



WARUNKI ZAMÓWIENIA

- minimalna ilość zamówienia jednej przekąski – 10 porcji
- minimalna kwota zamówienia – 350 zł netto
- transport na terenie Warszawy – gratis
- zamówienie dowożone jest na tacach jednorazowych
- w przypadku zamówienia na porcelanie do FV doliczone zostanie 15 % za odbiór naczyń
- obsługa 1 kelnera do 8h w cenie 250 zł netto, każda kolejna godzina + 50 zł netto / kelner

Przedstawiam ofertę cateringu na potrzeby Państwa wydarzenia.

Wierzę, że przedstawione rozwiązania zdobędą Państwa uznanie.

Barbara Berndt

We@WeCatering.pl | 731 001 163





FINGER FOOD MIĘSNE

Koszt kelnera + 250 zł / 8h

5,50 zł netto / szt.

- M1 Śliwka pieczona w bekonie
- M2 Roladki drobiowe ze śliwką lub morelą
- M3 Ruloniki z polędwicą i melonem

6,20 zł netto / szt.

- M4 Melon w szynce parmeńskiej
- M5 Roladki wieprzowe z oliwkami i cukinią
- M6 Roladki drobiowe z karczochem i zielonym pieprzem
- M7 Pasztet wieprzowy z żurawiną i grillowanymi warzywami
- M8 Polędwiczki z kurczaka z sosem koktajlowym
- M9 Przekładaniec z kurczaka, fenkuła z vinegrett
- M10 Roladki naleśnikowe z kurczakiem i kiełkami lucerny
- M11 Szaszłyki drobiowe z sosami: francuski tysiąca wysp, egzotyczny
- M12 Szaszłyki z kurczaka z oliwkami, musem koktajlowym
- M13 Tartaletki z szynką, serem i salami
- M14 Brukselka zawinięta w boczek w sosie BBQ

8,30 zł netto / szt.

- M15 Tartaletki z musem z wątróbki i koniaku
- M16 Rozbief wołowy pieczony po angielsku z musem chrzanowym
- M17 Crostini z kurczakiem orientalnym
- M18 Pieczone figi z serem mascarpone i szynką sezonowaną
- M19 Daktyl nadziewane boczkiem i rozmarynem
- M20 Szparagi zawijane w szynkę sezonowaną
- M21 Polędwiczka wieprzowa z chorizo
- M22 Kurczak marynowany w curry z musem kokosowym
- M23 Koreczki z wołowiny z chrzanem jabłkowym
- M24 Rożki z rozbefu nadziewane serem typu blue i kiełkami
- M24 Caprese z suszonych pomidorów cherry i papryki zawijane w szynkę sezonowaną





5,00 zł netto / szt.

- R1 Jajka faszerowane musami: z łososia, z tuńczyka, z twarogu
- R2 Mini koreczki ze śledzia z oliwką, suszonymi pomidorami, karczochami
- R3 Pieczone roladki z cukinii, anchois i rukoli
- R4 Ogórkowe roladki zawijane z serem feta i łososiem wędzonym

6,30 zł netto / szt.

- R5 Łódyczki z ogórka nadziewane: serem feta, twarogiem z łososiem, musiem koktajlowym
- R6 Babeczki faszerowane musami: łosoś, ser feta, sałatka bankietowa
- R7 Koreczki śledziowe z suszonym pomidorem i rukolą
- R8 Rolada naleśnikowa z łososiem wędzonym i pesto

8,25 zł netto / szt.

- R9 Łososiowe meloniki z brokułami
- R10 Róże z łososia i kapara
- R11 Łosoś wędzony z balsamico i oliwkami
- R12 Brzoskwinie z musiem z tuńczyka i kawiozem
- R13 Grillowana cukinia z anchois z pomidorkami
- R14 Tatar podany na łyżeczce: z tuńczyka i zielonego ogórka
- R15 Tatar podany na łyżeczce: z łososia, kaparu i kopru
- R16 Tatar podany na łyżeczce: z turbotu z trawą cytrynową
- R17 Szaszłyk z wędzonego pstrąga z limonką i orzechami
- R18 Krewetka z truskawką i serkiem migdałowym
- R19 Grillowany tuńczyk z kolorowym pieprzem i arbuzem
- R20 Roladki z soli, cukinii i chili
- R21 Roladka z sandacza z musiem cytrynowym
- R22 Przekładaniec z grillowanego łososia i ananasa
- R23 Przekładaniec z łososia, grillowanej cukinii i oliwki
- R24 Tymbalik z wędzonego pstrąga w galarecie jabłkowej
- R25 Mus z łososia, kapara i limonki
- R26 Mus z pstrąga i oliwek
- R27 Grzanki z batonem z łososia i zielonego ogórka
- R28 Roladki naleśnikowe z wędzonym łososiem
- R29 Przekładaniec z krewetek, truskawek i melona
- R30 Roladki z bakłażana, anchois i szczypioru
- R31 Tatar z tuńczyka podany na grzance

FINGER FOOD RYBNE

Koszt kelnera + 250 zł / 8h

8,25 zł netto / szt.

- R32 Seviche z łososia, papryki i pomidorków cherry
- R33 Seviche z krewetek, czosnku i pietruszki
- R34 Koreczki z anchois i krewetkami
- R35 Koreczki z krewetkami i pieczarkami
- R36 Grillowany tuńczyk podany z kolorowym pieprzem i arbuzem
- R37 Zawijaniec z awokado kawioru i łososia
- R38 Krewetki imbirowo – paprykowe z melonem
- R39 Vol au vent z krewetkami i oliwkami
- R40 Krewetka na mini sałatce z owoców egzotycznych
- R41 Roladki z łososiem wędzonym, szpinakiem i cytrynowym mascarpone
- R42 Łosoś smażony z sezamem z majonezem wasabi
- R43 Szaszłyki z krewetek z szynką sezonowaną
- R44 Koreczki z anchois, oliwkami i papryką





5,00 zł netto / szt.

- W1 Kolorowe szaszłyki serowe
- W2 Kruche babeczki ze szpinakiem i serem ricotta



6,00 zł netto / szt.

- W3 Mini szaszłyki z pomidorkami cherry i mozzarellą
- W4 Pomidorki faszerowane serem feta
- W5 Przekładaniec z ananasa, grillowanego melona i sera halloumi
- W6 Terrina warzywna
- W7 Tartaletki z jajami przepiórczymi
- W8 Jaja faszerowane kaparami i ogórkiem konserwowym
- W9 Grillowany arbuz z serem feta
- W10 Roladki z grillowanej cukinii z serem feta, pomidorkami cherry i rukolą



FINGER FOOD wege

Koszt kelnera + 250 zł / 8h

8,25 zł netto / szt.

- W11 Figi pieczone z kozim serem i rozmarynem
- W12 Tartaletki z pastą z sera Roquefort
- W13 Grillowane gołąbki z cukinii i koziego sera z żurawiną
- W14 Grillowana cukinia z mozzarellą i suszonym pomidorem
- W15 Ogórek nadziewany fetą i kawiozem
- W16 Roladka z bakłażana, koziego sera i rukoli
- W17 Roladki pieczone z cukinii, rukoli i bakłażana
- W18 Tartaletki ze szparagami i szpinakiem
- W19 Roladka naleśnikowa z awokado i ricottą
- W20 Roladki z cukinii z kremowym nadzieniem i orzechami
- W21 Kanapeczki z bakłażana z pomidorem, mozzarellą i bazylią
- W22 Mini babeczki z pastą z suszonych pomidorów i oliwkami
- W23 Nadziewane ogórki z pastą z awokado i pomidorków





FINGER FOOD KANAPKI I TARTINKI

Koszt kelnera + 250 zł / 8h

4,50 zł netto / szt.

KANAPKI I TARTINKI

- K1 z mięsami pieczonymi
- K2 z pasztetami o różnych smakach
- K3 z polędwicą i suszonym pomidorem
- K4 z pieczonym schabem i musem chrzanowym
- K5 z serem niebieskim i oliwką
- K6 z pieczoną cukinią i kozim serem
- K7 z serami pleśniowymi i żurawiną
- K8 z salami i serem ricotta
- K9 szwajcarskie z serem ementaler
- K10 z wędzonym kurczakiem i ananasem
- K11 z pomidorem, mozzarellą i pesto
- K12 z serami pleśniowymi i orzechami
- K13 z twarożkiem jogurtowym i suszonym pomidorem

4,50 zł netto / szt.

KANAPKI I TARTINKI

- K14 z wołowiną i grillowaną cukinią
- K15 z pieczonym łososiem w balsamico
- K16 z tatarem z łososia i kaparami
- K17 z tuńczykiem i jajem przepiórczym
- K18 z anchois, kaparami i oliwkami
- K19 z anchois i kozim serem
- K20 z pieczoną kaczką i pomarańczą
- K21 z grillowanym kurczakiem i szparagami
- K22 z twarożkiem jogurtowym, wędzonym łososiem i jajem przepiórczym

5 zł netto / szt.

TORTILLE MINI

- T1 z łososiem pieczonym, ogórkiem, kielkami i balsamico
- T2 z grillowanym indykiem i pieczonymi warzywami
- T3 z grillowanym kurczakiem, rukolą i serem grana padano
- T4 z pieczonymi warzywami i kozim serem
- T5 z grillowanym serem halloumi, sałatą, warzywami i oliwą cytrynową
- T6 z łososiem wędzonym, serem feta, oliwkami i suszonym pomidorem

5,50 zł netto / szt.

BRUSCHETTA

- B1 z masą fasolową
- B2 z wątróbkami drobiowymi i pomidorkami cherry
- B3 z anchois i rukolą
- B4 z suszonym pomidorem i mozzarellą
- B5 z parmezanem, selerem i bazylią
- B6 z pomidorami i bazylią
- B7 z grzybami i olejem truflowym

10 zł netto / szt.

BAJGLE

- J1 z szynką sezonowaną, sałatą, ogórkiem, kielkami lucerny i suszonym pomidorem
- J2 z pieczonym indykiem, grillowaną cukinią, bazylią i kolorową papryką
- J3 z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską, serem grana padano
- J4 z rukolą, pomidorkami cherry i mini mozzarellą
- J5 z łososiem wędzonym, ogórkiem zielonym i szpinakiem
- J6 z pastą jajeczną z makrelą i kielkami rzodkiewki
- J7 z wędzonym łososiem, grillowanym ananasem, sałatą i kukurydzą

5,50 zł netto / szt.

TOSTY (JEDEN TRÓJKĄT - TOST GÓRA I DÓŁ)

- O1 z tuńczykiem i jajem przepiórczym
- O1 z wędzonym łososiem, kielkami, rukolą i creme fraiche
- O1 z grillowanym kurczakiem, mixem sałat, pomidorem i sosem majonezowym
- O1 z pastą warzywną z ogórkiem i kielkami

4,50 zł netto / szt.

MINI KANAPKI Z BAGIETKI GRUBO CIĘTE

- G1 z szynką sezonowaną, sałatą i rukolą
- G2 z serami pleśniowymi, orzechami i żurawiną
- G3 z łososiem wędzonym, ogórkiem i chrzanem
- G4 z pieczonym burakiem, kielkami i serem kozim
- G5 z pomidorem mozzarellą i oliwkami
- G6 z pasztetem z wątróbki i prażonymi pestkami dyni
- G7 z grillowanym kurczakiem, suszonym pomidorem i sałatą rzymską
- G8 z wędzonym pstrągiem i jajem przepiórczym



8,50 zł netto / szt.

SAŁATKI W SŁOICZKACH LUB KIELISZKACH- 10 dkg

- S1 Sałatka z pieczonych warzyw, kaszy bulgur, fety i oliwek
- S2 Sałatka z fenkuła, rukoli, orzechów i prażonych pestek dyni
- S3 Sałatka arabska z gyrosem, pieczarkami i makaronem ryżowym
- S4 Sałatka z wołowiną, makaronem ryżowym, kolendrą, limonką i podsmażaną marchewką
- S5 Sałatka z grillowanych owoców (brzoskwinia, jabłko, gruszka, ananas) z limonkowym winegretem, pietruszką i serem halloumi
- S6 Sałatka grecka z łososiem i serem feta
- S7 Sałatka z chrupiącym boczkiem
- S8 Sałatka włoska z pomidorami i mozzarellą
- S9 Sałatka bankietowa (kukurydza, groszek, szynka, papryka kolorowa, majonez)
- S10 Sałatka chłopska (becon, ziemniaki, groszek, fasola czerwona, ogórek kiszony, cebula czerwona, koper, majonez)
- S11 Sałatka jarzynowa
- S12 Sałatka z indyka i sera ementaler (czerwona cebula, ser, rucola, rzodkiewka)



FINGER FOOD SAŁATKI

Koszt kelnera + 250 zł / 8h

- S13 Sałatka ziemniaczana z marynowanymi śledziami (ugotowane ziemniaki, marynowane śledzie, czosnek, natka pietruszki, cebula, papryka)
- S14 Sałatka z tuńczykiem z oliwkami i czerwoną cebulą
- S15 Sałatka cesarska
- S16 Sałatka z kurczaka wędzonego (ryż, ananas)
- S17 Sałatka z fenkuła, melona i sałaty radichio
- S18 Sałatka z awokado i anchois
- S19 Sałatka prowansalska z karczochów
- S20 Sałatka z sera koziego, kiełek lucerny i pomarańczy
- S21 Sałatka z zieloną fasolką, wołowiną i orzechami
- S22 Sałatka z filetów matias, fasolki, ziemniaków i boczku
- S23 Sałatka z kurek i szpinaku
- S24 Sałatka makaronowa z borowikami
- S25 Sałatka makaronowa z warzywami i kurczakiem

