



Oferta dla firm

+48 884 884 852

event@wiktcodzienny.pl

FOLLOW US

@wikteventowy

O NAS



Naszą misją jest kreowanie wyjątkowych kulinarnych doznań.

Z pasją i zaangażowaniem, które wynikają z miłości do jedzenia, tworzymy wydarzenia, które zachwycają smakiem i stylem. Rozpoczynaliśmy z zamiłowania do dobrej kuchni, a teraz z dumą dostarczamy wyjątkowe potrawy, dbając o każdy, nawet najdrobniejszy szczegół.

Twoje wydarzenie z nami to gwarancja nie tylko wyśmienitej kuchni, ale też eleganckiej oprawy i profesjonalnej obsługi.

Celem jest tworzenie wspomnień, które pozostaną z Tobą na długo.



Pełna obsługa

Nasz profesjonalny personel zadba o komfort i zadowolenie Twoich gości. Jesteśmy w stanie zapewnić Ci optymalną ilość personelu, który zadba o wszystko.

Sezonowość i jakość produktów

Dbamy o to, aby nasze potrawy były przygotowywane z najświeższych, sezonowych składników.

Personalizacja menu

Oferujemy kuchnię polską i światową, z opcjami wegańskimi, wegetariańskimi oraz dostosowaniem do diet specjalistycznych.

Wybitny smak i aranżacja

Każde danie jest nie tylko pyszne, ale również estetycznie podane.

OFERTA DLA FIRM

Pakiet idealny na twoje przyjęcie!



Zupa do wyboru: 1 rodzaj (250ml/osoba)

- Rosół domowy z kluseczkami babci Jadzi ^{1,2,4}
- Krem z pomidorów z pieczoną papryką, pesto bazyliowe, grzanki ziołowe ^{2,4,7} 🌿
- Flaczki staropolskie ^{2,4}
- Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni oraz kolendra ⁴ 🌿
- Krem z cukinii z chili i miętą ⁴ 🌿
- Minestrone ⁴ 🌿

Danie główne do wyboru*: 1 rodzaj (ok 150-180 g/os)

- Łosoś w płatkach migdałowych z sosem holenderskim ⁶
- Kurczak w sosie kurkowym ^{3,4}
- Ragù wołowe z marchewką pieczoną ⁴
- Schabowy z kością ^{1,2,3}
- Policzki wołowe w sosie własnym ^{2,4,5}
- Policzki wieprzowe w sosie korzennym ^{2,4,5}
- Udo kaczki confit z jabłkiem w śliwkowym sosie ^{4,5}
- Łosoś w płatkach migdałowych z sosem holenderskim ^{1,3,7}
- Sandacz smażony w sosie borowikowym ³
- Cordon blue ^{1,2,3}
- Karczek pieczony w sosie winno-tymiankowym ²
- Polędwiczka w sosie kurkowym ^{2,3}
- De Volaille ^{1,2,3,4}
- Łosoś cytrusowy pieczony ²
- Roladki z dorsza w sosie maślano-cytrynowym ²
- Medaliony warzywne w sosie pomidorowym ^{2,4,5} 🌿
- Burgery z fasoli ^{1,2,4,6} 🌿
- Papryka faszerowana w sosie bazyliowym ^{4,7} 🌿
- Placki z cukinii z sosem jogurtowo – ziołowym ^{1,2,3} 🌿
- Roladki drobiowe w sosie serowym ^{2,3,4}



Dodatki skrobiowe do wyboru*: 1 rodzaj (ok 200g/osoba)

- Ziemniak gotowany z koperkiem 🌿
- Maślane purée ³ 🌿
- Ziemniak pieczony w ziołach ^{4,3} 🌿
- Kluski śląskie ¹ 🌿
- Ryż z cukinią ³ 🌿
- Risotto borowikowe ³ 🌿
- Purée marchewkowe ³ 🌿
- Purée kalafiorowe z oliwą truflową ³ 🌿

Dodatki warzywne do wyboru*: 1 rodzaj (ok 200g/osoba)

- Bukiet Surówek (marchew z brzoskwinia, coleslaw ⁵, kapusta czerwona⁴) 🌿
- Bukiet warzyw z pary 🌿
- Buraczki na ciepło zasmażane ^{2,4} 🌿
- Kapustka zasmażana ^{2,4} 🌿
- Buraczki karmelizowane ^{2,3} 🌿
- Marchew baby miodowo-tymiankowe 🌿
- Modra kapusta z pomarańczami ² 🌿
- Grillowane warzywa ^{3,4,5} 🌿



* Zachęcamy do stworzenia własnej, kulinarnej kompozycji. Zestaw obiadowy składa się z dania głównego oraz jednego wybranego dodatku skrobiowego i jednego warzywnego. Istnieje możliwość zrobienia dwóch zestawów (obliczane indywidualnie)

Legenda alergenów:

¹Jajka, ²Gluten, ³Laktoza, ⁴Seler, ⁵Gorczyca, ⁶Orzechy, ⁷Soja, ⁸Oliwki, ⁹Nasiona

🌿-Dania wege bądź mogą być wykonane w wersji wege (prośba o informację).

- **Modyfikacje dań pod kątem wykluczeń dietetycznych (np. gluten, laktoza, alergeny) wiążą się z użyciem specjalistycznych produktów oraz koniecznością rygorystycznego przestrzegania procedur przygotowania, aby zapewnić bezpieczeństwo i najwyższą jakość. W związku z tym za takie wersje potraw naliczana jest dodatkowa opłata w wysokości 50 zł/os**

5 przekąsek na zimno: (ok 300g/osoba)

- Hiszpańska szpada z chorizo z serem mimolette i oliwką ^{3,8}
- Koreczki caprese ³ 🌿
- Carpaccio z feta pestkami dyni i emulsja balsamiczna ^{3,12}
- Roladki z bakłażana z musem z ciecierzycy 🌿
- Nuggetsy z kurczaka z dipami ^{1,2,5,7}
- Tortille vege i z kurczakiem ^{2,3,5} 🌿
- Tymbaliki drobiowe ^{1,4,5}
- Rożki z szynki z sałatką jarzynową pod galareta ^{1,4,5}
- Ruloniki z szynki z musem ziołowym pod galareta ³
- Polędwiczka wp z musem chrzanowym ^{3,5}
- Roladki z łososia z musem koperkowo cytrynowym ³
- Rolada biszkoptowa z łososiem ^{1,2}
- Melon z szynką parmeńska
- Szara reneta piklowana owinięta szyneczka parmeńska
- Wolno pieczony Rostbef z musem francuskim ^{3,4,5}
- Roladki z cukinii z musem ziołowym i suszonym pomidorem ³ 🌿
- Humus z słupkami warzyw 🌿
- Ryba po grecku ^{2,4,5}
- Mini tartaletki na 3 sposoby (z brokułami ^{2,3} 🌿, boczkiem ^{2,3} oraz z kurkami ^{2,3} 🌿)
- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną BBQ ^{2,4}
- Mini burgery z halloumi chutney z suszonych pomidorów 🌿



Opcjonalnie

- Tatar wołowy ^{1,4,5} 15pln/os - 150-200g/os
- Tatar z łososia ⁷ 20pln/os - 150-200g/os

2 Sałatki do wyboru (150g/osoba):

- Cezar z kurczakiem ^{2,5}
- Grecka z feta ⁷ 🌿
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem (lub bez), cebula czerwona, ogórek kiszony ^{4,5} 🌿
- Sałatka fusilini z kurczakiem, suszonymi pomidorami i pestkami słonecznika ²
- Kuskus z papryką, kolendrą, cukinią, kukurydzą i czerwoną cebulą ^{2,4,5} 🌿
- Sałatka z brokułem jajkiem, pomidorek cherry, dresing jogurtowo-czosnkowy ^{1,3,4} 🌿
- Sałatka z pieczonym łososiem, dresing cytrusowy ⁶



Napoje

Pakiet napojów zimnych i gorących: bez limitu

- Kawa z ekspresu,
- Selekcja herbat smakowych
- Sok jabłkowy, pomarańczowy Tarczyn
- Woda niegazowana z cytryną i miętą

Desery: 2 do wyboru: 200g/os

- Kremowy sernik z pistacjami ^{2,3,7} - 100g osoba 🌿
- Mus czekoladowy z wiśniami - 100g osoba 🌿
- Panna cotta z malinami ^{2,3,7} - 100g osoba 🌿
- Tarta owocowa ^{2,3} - 100g osoba 🌿
- Creme Brulee ^{1,3} - 100g osoba 🌿
- Brownie chili i słonym karmelem ^{1,2,3} - 100g osoba 🌿
- Tiramisu truskawkowe ^{1,2,3} - 100g osoba 🌿
- Babeczki z musem czekoladowym, orzechami i żurawiną ^{1,2,6} - 100g osoba 🌿
- Mix ciast domowych babci Jadzi (szarlotka^{1,2}, jogurtowe z galaretką^{2,3,6}, pleśniak^{1,2,3}) - 80g/osoba 🌿



Legenda alergenów:

¹Jajka, ²Gluten, ³Laktoza, ⁴Seler, ⁵Gorczyca, ⁶Orzechy, ⁷Soja, ⁸Oliwki, ⁹Nasiona

🌿- Dania wege bądź mogą być wykonane w wersji wege (prośba o informację).

Cena obejmuje dane menu, zastawę w wersji bazowej. Koszty stołów, krzeseł wraz z nakryciem oraz transport "obliczany indywidualnie".

Informujemy, że z uwagi na inflację i wzrost kosztów produktów, surowców oraz usług dostawców, ceny przedstawione w ofercie mogą ulec zmianie. Dokładamy wszelkich starań, by utrzymać stabilne ceny, jednak w przypadku znaczących wahań rynkowych zastrzegamy sobie prawo do ich aktualizacji. O wszelkich zmianach będziemy Państwa informować z wyprzedzeniem.

Dziękujemy za zrozumienie. Zapewniamy, że zaangażujemy się w pełni, aby Wasze wesele było niezapomniane. Zapraszamy do kontaktu: E: kontakt@wikteventowny.pl; tel: 884 884 852; strona: www.wikteventowny.pl

STACJA GRILLOWA

50 zł/os – ok 400/osoba

Warzywne: do wyboru: 1

Stek z bakłażana BBQ: 100-120g/os

Szaszłyki warzywne: z cukinii, bakłażana, papryki: MIX 100-120g/os

Grillowana kukurydza: 0.5-1 kolba 100-120g/os

Mięsne i rybne do wyboru: 2

Łosoś z grilla z koperkiem i cytryną : 100-120g/os

Mini szaszłyki z kurczaka z cebulką, papryką : 100-120g/os

Kofta Wołowa WP na patyku: 100-120g/os.

Kaszanka: 100g/os

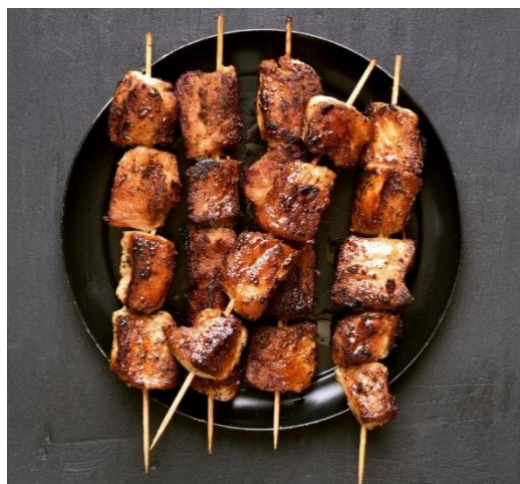
Kiełbasa grillowa: ok 100g/os

Karkówka: 100g/os

Sery: 1 do wyboru

Grillowany camembert z żurawiną: 100g/os

Oscypek z żurawiną: 40-60g/os



Koszt wypożyczenia grilla jest ustalany indywidualnie.

POZNAJMY SIĘ

Każde wydarzenie jest jedyne w swoim rodzaju, dlatego nasze oferty są w pełni dopasowane do Twoich potrzeb i stylu.

Niezależnie od tego, czy planujesz przerwę kawową, śniadanie, event produktowy, czy huczną premierę – możemy zrobić wszystko, czego potrzebujesz. Stacje live cooking, wyjątkowa kawa, napoje alkoholowe i bezalkoholowe, kulinarny performance – to tylko początek.

Opowiedz nam o swojej wizji, a my przekształcimy ją w perfekcyjnie zorganizowaną rzeczywistość.

Stwórzmy razem wyjątkowe chwile!



Zadzwoń do nas [+48 884 884 852](tel:+48884884852)

lub napisz maila event@wiktcodzienny.pl