



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

LUNCH:

Dania ciepłe z dodatkami - 5 rodzajów.

PRZERWA KAWOWA:

- Przystawki zimne
(5 rodzajów po 2 sztuki na osobę).
 - Bufet słodki: monoporcje
(8 rodzajów po 2 sztuki na osobę).
 - Napoje gorące: 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.
-



PRZYKŁADOWE MENU

DANIA CIEPŁE Z DODATKAMI:

- Krem paprykowy z prażonymi pestkami słonecznika.
 - Zupa tajska z kurczakiem.
 - Bitki wieprzowe w sosie własnym.
 - Eskalopki z indyka w sosie koperkowym.
 - Kotlety z kalafiora na ratatouille warzywnym .
 - Warzywa w emulsji maślanej z prażonymi migdałami.
 - Surówka z białej i czerwonej kapusty.
 - Ziemniaki opiekane w ziołach.
 - Kopytka ziołowe.
 - Mix sałat z dresingiem ziołowym.
-



PRZYKŁADOWE MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE:

- Tartinka z łososiem, z serkiem śmietankowym, ogórkiem i cytryną,
 - Tartinka z kurczakiem, szwedzkim ogórkiem i kielkami,
 - Tartinka z tapenadą z suszonych pomidorów, zielonym ogórkiem i kielkami,
 - Tartinka z camembert, żurawiną, truskawką i orzechem włoskim,
 - Tartinka z szynką długodojrzewającą, tapenandą z suszonych pomidorów i warzywami.
-



PRZYKŁADOWE MENU

BUFET SŁODKI:

- Mini sernik ze słonym karmelem,
 - Mini babeczka z kremem i owocami,
 - Mini pudding chia na mleku kokosowym,
 - Mini trufle czekoladowe z orzechami,
 - Mini eklerki pistacjowe,
 - Mini szarlotka,
 - Mini panna cotta z musem owocowym,
 - Mini mus czekoladowy.
-





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