



Celebrujemy to,  
co ważne — razem  
z Tobą.

JAJKO CATERING & SERVICES

---





# SMIAK, KTÓRY DOPEŁNIA KAŻDY MOMENT

Z ponad 13-letnim doświadczeniem, Jajko Catering & Services to synonim doskonałego smaku i niezawodnej jakości. Nasz zespół to prawdziwi pasjonaci – szefowie kuchni i mistrzowie cukiernictwa, którzy tworzą kulinarne arcydzieła, łącząc tradycyjne receptury z nowoczesnymi akcentami.

Specjalizujemy się w dopasowywaniu menu do charakteru każdego wydarzenia, oferując dania, które zachwycają smakiem i wyglądem.





TU KAŻDY SZCZEGÓŁ MA ZNACZENIE...





# SMIAK I ELEGANCJA W KAŻDEJ FORMIE





# DZIEŁA SZTUKI DLA PODNIEBIENIA







# PRZYKŁADOWE MENU

- Dania ciepłe - 4 rodzaje.
  - Przystawki zimne  
(8 rodzajów po 2 sztuki na osobę).
  - Przystawki na ciepło  
(3 rodzaje po 2 sztuki na osobę)
  - Bufet słodki: monoporcje  
(10 rodzajów po 2 sztuki na osobę).
  - Napoje gorące w bufecie: kawa z ekspresu, herbata (8 rodzajów) - bez ograniczeń.
  - Napoje bezalkoholowe - 2 rodzaje soków, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane 0,85L (coca-cola, coca - cola zero, fanta, sprite) - bez ograniczeń.
  - Wino białe i czerwone - wytrawne.
-





# PRZYKŁADOWE MENU

## DANIA CIEPŁE:

- Wołowina duszona w winie czerwonym z warzywami i opiekany ziemniakami.
- Gęś faszerowana bakaliami i sosem Marsala, z kopytkami zielonymi, z modrą kapustą.
- Polędwica z dorsza w sosie limonkowym z kawiolem, ryżem białym i dzikim oraz chipsami z marchewki.
- Łosoś bałtycki otulony puszystym szpinakiem serwowany z musem chrzanowym i limonką podawany z brązowym ryżem.

## PRZYSTAWKI ZIMNE:

- Vol-au-vent z pastą z suszonych pomidorów,
  - Karmelizowana śliwka w boczku na pumperniku.
-





# PRZYKŁADOWE MENU

## PRZYSTAWKI ZIMNE:

- Tartinka z szynką parmeńską, serkiem i zielonym ogórkiem,
- Tartinka z kurczakiem, szwedzkim ogórkiem i kielkami,
- Tartinka z tapenadą z suszonych pomidorów, zielonym ogórkiem i kielkami,
- Mini quiche z serem i warzywami,
- Bruschetta z chorizo,
- Koreczki z grillowaną krewetką i grillowanym ananasem.

## PRZYSTAWKI NA CIEPŁO:

- Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem,
  - Mini tortilla z gorgonzolą i grillowanymi warzywami,
  - Pieczone plastry batata z kremem sezamowym, granatem i kolendrą.
-





# PRZYKŁADOWE MENU

## BUFET SŁODKI:

- Tartaleтка Patissière z Truskawkami,
  - Mix monoporcji: czar wiśni, morela w kąpieli z marakują, eksplozja truskawki w prosecco,
  - Rafaello,
  - Deser chia z mango,
  - Tiramisu,
  - Eklerka czekoladowa / pistacjowa,
  - Brownie z kruchym ciasteczkiem,
  - Mini sernik ze słonym karmelem,
  - Mini tarta cytrynowa z pistacjami ,
  - Mini ciasto z karmelizowaną pomarańczą i chmurką z białej czekolady.
-









# PRZESTRZEŃ STWORZONA NA WYJĄTKOWE CHWILE!

W industrialnej części warszawskiej Sadyby stworzyliśmy elegancką przestrzeń na wyjątkowe uroczystości. Surowe otoczenie zewnętrzne skrywa stylowe, dopracowane wnętrze, w którym każdy detal ma znaczenie. Nasz doświadczony zespół koordynatorów i kelnerów dba o komfort gości, a dogodna lokalizacja i przestronny parking zapewniają wygodę i łatwy dojazd.











## KONTAKT

Pracownia Smaku

Jajko Catering & Serivces

Augustówka 30

02-981 Warszawa

+48 792 717 000

[catering@jajko.co](mailto:catering@jajko.co)