

RESTAURACJA

Wiesz Co Zjesz

Kuchnia polska bez glutenu



CATERING *Świąteczny*

Święta mają w sobie coś **wyjątkowego**. Zapach piernika unoszący się w domu, ciepło rozmów przy stole i to jedyne w roku poczucie bliskości... W tym czasie warto skupić się na tym, co naprawdę ważne, a przygotowanie potraw – powierzyć nam!

W restauracji Wiesz Co Zjesz zadbamy o to, aby Twoje spotkanie – w gronie rodziny, przyjaciół czy współpracowników – miało swój **świąteczny smak** i niepowtarzalny klimat.

Organizujemy catering świąteczny dopasowany do charakteru wydarzenia oraz liczby osób. Wszystkie potrawy tworzymy z **naturalnych, wysokiej jakości składników**, bez ulepszaczy i półproduktów – tak, by smakowały domowo, świeżo i aromatycznie!

Skomponuj własne menu, a my przygotujemy je zgodnie z Twoimi preferencjami i budżetem. Oferujemy catering **z dostawą lub odbiorem** własnym z restauracji, a na życzenie udostępniamy **stoły bufetowe i koktajlowe, obrusy, zastawę oraz obsługę**, jeśli organizujesz większe wydarzenie.

Dania podajemy na klasycznych półmiskach, w kociolkach, bemaarach lub eleganckich opakowaniach jednorazowych, w zależności od formy spotkania i sposobu serwowania.

Minimalna ilość wybranej potrawy to **10 porcji**, jednak każde zamówienie traktujemy **indywidualnie**, tak jak lubimy najbardziej.

Zadbamy o smak, świeżość i świąteczną oprawę potraw, a Ty w tym czasie skupisz się na bliskich, na rozmowach i na tworzeniu wspomnień.

Pozwól nam przygotować dla Ciebie **pyszne, spokojne święta!**



SPRAWDŹ

Wlaczego my?



Gotujemy z sercem i bez kompromisów.

Nasz catering opiera się na naturalnych produktach, tradycyjnych recepturach i nowoczesnych technikach kulinarnych, by jedzenie było **smaczne i zdrowe!**



Każde menu tworzymy indywidualnie, dopasowując je do charakteru wydarzenia, liczby gości oraz **preferencji żywieniowych** – także **bezglutenowych**, **wegetariańskich** i innych diet specjalnych.



Zadbamy o wszystko, nie tylko o jedzenie. Oferujemy **możliwość zamówienia pełnej obsługi**, w tym wynajęcia zastawy, obrusów, dekoracji czy serwisu kelnerskiego.

Ty świętujesz, my zajmujemy się resztą!



Dowozimy w każde miejsce w Warszawie i okolicach. Potrawy trafiają do Ciebie **w idealnej temperaturze i w estetycznej oprawie**, gotowe do podania.

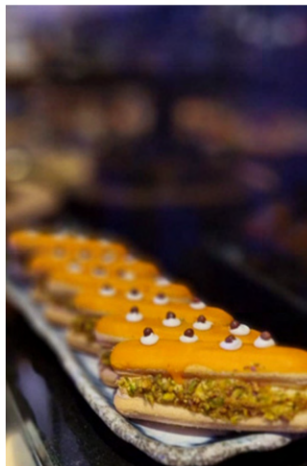


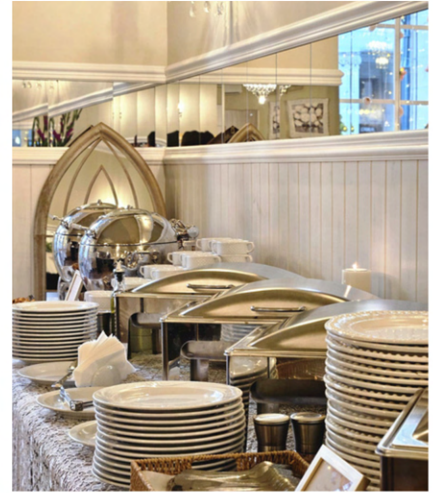
Już od **ponad 20 lat obsługujemy gości** w najważniejszych momentach ich życia. Nasze **doświadczenie i setki pozytywnych opinii** to najlepsza rekomendacja.



NASZE
Realizacje







WYBIERZ

Merry



Podane ceny netto + 8% VAT

Zupy

Jeśli nie podano inaczej — cena za **300 ml**:

- Barszcz czerwony czysty, na zakwasie z ekologicznych buraczków, **bezglutenowy, wegetariański** — 18 zł
- Krem z grzybów leśnych z grzankami, **bezglutenowy** z pestkami zamiast grzanek, **wegetariański** — 25 zł
- Krem z pieczonego buraczka, z podwędzaną śliwką, **bezglutenowy, wegetariański** — 23 zł
- Norweska zupa rybna na bazie pomidorów pieczonych, **bezglutenowa** — 27 zł
- Strogonow drobiowy, z warzywami i nutą polnych pomidorów — 28 zł
- Strogonow z polędwicy wołowej — 38 zł

Przekąski gorące

Jeśli nie podano inaczej — cena za **300 g**:

- Kapusta wigilijna z wędzoną śliwką i szlachetnym borowikiem, **bezglutenowa** — 25 zł
- Krokiet z kapustą i grzybami suszonymi — 15 zł
- Pierogi z kapustą, grzybami i cebulką karmelizowaną — 6 sztuk — 30 zł
- Filet z okonia nilowego, z sosem tatarskim — 29 zł

WYBIERZ

Merry



Dania główne

Dania rybne — 200 g:

- Dorsz na caponacie, **bezglutenowy** — 45 zł
- Karp smażony z masłem czosnkowym, **bezglutenowy** — 35 zł
- Łosoś na sosie pomarańczowo-czosnkowym, **bezglutenowy** — 42 zł
- Miruna z sosem cytrynowym, na sianku z pora, **bezglutenowa** — 33 zł
- Pstrąg pieczony w migdałach blanszowanych, **bezglutenowy** — 48 zł
- Sandacz na duszonych grzybach leśnych, **bezglutenowy** — 45 zł

Dania mięsne — 200 g:

- Ćwiartka kaczki pieczonej w jabłkach i pomarańczach, z dodatkiem żurawiny, **bezglutenowa** — 39 zł
- Polędwiczka wieprzowa na sosie kaparowym, z płatkami parmezanu, **bezglutenowa** — 36 zł
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami, na kurkach w śmietanie, z dodatkiem sera ricotta — 38 zł
- Przysmak Św. Huberta — Polędwiczka wieprzowa marynowana w musztardzie francuskiej, na sosie grzybowym, **bezglutenowa** — 34 zł
- Soczysta pierś drobiowa z grilla, na świeżym szpinaku, z serem dorblu, **bezglutenowa** — 28 zł

Dania wegetariańskie:

- Gnocchi z kurkami, suszonymi pomidorami i parmezanem — 38 zł
- Kotlet z soczewicy gotowanej z nutką curry, **bezglutenowy** — 38 zł
- Risotto warzywne, z groszkiem cukrowym i parmezanem, **bezglutenowe** — 38 zł

Dania wegańskie:

- Tofu z grilla, marynowane w sezamowej oliwie, z orzechami i warzywnym julienne — 40 zł

Dodatki do dań:

- Bukiet surówek: colesław, marchew, czerwona kapusta, **bezglutenowe** — 8 zł
- Bukiet sałat i warzyw, z dresingiem balsamicznym, **bezglutenowe** — 15 zł
- Buraczek pieczony, z sosem śliwkowym i dodatkiem octu balsamicznego, **bezglutenowy** — 8 zł
- Kluseczki gotowane, z oliwą z suszonych pomidorów — 8 zł
- Kluseczki smażone na maśle klarowanym — 8 zł
- Ryż biały z dodatkiem lubczyku, **bezglutenowy** — 8 zł
- Ryż dziki verne, z zapachem drzewa sandałowego — 12 zł
- Warzywa z wodą z prażonymi pestkami dyni, **bezglutenowe** — 8 zł
- Ziemniaki ziołowe z pieca, **bezglutenowe** — 8 zł

WYBIERZ

Menu



Przekąski zimne

Przekąski finger food — cena 8 zł za **1 sztukę**:

- Kanapeczki dekoracyjne mix, z wędlinami, serami i pastami
- Krążki pumpernikla z koreczkiem śledziowym
- Roladki z tortilli z kurczakiem i warzywami
- Roladki z tortilli z serami i warzywami
- Wytrawne babeczki z sałatką jarzynową
- Wytrawne babeczki z pastami warzywnymi

Przekąski rybne — jeśli nie podano inaczej — cena za **1 sztukę**:

- Kompozycje ryb w galarecie: sandacz, karp i łosoś, **bezglutenowe** — półmisek 10 porcji — 130 zł
- Misa 8 sztuk pikantnych krewetek z nutką chilli, **bezglutenowe** — 300 g — 52 zł
- Szpadki z krewetkami przeplatany avocado i melonem, **bezglutenowe** — 12 zł
- Śledź w oliwie i z cebulką, **bezglutenowy** — 100 g — 18 zł
- Roladka z łososią z ricottą i suszonym pomidorem, **bezglutenowa** — 16 zł
- Tatar z łososią — 100 g — 25 zł

Sałatki — cena 30 zł za porcję **300 g** lub 10 zł za porcję **mono**:

- Chrupiące liście szpinaku z bekonowymi chipsami, jajkiem, pomidorem i sosem kurkowym z dijon, **bezglutenowe**
- Łazanki z makiem i bakaliami
- Mozzarella z pomidorami i pesto, **bezglutenowa**
- Sałatka „Młodość”, z grillowanym kurczakiem, cytrusami i bakaliami, **bezglutenowa**
- Sałatka z marynowaną gruszką, serem pleśniowym i orzechami
- Sałatka z pieczonego buraczka, z serem korycińskim, **bezglutenowa**
- Sałatka cezar z kurczakiem, grzankami i parmezanem
- Sałatka ziemniaczano-śledziowa z kaparami, **bezglutenowa**
- Tradycyjna sałatka jarzynowa, **bezglutenowa**

Cateringowy mix w/w przekąsek na półmiskach — 60 zł za **600 g/os.**:

- 2 przekąski mięsne, 2 przekąski rybne i 2 sałatki
- Dodatki: pieczywo, masło, sosy

Kompozycja serów z bakaliami, krakersami i żurawiną — 140 zł za **1000 g**

Kompozycja pieczysta z marynatami i piklami — 150 zł za **1000 g**:

- Karczek majerankowy, **bezglutenowy**
- Pasztet z żurawiną
- Pikle
- Schab ze śliwką, **bezglutenowy**
- Szyńka wędzona, **bezglutenowy**

WYBIERZ

Merry

Słodkości

Bufet — 12 zł za porcję **mono**:

- Ciasto pistacjowe na spodzie czekoladowym
- Crème brûlée z palonym cukrem brązowym
- Makowiec świąteczny z lukrem i owocami kandyzowanymi
- Musy owocowe
- Sernik z nutą pomarańczy, na bazie trzech rodzajów sera
- Szarlotka z zielonych jabłek prażonych
- Tiramisu z mascarpone i amaretto

Napoje

Napoje **zimne**:

- Kompot z suszu — 1000 ml — 25 zł
- Lemoniada — 2000 ml — 70 zł
- Sok owocowy — 1000 ml — 20 zł
- Woda gazowana — 1000 ml — 17 zł
- Woda niegazowana — 1000 ml — 17 zł

Napoje **gorące**:

- Warnik i dodatki — 10 zł/os.
- Ekspres i dodatki — 20 zł/os.

Open bar na 4 godziny — napoje zimne i gorące — 40 zł/os.

Dodatki

- Obrus cateringowy czarny — 230 cm x 230 cm — 60 zł
- Obrus koronkowy biały — 300 cm — 60 zł
- Stolik koktajlowy z nakryciem — 85 cm — 60 zł
- Stół bufetowy z nakryciem — 180 cm x 75 cm — 60 zł
- Zastawa tradycyjna lub jednorazowa, uzależniona od ilości wybranych potraw — od 5 zł/os.

Obsługa kelnerska — **500 zł**

