



# Oferta Wesele 2026

+48 884 884 852

[kontakt@wikteventowy.pl](mailto:kontakt@wikteventowy.pl)

FOLLOW US

[@wikteventowy](https://www.instagram.com/wikteventowy)

# O NAS



Rodzinna firma cateringową z pasją do tworzenia niezapomnianych wesel. Nasza historia zaczęła się od miłości do dobrego jedzenia i chęci dzielenia się nim z innymi. Wiemy, jak ważny jest dla Was ten dzień, dlatego dbamy o każdy detal. Wszystko, żebyście Wy mogli cieszyć się każdą chwilą bez zmartwień. Z nami macie pewność, że Wasze wesele będzie pełne wyśmienitych smaków, estetycznych aranżacji i profesjonalnej obsługi.

Jesteśmy dumni z naszej pracy, a największą radość sprawia nam uśmiech naszych Młodych Par! Dziękujemy za zaufanie i cieszymy się, że możemy być częścią Waszego wyjątkowego dnia.



## ***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.

MENU NR. 1 (str. 1 z 2)  
**MARRY YOU**

230PLN/OSOBA

Zanurzcie się w magii tego dnia! Z pakietem "Marry You" stworzycie wspomnienia, które zostaną z Wami na zawsze, celebrując Waszą miłość w otoczeniu smaku i elegancji.

**Welcome drink alkoholowy i bezalkoholowy:**

- Klasyczne prosecco z owocem sezonowym - 120ml
- Lemoniada cytrynowo-miętowa - 120ml

**Przekąska czekadelfo przed pierwszym daniem: 1 porcja ok 40-50g/osoba**

- Bruschetta z pomidorami malinowymi, oliwki kalamata i czosnek <sup>2,4,8</sup> 🌿



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

- Rosół domowy z kluseczkami babci Jadzi <sup>1,2,4</sup>
- Krem z pomidorów z pieczoną papryką, pesto bazyliowe, grzanki ziołowe <sup>2,4,7</sup> 🌿
- Flaczki staropolskie <sup>2,4</sup>
- Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni oraz kolendra <sup>4</sup> 🌿



**Danie główne do wyboru\*: 1 rodzaj (ok 200g/osoba)**

- Schabowy z kością <sup>1,2,3</sup>
- Karczek pieczony w sosie winno-tymiankowym <sup>2</sup>
- Polędwiczka w sosie kurkowym <sup>2,3</sup>
- De Volaille <sup>1,2,3,4</sup>
- Łosoś cytrusowy pieczony <sup>2</sup>
- Roladki z dorsza w sosie maślano-cytrynowym <sup>2</sup>
- Medaliony warzywne w sosie pomidorowym <sup>2,4,5</sup> 🌿
- Burgery z fasoli <sup>1,2,4,6</sup> 🌿
- Papryka faszerowana w sosie bazyliowym <sup>4,7</sup> 🌿
- Placki z cukinii z sosem jogurtowo – ziołowym <sup>1,2,3</sup> 🌿



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

- Ziemniak gotowany z koperkiem 🌿
- Maślane purée <sup>3</sup> 🌿
- Ziemniak pieczony w ziołach <sup>4,3</sup> 🌿
- Kluski śląskie <sup>1</sup> 🌿
- Ryż z cukinią <sup>3</sup> 🌿

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

- Bukiet Surówek (marchew z brzoskwinia, coleslaw <sup>5</sup>, kapusta czerwona<sup>4</sup>) 🌿
- Bukiet warzyw z pary 🌿
- Buraczki na ciepło zasmażane <sup>2,4</sup> 🌿
- Kapustka zasmażana <sup>2,4</sup> 🌿



**Danie nocne do wyboru: 1 rodzaj (250ml/osoba)**

- Zupa Gulaszowa <sup>2,4</sup>
- Gulasz z kluseczkami <sup>1,2,4</sup>
- Żurek z jajkiem i kiełbasą <sup>1,2,5</sup>
- Barszcz czerwony<sup>4</sup> z pasztecikiem do wyboru: mięsny lub wege(kapustą i grzybami)<sup>1,2,3,4</sup>

**Dla dzieci:**

- Kotleciki z kurczaczka z frytkami i surówką z marchewki <sup>1,2,4</sup>
- Makaron Penne w sosie pomidorowym z kurczakiem <sup>2,4</sup>

\* Zachęcamy do stworzenia własnej, kulinarnej kompozycji. Zestaw obiadowy składa się z dania głównego oraz jednego wybranego dodatku skrobiowego i jednego warzywnego.

**Legenda alergenów:**

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

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

- 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

MENU NR. 1 (str. 2 z 2)  
**MARRY YOU**



**6 przekąsek na zimno: (ok 350g/osoba)**

- Carpaccio z feta pestkami dyni i emulsja balsamiczna <sup>3,12</sup>
- Roladki z bakłażana z musem z ciecierzycy
- Nuggetsy z kurczaka z dipami <sup>1,2,5,7</sup>
- Tortille vege i z kurczakiem <sup>2,3,5</sup>
- Śliwka po szlachecku
- Śledzik na 3 sposoby (z cebulką, salsa, musztardą z jabłuszkiem) <sup>4,5</sup>

**Opcjonalnie**

- Tatar wołowy <sup>1,4,6</sup> 15pln/os - 150-200g/os
- Tatar z łososia <sup>2,6,8,10,12</sup> 20pln/os - 150-200g/os

**Smarowidła**

- Masełka smakowe <sup>3</sup>, chutney z mango, salsa z papryki, tzatziki <sup>3</sup>, oliwy smakowe

**Pieczyno**

- chleb wiejski, bułeczki bankietowe, chleb pełnoziarnisty

**Mięsa pieczone, sous-vide i wędzone:**

- schab, karczek, szynka, boczek rolowany, polędwiczka wieprzowa <sup>4,5</sup>
- sosy cumberland, chrzanowy

**3 Sałatki do wyboru (150g/osoba):**

- Cezar z kurczakiem <sup>2,5</sup>
- Grecka z feta <sup>7</sup>
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem (lub bez), cebula czerwona, ogórek kiszony <sup>4,5</sup>
- Sałatka fusilini z kurczakiem, suszonymi pomidorami i pestkami słonecznika <sup>2</sup>
- Kuskus z papryką, kolendrą, cukinią, kukurydzą i czerwoną cebulą <sup>2,4,5</sup>

**Napoje**

**Pakiet napojów zimnych i gorących: bez limitu**

- Kawa z ekspresu, paleta herbat smakowych
- Sok jabłkowy, pomarańczowy Tarczyn
- Woda niegazowana z dodatkami, woda gazowana
- Lemoniada smakowa, kompot sezonowy

**Opcjonalnie:**

- Serowanie alkoholu oraz napojów typu Cola, Fanta, Sprite, lód do cuverów (Korkowe) – 10 pln / os (w danej opcji zakup napojów ww. po stronie zamawiającego)
- Koszt napojów typu: Cola, Fanta, Sprite - ustalany jest indywidualnie

**Desery**

- Mix ciast domowych babci Jadzi (szarlotka <sup>1,2</sup>, jogurtowe z galaretką <sup>2,3,6</sup>, pleśniak <sup>1,2,3</sup>) - 80g/osoba
- Kremowy sernik z białą czekoladą <sup>1,2,3</sup> - 100g osoba

**Opcjonalnie**

- Desery lodowe home made jako stacja Live cooking - 20 pln /os.

**Legenda alergenów:**

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

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

**Cena obejmuje dane menu, zastawę w wersji: BASIC (opis wraz ze zdjęciami znajduje się na ostatniej stronie oferty).  
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@wikteventowy.pl; tel: 884 884 852; strona: [www.wikteventowy.pl](http://www.wikteventowy.pl)**



**CRAZY IN LOVE**

270PLN/OSOBA

Pakiet „Crazy in Love” gwarantuje, że Wasi goście oszaleją od pysznych i wyrafinowanych smaków.

**Welcome drink alkoholowy i bezalkoholowy:**

- Klasyczne prosecco z owocem sezonowym - 120ml
- Lemoniada cytrynowo-miętowa - 120ml

**Przekąska czekadełko przed pierwszym daniem: 1 porcja ok 40-50g/osoba**

- Bruschetta z pomidorami malinowymi, oliwki kalamata i czosnek <sup>2,4,8</sup>
- Trufle serowo-miętowe w panierce orzechowej <sup>3,7</sup>

**Zupa do wyboru: 2 rodzaje\*\* (250ml/osoba)**

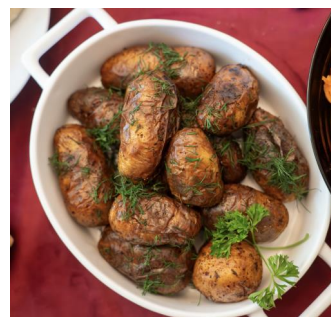
- Rosół domowy z kluseczkami babci Jadzi <sup>1,2,4</sup>
- Krem z pomidorów z pieczoną papryką, pesto bazyliowe, grzanki ziołowe <sup>2,4,7</sup>
- Flaczki staropolskie <sup>2,4</sup>
- Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni oraz kolendra <sup>4</sup>
- Krem z zielonego groszku z chili i miętą <sup>4</sup>

**Danie główne do wyboru\*: 2 rodzaje (ok 200g/osoba)**

- Schabowy z kością <sup>1,2,3</sup>
- Karczek pieczony w sosie winno-tymiankowym <sup>2</sup>
- Polędwiczka w sosie kurkowym <sup>2,3</sup>
- De Volaille <sup>1,2,3,4</sup>
- Łosoś cytrusowy pieczony <sup>2</sup>
- Roladki z dorsza w sosie maślano-cytrynowym <sup>2</sup>
- Medaliony warzywne w sosie pomidorowym <sup>2,4,5</sup>
- Burgery z fasoli <sup>1,2,4,6</sup>
- Papryka faszerowana w sosie bazyliowym <sup>4,7</sup>
- Placki z cukinii z sosem jogurtowo – ziołowym <sup>1,2,3</sup>
- Roladki drobiowe w sosie serowym <sup>2,3,4</sup>

**Dodatki skrobiowe do wyboru\*: 2 rodzaje (ok 200g/osoba)**

- Ziemniak gotowany z koperkiem
- Maślane purée <sup>3</sup>
- Ziemniaki Husleback <sup>3</sup>
- Ziemniak pieczony w ziołach <sup>4,3</sup>
- Kluski śląskie <sup>1</sup>
- Ryż z cukinią <sup>3</sup>
- Purée marchewkowe <sup>3</sup>
- Purée kalafiorowe z oliwą truflową <sup>3</sup>

**Dodatki warzywne do wyboru\*: 2 rodzaj (ok 200g/osoba)**

- Bukiet Surówek (marchew z brzoskwinia, coleslaw <sup>5</sup>, kapusta czerwona<sup>4</sup>)
- Bukiet warzyw z pary
- Buraczki na ciepło zasmażane <sup>2,4</sup>
- Kapustka zasmażana <sup>2,4</sup>
- Buraczki karmelizowane <sup>2,3</sup>
- Marchew baby miodowo-tymiankowe
- Modra kapusta z pomarańczami <sup>2</sup>

**Legenda alergenów:**

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

\* - Zachęcamy do stworzenia własnej, kulinarnej kompozycji. Zestaw obiadowy składa się z dania głównego oraz jednego wybranego dodatku skrobiowego i jednego warzywnego. Opcja 2 rodzaje oznacza, że tworzą Państwo 2 zestawy które będą serwowane w różnych godzinach.

\*\* - Opcja, kiedy kelner podchodzi do gości i pyta o wybór zupy

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

**- 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**

MENU NR. 2 (str. 2 z 3)  
**CRAZY IN LOVE**



Pakiet „Crazy in Love” gwarantuje, że Wasi goście oszaleją od pysznych i wyrafinowanych smaków

**Danie nocne do wyboru: 1 rodzaj (250ml/osoba)**

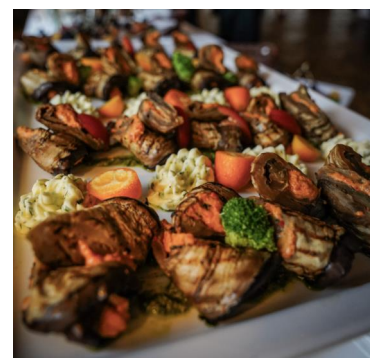
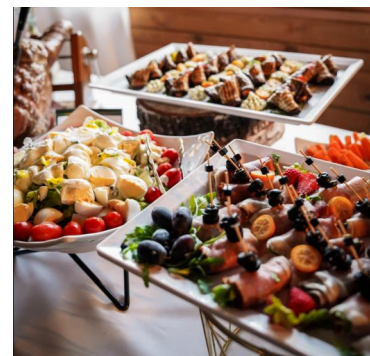
- Zupa Gulaszowa <sup>2,4</sup>
- Gulasz z kluseczkami <sup>1,2,4</sup>
- Żurek z jajkiem i kielbasą <sup>1,2,5</sup>
- Barszcz czerwony<sup>4</sup> z pasztecikiem do wyboru: mięsny lub vege (kapustą i grzybami)<sup>1,2,3,4</sup>
- Kwaśnica prosto z gór na żeberku wędzonym <sup>4,5</sup>
- Strogonow z bagietką<sup>1,2,4,5</sup>

**Dla dzieci:**

- Kotlecki z kurczaczka z frytkami i surówką z marchewki <sup>1,2,4</sup>
- Makaron Penne w sosie pomidorowym z kurczakiem <sup>2,4</sup>
- Pizza z serem mozzarella z szynką <sup>2,3,4</sup>

**8 Przekąsek na zimno do wyboru (ok. 400g/osoba)**

- Paszтет Tradycyjny<sup>1,2,4,5</sup> lub vege <sup>1,2,4,7</sup> podany z piklami 🌿
- Hiszpańska szpada z chorizo z serem mimolette i oliwką <sup>3,8</sup>
- Koreczki caprese <sup>3</sup> 🌿
- Carpaccio z feta pestkami dyni i emulsja balsamiczna <sup>3,12</sup>
- Roladki z bakłażana z musem z ciecierzycy 🌿
- Nuggetsy z kurczaka z dipami <sup>1,2,5,7</sup>
- Tortille vege i z kurczakiem <sup>2,3,5</sup> 🌿
- Śliwka po szlachecku 🌿
- Tymbaliki drobiowe <sup>1,4,5</sup>
- Polędwiczka wp z musem chrzanowym <sup>3,5</sup>
- Roladki z łososia z musem koperkowo cytrynowym <sup>3</sup>
- Gravlax na sałacie cząstkami cytryny
- Rolada biszkoptowa z łososiem <sup>1,2</sup>
- Śledzik na 3 sposoby (z cebulką, salsa, musztardą z jabłuszkiem)<sup>4,5</sup>
- Melon z szynką parmeńska
- Szara reneta piklowana owinięta szyneczka parmeńska
- Wolno pieczony Rostbef z musem francuskim <sup>3,4,5</sup>
- Roladki z cukinii z musem ziołowym i suszonym pomidorem <sup>3</sup> 🌿
- Humus z słupkami warzyw 🌿



**Opcjonalnie: bądź zamiana z przekąski z listy powyżej**

- Tatar wołowy <sup>4,5</sup> 15pln/os - 150-200g/os
- Tatar z łososia <sup>7</sup> 20pln/os - 150-200g/os

**3 Sałatki do wyboru (150g/osoba):**

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

**Legenda alergenów:**

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

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

**- 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**

MENU NR. 2 (str. 3 z 3)  
**CRAZY IN LOVE**



Pakiet „Crazy in Love” gwarantuje, że Wasi goście oszaleją od pysznych i wyrafinowanych smaków

**Desery 3 do wyboru: (ok 300g osoba)**

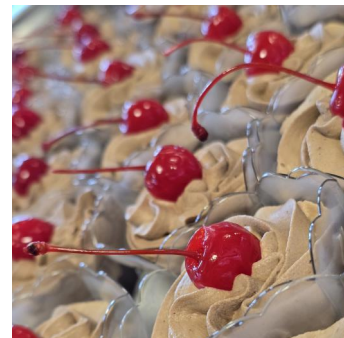
- Mix ciast domowych babci Jadzi (szarlotka<sup>1,2</sup>, jogurtowe z galaretką<sup>2,3,6</sup>, pleśniak<sup>1,2,3</sup>) - 80g/osoba 🌿
- Kremowy sernik z pistacjami<sup>2,3,7</sup> - 100g osoba 🌿
- Mus czekoladowy z wiśniami - 100g osoba 🌿
- Panna cotta z malinami<sup>2,3,7</sup> - 100g osoba 🌿
- Szaszłyki owocowe z piankami - 100g osoba 🌿

**Opcjonalnie**

- Desery lodowe home made jako stacja Live cooking - 20 pln /os.

**Smarowidła**

- Masełka smakowe<sup>3</sup>, chutney z mango, salsa z papryki, tzatziki<sup>3</sup>, oliwy smakowe



**Pieczyno**

- chleb wiejski, bułeczki bankietowe ,chleb pełnoziarnisty

**Mięsa pieczone, sous-vide i wędzone:**<sup>4,5</sup>

- schab
- karczek
- szynka
- boczek rolowany
- połówiczka wieprzowa
- szynka z nogą
- sosy cumberland, chrzanowy



**Sery**

- Polskie dojrzewające i korycińskie z owocami i oliwkami<sup>3,5,6,8</sup>

**Napoje**

**Pakiet napojów zimnych i gorących: bez limitu**

- Kawa z ekspresu, paleta herbat smakowych
- Sok jabłkowy, pomarańczowy Tarczyn
- Woda niegazowana z dodatkami, woda gazowana
- Lemoniada smakowa, kompot sezonowy



**Opcjonalnie:**

- Serowanie alkoholu oraz napojów typu Cola, Fanta, Sprite, lód do cuverów (Korkowe) – 10 pln / os (w danej opcji zakup napojów ww. po stronie zamawiającego)
- Koszt napojów typu: Cola, Fanta, Sprite, - ustalany jest indywidualnie
- Koszt lodu do cuverów – ustalany jest indywidualnie

**Legenda alergenów:**

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

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

**Cena obejmuje dane menu, zastawę w wersji: BASIC(opis wraz ze zdjęciami znajduje się na ostatniej stronie oferty).**

**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@wikventowny.pl; tel: 884 884 852; strona: www.wikventowny.pl**

Perfekcyjne dopełnienie Waszego wielkiego dnia! Pakiet „Perfect” to luksusowa uczta, która zadowoli każdego smakosza.

**Welcome drink alkoholowy i bezalkoholowy:**

- Klasyczne prosecco z owocem sezonowym - 120ml
- Lemoniada cytrynowo-miętowa - 120ml

**Przekąska czekadelfo przed pierwszym daniem: 1 porcja ok 40-50g/osoba**

- Bruschetta z pomidorami malinowymi, oliwki kalamata i czosnek <sup>2,4,8</sup> 🌿
- Trufle serowo-miętowe w panierce orzechowej <sup>3,7</sup> 🌿

**Zupa do wyboru: 2 rodzaje\*\* (250ml/osoba)**

- Rosół domowy z kluseczkami babci Jadzi <sup>1,2,4</sup>
- Krem z pomidorów z pieczoną papryką, pesto bazyliowe, grzanki ziołowe <sup>2,4,7</sup> 🌿
- Flaczki staropolskie <sup>2,4</sup>
- Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni oraz kolendra <sup>4</sup> 🌿
- Krem z zielonego groszku z chili i miętą <sup>4</sup> 🌿

**Danie główne do wyboru\*: 2 rodzaje (ok 200g/osoba)**

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

**Dodatki skrobiowe do wyboru\*: 2 rodzaje (ok 200g/osoba)**

- Ziemniak gotowany z koperkiem 🌿
- Maślane purée <sup>3</sup> 🌿
- Ziemniaki Husleback <sup>3</sup> 🌿
- Ziemniak pieczony w ziołach <sup>4,3</sup> 🌿
- Kluski śląskie <sup>1</sup> 🌿
- Ryż z cukinią <sup>3</sup> 🌿
- Purée marchewkowe <sup>3</sup> 🌿
- Purée kalafiorowe z oliwą truflową <sup>3</sup> 🌿

**Dodatki warzywne do wyboru\*: 2 rodzaj (ok 200g/osoba)**

- Bukiet Surówek (marchew z brzoskwinia, coleslaw <sup>5</sup>, kapusta czerwona<sup>4</sup>) 🌿
- Bukiet warzyw z pary 🌿
- Buraczki na ciepło zasmażane <sup>2,4</sup> 🌿
- Kapustka zasmażana <sup>2,4</sup> 🌿
- Buraczki karmelizowane <sup>2,3</sup> 🌿
- Marchew baby miodowo-tymiankowe 🌿
- Modra kapusta z pomarańczami <sup>2</sup> 🌿
- Grillowane warzywa <sup>3,4,5</sup> 🌿

**Legenda alergenów:**

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

\* - Zachęcamy do stworzenia własnej, kulinarnej kompozycji. Zestaw obiadowy składa się z dania głównego oraz jednego wybranego dodatku skrobiowego i jednego warzywnego. Opcja 2 rodzaje oznacza, że tworzą Państwo 2 zestawy które będą serwowane w różnych godzinach.

\*\* - Opcja, kiedy kelner podchodzi do gości i pyta o wybór zupy

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



Perfekcyjne dopełnienie Waszego wielkiego dnia! Pakiet „Perfect” to luksusowa uczta, która zadowoli każdego smakosza.

**Danie nocne do wyboru: 1 rodzaj (250ml/osoba)**

- Zupa Gulaszowa <sup>2,4</sup>
- Gulasz z kluseczkami <sup>1,2,4</sup>
- Żurek z jajkiem i kielbasą <sup>1,2,5</sup>
- Barszcz czerwony<sup>4</sup> z pasztecikiem do wyboru: mięsny lub vege(kapustą i grzybami)<sup>1,2,3,4</sup>
- Kwaśnica prosto z gór na żeberku wędzonym <sup>4,6</sup>
- Strogonow z bagietką<sup>1,2,4,5</sup>.

**Dla dzieci:**

- Kotleciki z kurczaczka z frytkami i surówką z marchewki <sup>1,2,4</sup>
- Makaron Penne w sosie pomidorowym z kurczakiem <sup>2,4</sup>
- Pizza z serem mozzarella z szynką <sup>2,3,4</sup>
- Racuchy z jabłkiem i cukrem pudrem <sup>1,2,3</sup> 🌱

**10 Przekąsek na zimno do wyboru (ok. 500g/osoba)**

- Pasztet Tradycyjny<sup>1,2,4,5</sup> lub vege <sup>1,2,4,7</sup> podany z piklami 🌱
- Hiszpańska szpada z chorizo z serem mimolette i oliwką <sup>3,8</sup>
- Koreczki caprese <sup>3</sup> 🌱
- Carpaccio z feta pestkami dyni i emulsja balsamiczna <sup>3,12</sup>
- Roladki z bakłażana z mussem z ciecierzycy 🌱
- Nuggetsy z kurczaka z dipami <sup>1,2,5,7</sup>
- Tortille vege i z kurczakiem <sup>2,3,5</sup> 🌱
- Śliwka po szlachecku 🌱
- Tymbaliki drobiowe <sup>1,4,5</sup>
- Rożki z szynki z sałatką jarzynową pod galareta <sup>1,4,5</sup>
- Ruloniki z szynki z mussem ziołowym pod galareta <sup>3</sup>
- Polędwiczka wp z mussem chrzanowym <sup>3,5</sup>
- Roladki z łososia z mussem koperkowo cytrynowym <sup>3</sup>
- Gravlax na sałacie cząstkami cytryny
- Rolada biszkoptowa z łososiem <sup>1,2</sup>
- Śledzik na 3 sposoby(z cebulką, salsa, musztardą z jabłuszkiem)<sup>4,5</sup>
- Melon z szynką parmeńska
- Szara reneta piklowana owinięta szyneczka parmeńską
- Wolno pieczony Rostbef z mussem francuskim <sup>3,4,5</sup>
- Roladki z cukinii z mussem ziołowym i suszonym pomidorem <sup>3</sup> 🌱
- Humus z słupkami warzyw 🌱
- Tatar wołowy <sup>4,5</sup>
- Ryba po grecku <sup>2,4,5</sup>
- Mini tartaletki na 3 sposoby (z brokułami <sup>2,3</sup> 🌱, boczkiem <sup>2,3</sup> oraz z kurkami <sup>2,3</sup> 🌱)

**3 Sałatki do wyboru (150g/osoba):**

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

**Legenda alergenów:**

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

\* - Zachęcamy do stworzenia własnej, kulinarnej kompozycji. Zestaw obiadowy składa się z dania głównego oraz jednego wybranego dodatku skrobiowego i jednego warzywnego. Opcja 2 rodzaje oznacza, że tworzą Państwo 2 zestawy które będą serwowane w różnych godzinach.







\*\* - Opcja, kiedy kelner podchodzi do gości i pyta o wybór zupy

🌱 - Dania wege bądź mogą być wykonane w wersji wege (prośba o informacje).

**- 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**

Perfekcyjne dopełnienie Waszego wielkiego dnia! Pakiet „Perfect” to luksusowa uczta, która zadowoli każdego smakosza.

**Desery 3 do wyboru: (ok 300g osoba)**

- Mix ciast domowych babci Jadzi (szarlotka<sup>1,2</sup>, jogurtowe z galaretką<sup>2,3,6</sup>, pleśniak<sup>1,2,3</sup>) - 80g/osoba
- Kremowy sernik z pistacjami<sup>2,3,7</sup> - 100g osoba 
- Mus czekoladowy z wiśniami - 100g osoba 
- Panna cotta z malinami<sup>2,3,7</sup> - 100g osoba 
- Szaszłyki owocowe z piankami<sup>3,10</sup> - 100g osoba 
- Tarta owocowa<sup>2,3</sup> - 100g osoba 
- Creme Brulee<sup>1,3</sup> - 100g osoba 

**Opcjonalnie**

- Desery lodowe home made jako stacja Live cooking - 20 pln /os.

**Smarowidła**

- Masełka smakowe<sup>3</sup>, chutney z mango, salsa z papryki, tzatziki<sup>3</sup>, oliwy smakowe

**Pieczywo**

- chleb wiejski, bułeczki bankietowe, chleb pełnoziarnisty

**Mięsa pieczone, sous-vide i wędzone:**<sup>4,5</sup>

- schab
- karczek
- szynka
- boczek rolowany
- polędwiczka wieprzowa
- szynka z nogą
- sosy cumberland, chrzanowy
- ogórki kiszone i małosolne

**Sery**

- Polskie dojrzewające i korycińskie z owocami i oliwkami<sup>3,5,6,8</sup>

**Napoje****Pakiet napojów zimnych i gorących: bez limitu**

- Kawa z ekspresu, paleta herbat smakowych
- Sok jabłkowy, pomarańczowy Tarczyn
- Woda niegazowana z dodatkami, woda gazowana
- Lemoniada smakowa, kompot sezonowy

**Opcjonalnie:**


- Serowanie alkoholu oraz napojów typu Cola, Fanta, Sprite, lód do cuverów (Korkowe) – 10 pln / os (w danej opcji zakup napojów ww. po stronie zamawiającego)
- Koszt napojów typu: Cola, Fanta, Sprite, - ustalany jest indywidualnie
- Koszt lodu do cuverów – ustalany jest indywidualnie

**Legenda alergenów:**

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

\* - Zachęcamy do stworzenia własnej, kulinarnej kompozycji. Zestaw obiadowy składa się z dania głównego oraz jednego wybranego dodatku skrobiowego i jednego warzywnego. Opcja 2 rodzaje oznacza, że tworzą Państwo 2 zestawy które będą serwowane w różnych godzinach.

\*\* - Opcja, kiedy kelner podchodzi do gości i pyta o wybór zupy

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

**Cena obejmuje dane menu, zastawę w wersji: BASIC (opis wraz ze zdjęciami znajduje się na ostatniej stronie oferty).**

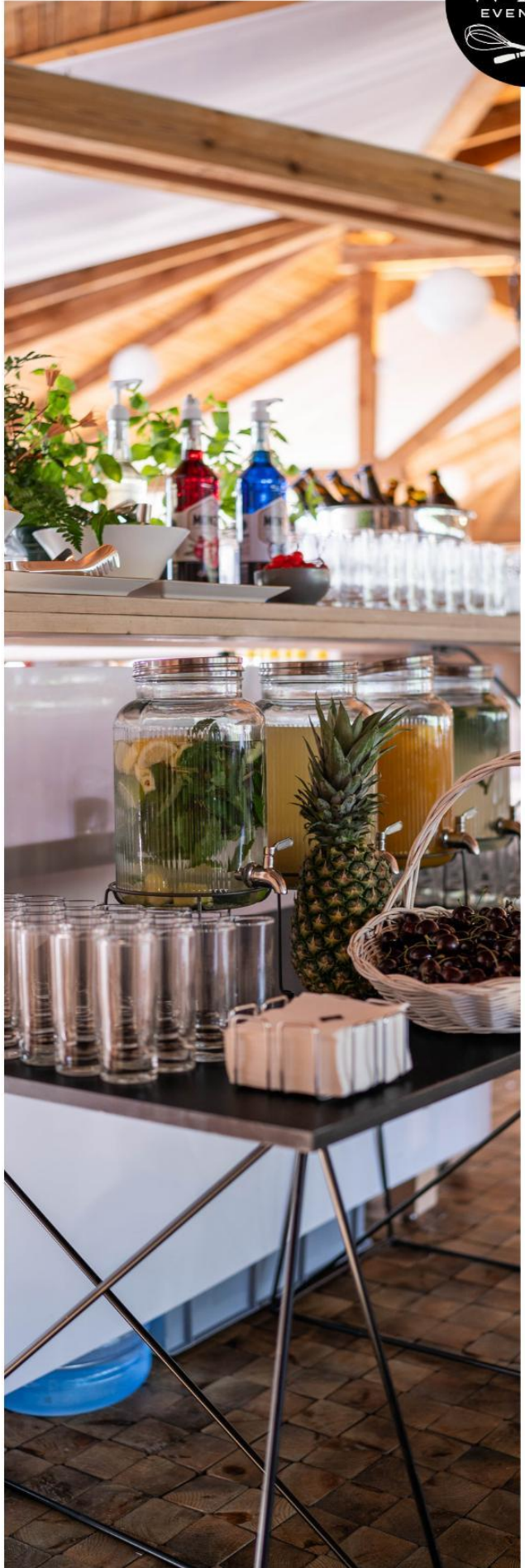
**Koszty stołów, krzesel wraz z nakryciem oraz transport "obliczany indywidualnie".**

**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@wikteventowy.pl; tel: 884 884 852; strona: www.wikteventowy.pl**





## USŁUGI W PAKIECIE:

---



Pełna obsługa cateringowa



Kompletna zastawa basic



Profesjonalne doradztwo



Pojemniki jednorazowe EKO



Menu -60% dla usługodawców



Menu -50% dla dzieci do 12rż.



## DODATKOWE USŁUGI:



Meble, stoły i krzesła



Dekoracje stołów i sali



Wiejski stół



Włoski stół



Stacja z pierogami



Tort weselny



Candy Bar

## USŁUGI DODATKOWE



### TORT WESELNY: 150 zł/kg

Tort na indywidualne zamówienie 100g/os.

- **Live wedding cake decorating** - opcja, w której para młoda wspólnie dekoruje swój tort na żywo, tworząc niezapomniane kulinarne show – koszt obliczany indywidualnie (według preferencji)



### Stacja z pierogami

Pierogi z mięsem, z kapustą i grzybami, ukraińskie, ze szpinakiem

**30 zł** - 200g/osoba

Przy opcji wszystkich rodzajów będzie serwowane po 50g/osoba każdego rodzaju.

Maksymalnie 3 godziny



### Wiejski stół

Asortyment wędlin

swojskich (polędwica, szynka, boczek, kaszanka, kiełbasa, salceson), smalczyk, ogórki kiszane, chleb wiejski, sosy

**30 zł** - 200g/osoba



### Włoski stół

Asortyment włoskich serów, asortyment włoskich wędlin, krakersy, konfitury owocowe

**40 zł** - 200g/osoba



### Candy Bar

Cake Pops, makaroniki, mini bezy, tartaletki, mini donuts, petit fours, mini ptysie, musy, cupcake, muffiny, babeczki, tartaletki, florentynki.

**40 zł** - 250g/osoba



### Lody Włoskie

1 smak do wyboru

**3500 zł** / Maksymalnie 3 godziny

## **MENU CANDY BAR**

**40 zł - 250g/os**

**Cake popsy** - na patyczkach, w wybranych kolorach i dekoracjach

**Mini bezy** - klasyczne i kolorowe, idealne do przegryzania

**Muffiny & babeczki** - waniliowe, czekoladowe, z kremem, z dekoracjami (np. kwiaty, złoto, owoce)

**Tartaletki & mini tartaletki** - z kremami: cytrynowym, pistacjowym, z mascarpone i malinami

**Desery w pucharkach i słoiczkach** - serniczki na zimno, panna cotta, krem z mango

**Tiramisu** - w eleganckich porcjach, z klasycznym włoskim smakiem

**Donuty** - mięciutkie, lukrowane lub z polewą czekoladową, z dekoracją

**Makaroniki** - delikatne, kolorowe francuskie ciasteczka

**Florentynki** - chrupiące ciasteczka



# STACJA GRILLOWA

50 zł/os – ok 400/osoba



## Warzywne: do wyboru: 1

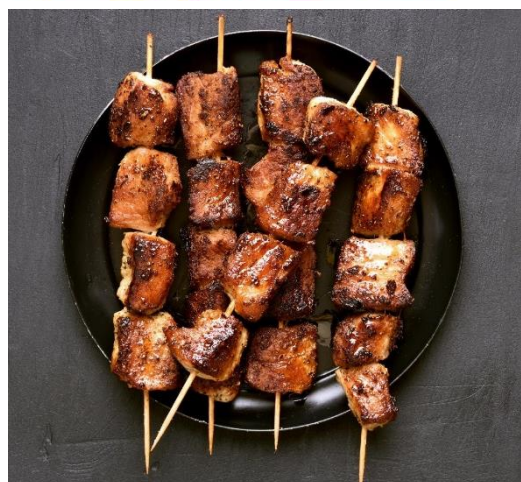
Stek z bakłażana BBQ: 100-120g/os  
Szaszłyki warzywne: z cukinii, bakłażana, papryki: MIX 100-120g/os  
Grillowana kukurydza: 0.5-1 kolba 100-120g/os

## 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.*

# TORT WESELNY

Wersje tortu: **standard** - 140 zł/kg, **gluten free** - 160 zł/kg, **wegański** - 170 zł/kg

100g/osoba



Wybór tortu weselnego to jeden z kluczowych momentów w planowaniu ślubu. To nie tylko deser, ale symbol miłości i słodki akcent przyjęcia. Niezależnie od tego, czy wolicie klasykę, czy nowoczesny styl, różnorodność tortów pozwala na dopasowanie go do każdej pary. Od tradycyjnych, wielopoziomowych konstrukcji, po minimalistyczne naked cakes, a nawet artystyczne kreacje — każdy znajdzie coś dla siebie.

- Klasyczny - jasny biszkopt przełożony puszystą śmietaną ze świeżymi owocami i żelką owocową (malina, porzeczka, owoce leśne)
- Tort oreo - czekoladowy lub jasny biszkopt przełożony puszystą śmietaną z białą czekoladą, serkiem mascarpone i kawałkami ciasteczek oreo (opcjonalne z żelką owocową - malina, truskawka)
- Tort rafaello - jasny biszkopt przełożony śmietaną z czekoladą z dodatkiem mleczka kokosowego i wiórek kokosowych, żelka malinowa
- Tort pistacjowy - jasny biszkopt z kremem pistacjowym z maliną oraz chrupką Kataifi
- Tort Karmel i śmietanka - jasny biszkopt z masą karmelową i chrupką oraz śmietaną z białą czekoladą i żelką oowocową
- Tort węgierski - czekoladowy biszkopt przełożony musem czekoladowym z dodatkiem wiśni w likierze.
- Tort tropikalny - ciemny biszkopt z musem mango - maracują i żelką mango oraz mus z białej czekolady z żelką malinową
- Tort bueno - jasny biszkopt z kremem czekoladowo - orzechowym na bazie śmietany i mascarpone z chrupką bueno

## Live wedding cake decorating

Niech Wasz tort weselny stanie się płótnem dla Waszej miłości! Podczas tego magicznego momentu, to Wy – Młoda Para – wspólnie ozdobicie swój tort, dodając do niego ostatecznie, symboliczne akcenty. To wyjątkowa chwila, która idealnie odzwierciedla Waszą wspólną podróż i tworzenie przyszłości.

### Opcje:

**Biszkopt: jasny / ciemny**

**Krem: śmietankowy**

**Dodatki: cukier puder, brokat, borówka, sezonowe owoce, kwiaty jadalne.**



# ZASTAWA BASIC



Talerz obiadowy  
26 cm biały



Zestaw sztućców



Talerz zakąskowy  
17 / 19 cm biały



Kokilka Bulionówka  
ze spodkiem białą



Szklanka do  
napojów



Dzbanek do soków



Filizanka ze spodkiem  
biała



Szklanka Long 300ml



Półmisek biały



Salaterka



Melamina czarna/biała  
mix



Sosjerka



Kieliszki:



Szampan Wino Wódka

Kosz na pieczywo



Serweta bankietowa  
biała



Cooler do lodu



## Szczegóły oferty: Zestaw Basic

W ramach pakietu cenowego za osobę, z przyjemnością udostępniamy Państwu zestaw naczyń, obejmujący wyselekcjonowaną porcelanę, szkło i sztucze, szczegółowo przedstawione na załączonej grafice, dodatkowo tego co nie ma na zdjęciach to solniczki i pieprzniczki oraz serwetniki. Pragniemy zaznaczyć, iż wszelkie modyfikacje standardowego zestawu, takie jak zmiana wzoru czy koloru talerzy, wybór alternatywnych sztućców czy szklanek, a także inne indywidualne preferencje, mogą wiązać się z dodatkowymi opłatami. Jesteśmy do Państwa dyspozycji, aby omówić wszelkie możliwe opcje i dopasować ofertę do Państwa wizji, z zachowaniem najwyższych standardów estetyki i funkcjonalności.