



Celebruujemy 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

- 3 dania gorące w bemarach.
- Przystawki zimne na stołach lub w bufecie (10 rodzajów po 3 sztuki na osobę).
- Bufet słodki: 2 ciasta do wyboru oraz monoporcje (8 rodzajów po 3 sztuki na osobę).
- Napoje gorące w bufecie: kawa z ekspresu, herbata (8 rodzajów) - bez ograniczeń.
- Napoje bezalkoholowe na stołach - 2 rodzaje soków w karafkach, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane 0,85L (coca-cola, coca - cola zero, fanta, sprite) - bez ograniczeń.

*Minimalna liczba osób: 15



PRZYKŁADOWE MENU

DANIA GORĄCE W BEMARACH

- Łosoś z masłem ziołowym, cytryną i migdałami,
- Polędwiczka wieprzowa na ragout grzybowym z buraczkami glazurowanymi i kopytkami,
- Medaliony z ciecierzycy z warzywami gotowanymi na parze.

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Tartaletka z szynką parmeńską, oliwką i natką,
 - Mini tortilla z kurczakiem i warzywami,
 - Kulki serowe w sezamie z musem z mango,
 - Kolorowa roladka naleśnikowa z pastą szpinakową,
 - Vol-au-vent z pastą pieczarkową i natką pietruszki,
 - Spring rolls z mango, burakiem i ziołami,
 - Melon z szynką długo dojrzewającą i rukolą,
 - Krewetka na salsie z mango i truskawki,
 - Burger wołowy z boczkiem, serem cheddar i sosem barbeque,
 - Karmelizowana śliwka w boczku na pumperniku.
-



PRZYKŁADOWE MENU

BUFET SŁODKI

- **CIASTA:**

- Tort bezowy z marakują, mango i owocami granatu,
- Tarta czekoladowa z orzechem laskowym i wiśnią.

- **MONOPORCJE:**

- Mini deserek mascarpone z malinami,
 - Mini eklerki pistacjowe,
 - Mini sernik z mango,
 - Mini panna cotta z musem z owoców leśnych,
 - Mini babeczka z kremem i owocami,
 - Mini ptyś malinowy,
 - Mini tartaletka cytrynowa z włoską bezą,
 - Mini brownie z kruchym ciasteczkiem.
-



Dodatkowe propozycje, które urozmaicą Twoje wydarzenie.

Ceny ustalane indywidualnie

- Bufet wiejski, rybny, sałatkowy, vege, vegan, bezglutenowy.
- Stół z winami i serami.
- Drink bar z profesjonalnym barmanem.
- Pizza bar.
- Słodki stół dla dzieci.
- Tort - wzór i smak ustalany zgodnie z Państwa preferencjami.
- Live Cooking.
- Fondue czekoladowe z owocami i piankami.





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