



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.



SMIAK I ELEGANCJA W KAŻDEJ FORMIE



DZIEŁA SZTUKI DLA PODNIEBIENIA





PRZYKŁADOWE MENU

- Uroczyście serwowany 4-daniowy obiad (przystawka, 2 zupy do wyboru, 2 dania główne do wyboru, deser).
- Wino czerwone i białe serwowane do uroczystego obiadu.
- Przystawki zimne na stołach lub w bufecie (8 rodzajów po 2 sztuki na osobę).
- Dania gorące w formie bufetu (3 pozycje dań bufetowych oraz 1 zupa bufetowa do wyboru z menu).
- Dodatkowe gorące danie serwowane w trakcie wydarzenia.
- Bufet słodki: 8 ciast do wyboru oraz monoporcje (8 rodzajów po 2 sztuki na osobę).
- Napoje gorące w bufecie: kawa z ekspresu, herbata (8 rodzajów).
- 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: 50



PRZYKŁADOWE MENU

UROCZYSTY OBIAD

- Przystawka: Tatar z łososia
- Zupy: Rosół z gęsi z warzywami / Krem z pieczonego kalafiora z parmezanem i chipsem z boczku.
- Danie główne: Duszona wołowina z warzywami korzennymi, sycylijskimi pomarańczami i sosem kaparowym, z kopytkami smażonymi / Pstrąg smażony w orzechowo - migdałowej panierce podany z dipem z musztardy francuskiej i miodu z mixem sałat i dzikim ryżem.
- Deser: Królewska szarlotka z kremem patissiere i kruszonką

DANIA GORĄCE W FORMIE BUFETU

ZUPA: Krem z białych szparagów z grzankami

DANIA:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z tymiankiem
 - Konfitowana noga z kaczki z morelami i żurawiną w sosie winnym
 - Risotto cytrynowo - szafranowe
-



PRZYKŁADOWE MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Krewetki na salsie z mango i kolendry,
- Zielone szparagi z płatkami parmezanu i oliwą z oliwek,
- Wędzony półgęsek z truskawkami i świeżym szpinakiem podany na czosnkowej grzance,
- Tradycyjny tatar wołowy podany z kaparami, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami i tostami z ciabaty,
- Spring rolls z mango, burakiem i ziołami,
- Roladka z grillowanego bakłażana z serkiem camembert,
- Mini tortilla z szynką parmeńską i oliwkami,
- Sałatka z kozim serem, pomidorkami cherry, rukolą i vinegretem podawana w kieliszku bankietowym..

DODATKOWE GORĄCE DANIE SERWOWANE W TRAKCIE

WYDARZENIA

- Wegańskie risotto ze szparagami / Stronogow w białym sosie z grzybami.



Dodatkowe propozycje, które urozmaicą Wasze wesele.

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 weselny - wzór i smak ustalany zgodnie z preferencjami Pary Młodej.
- 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