



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

- Uroczyście serwowany 4-daniowy obiad (przystawka, zupa, danie główne, deser).
- Przystawki zimne na stołach lub w bufecie (6 rodzajów po 2 sztuki na osobę).
- Bufet słodki: 2 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 łososia z roszponką i kaparami.
- Zupy: Krem z białych szparagów z grzankami / Krem z sycylijskich pomidorów z mozzarellą i pesto bazyliowym.
- Danie główne: Medaliony z polędwiczek wieprzowych na borowikach / Risotto z indykiem, cytryną i serkiem mascarpone.
- Deser: Beza z kremem kawowym, bakaliami i nutką Bacardi.

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Mini burgery mięsne, z dodatkami warzywnymi,
 - Mini szaszłyk z krewetką i grillowanym ananasem,
 - Sataye z indykiem w płatkach kokosowych z dipem,
 - Mini szaszłyk z kurczakiem i warzywami,
 - Tarta z karmelizowaną czerwoną cebulą, kozim serem i rozmarynem,
 - Mini croissant caprese z pesto.
-



PRZYKŁADOWE MENU

BUFET SŁODKI

- CIASTA:

- Sernik ze słonym karmelem,
- Tarta z kremem z białej czekolady, rokitnikiem i malinami.

- MONOPORCJE:

- 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 - 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