Cena zawiera kompleksową
usługę z obsługą kelnerską.
Czas trwania 5 H.**

Oferia okolicznościowa



KONTAKT:

WARS S.A.

Al. Jerozolimski 56 C

00-803 Warszawa

Ania: 609 129 582

Kasia: 789 304 808

Kasia: 512 400 282

www.warscatering.pl

