



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.



SMIAK I ELEGANCJA W KAŻDEJ FORMIE



DZIEŁA SZTUKI DLA PODNIEBIENIA





PRZYKŁADOWE MENU

- Uroczyste serwowany 4-daniowy obiad (przystawka, 2 zupy do wyboru, danie główne, deser).
- Przystawki zimne na stołach lub w bufecie (6 rodzajów po 2 sztuki na osobę).
- Dodatkowe jedno gorące danie serwowane w trakcie wydarzenia.
- Bufet słodki: 4 ciasta do wyboru oraz monoporcje (5 rodzajów po 2 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

UROCZYSTY OBIAD

- Przystawka: Carpaccio z buraka z kozim serem orzechami i rukolą.
- Zupy: Zupa cebulowa z grzanką / Krem z białych warzyw.
- Danie główne: Kotleciki jagnięce w sosie miętowym, na ziemniaczanym puree z warzywami korzennymi / Łosoś bałtycki otulony puszystym szpinakiem serwowany z musem chrzanowym i limonką podawany z brązowym ryżem.
- Deser: Panna cotta z musem owocowym, oprószona wiórkami z białej czekolady.

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, awokado i warzywami podawana w kieliszku bankietowym.
 - Roladka z rostbefu ze szparagami.
 - Tartinka z serem pleśniowym i żurawiną.
 - Mini tortilla z pastą z tuńczyka i kaparami.
 - Wytrawne mini croissanty z szynką parmeńską i warzywami.
 - Kolorowa roladka naleśnikowa z pastą z suszonych pomidorów.
-



PRZYKŁADOWE MENU

DODATKOWE GORĄCE DANIE SERWOWANE W TRAKCIE WYDARZENIA

- Boeuf Strogonow / Żurek z białą kielbasą i jajkiem.

BUFET SŁODKI

- Beza klasyczna z truskawkami i konfiturą z czerwonej porzeczki / Ciasto orzechowe z musem z czekolady / Sernik ze słonym karmelem / Biskopt czekoladowy z bitą śmietaną i owocami.
- MONOPORCJE: Mini trufle czekoladowe z orzechami / Mini eklerki czekoladowe / Mini mus z marakui / Mini królewska szarlotka z kremem patissiere i kruszonką / Mini babeczka z kremem i owocami.



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 na komunię / bierzmowanie - wzór i smak ustalany zgodnie z Państwa preferencjami.
- Live Cooking.
- Fondue czekoladowe z owocami i piankami.

JAJKO CATERING & SERVICES





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