



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

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

- 20 rodzajów po 3 sztuki na osobę.

BUFET SŁODKI

- Monoporcje - 15 rodzajów po 3 sztuki na osobę.

PRZERWA KAWOWA:

- 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

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

- Tartinka z szynką, pomidorem i kielkami,
 - Tartinka z chorizo, ogórkiem konserwowym i kielkami,
 - Tartinka z kurczakiem, szwedzkim ogórkiem i kielkami,
 - Tartinka z pasztetem, żurawiną i orzechami,
 - Tartinka z serem camembert, żurawiną i orzechami,
 - Tartinka z mozzarellą, pomidorem i sezamem,
 - Tartinka z szynką parmeńską, serkiem i zielonym ogórkiem,
 - Tartinka z pastą tuńczykową, ogórkiem i natką,
 - Kulki serowe w karmelizowanych pestkach słonecznika,
 - Spring rolls z mango, burakiem i ziołami,
 - Melon zawijany w szynkę parmeńską.
-



PRZYKŁADOWE MENU

PRZEKĄSKI ZIMNE:

- Wytrawne mini croissanty z mozzarellą i pomidorem,
 - Roladka z grillowanego bakłażana z pastą z suszonych pomidorów,
 - Mini tortilla z szarpaną wieprzowiną,
 - Mini tortilla z kurczakiem, kukurydzą i sałatą lodową,
 - Empanadas z kurczakiem i warzywami,
 - Mini burgery mięsne, z dodatkami warzywnymi,
 - Mini szaszłyk z krewetką i grillowanym ananasem,
 - Sataye z indykiem w płatkach kokosowych z dipem,
 - Tarta z karmelizowaną czerwoną cebulą, kozim serem i rozmarynem.
-

PRZYKŁADOWE MENU

BUFET SŁODKI:

- Tiramisu,
- Babeczka z kremem i owocami,
- Eklerki tradycyjne z bitą śmietaną,
- Sernik ze słonym karmelem,
- Trufle czekoladowe z orzechami,
- Mus kokosowy,
- Mix monoporcji - czar wiśni, morela w kąpieli z marakuja, eksplozja truskawki w prosecco,
- Beza z kremem pistacjowym,.





PRZYKŁADOWE MENU

BUFET SŁODKI:

- Tartaleтка cytrynowa z włoską bezą,
- Brownie - wegańskie,
- Wegański biszkopt z owocami,
- Ptysie czekoladowe,
- Panna Cotta,
- Królewska szarlotka z kremem patissiere i kruszonką,
- Ciasto czekoladowe z wiśnią.





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