



Oferta Chrzczyny 2026

+48 884 884 852

kontakt@wikteventowy.pl

FOLLOW US

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

MENU KOMUNIJNE

220zł osoba



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 ^{2,4,6} 🌿
- Flaczki staropolskie ^{2,4}
- Żurek z jajkiem i kielbasą ^{1,2,5}
- Barszcz czerwony⁴ z pasztecikiem do wyboru: mięsny lub vege^{1,2,3,4}

DANIA GŁÓWNE porcja ok 180g/os: Wersja półmisek 3 po 80 gr do wyboru na osobę ok 240 gr

- Schabowy z kością ^{1,2,3}
- Polędwiczka w sosie kurkowym ^{2,3}
- De Volaille ^{1,2,3,4}
- Łosoś w płatkach migdałowych z sosem holenderskim ^{1,3,7}
- Roladki z dorsza w sosie maślano-cytrynowym ²
- Udo kaczki confit z jabłkiem w śliwkowym sosie ^{4,5}

Dodatki skrobiowe do wyboru 150g./os

- Młode ziemniaczki z koperkiem i masełkiem ³ 🌿
- Ziemniak pieczony w ziołach ^{3,4} 🌿
- Kopytka^{1,2} 🌿
- Kluski śląskie ¹ 🌿
- Kluseczki szpinakowe¹ 🌿

Dodatki warzywne do wyboru 150./os

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

Pieczyno, Smarowidła, Pikle

- chleb wiejski, chleb pełnoziarnisty
- Masełka smakowe
- ogórki kiszane i małosolne

Sałatki do wyboru 2 (ok 150g/osoba):

- Sałatka ziemniaczana z boczkiem (lub bez), cebula czerwona, ogórek kiszony ^{4,5} 🌿
- Sałatka z brokułem jajkiem, pomidorek cherry, dresing jogurtowo-czosnkowy ^{1,3,4} 🌿
- Sałatka fusilini z kurczakiem, suszonymi pomidorami i pestkami słonecznika ²
- Cezar z kurczakiem ^{2,5}
- Grecka z feta ⁷ 🌿
- Warzywa grillowane z dipami 🌿

Legenda alergenów:

¹Jajka, ²Gluten, ³Laktoza, ⁴Seler, ⁵Gorzycza, ⁶Orzechy, ⁷Soja, ⁸Oliwki, ⁹Nasiona
🌿-Dania wege bądź mogą być wykonane w wersji wege (prośba o informację).

Cena obejmuje dane menu, zastawę bazową. 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 uczynimy wszystko co w naszej mocy, aby ten dzień był wyjątkowy.

Zapraszamy do kontaktu: E: kontakt@wikteventowy.pl; tel. 884 884 852; strona: www.wikteventowy.pl



MENU KOMUNIJNE



ZAKĄSKI NA ZIMNO 70g/os do wyboru 5 pozycji ok 350g/os

- Schab po warszawsku ^{1,5}
- Tymbaliki drobiowe ^{1,4,5}
- Cielęcina Vitello ¹
- Ruloniki z szynki z musem ziołowym pod galareta ³
- Łosoś marynowany na liściach sałaty
- Roladki z łososia z musem koperkowo cytrynowym ³
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin (schab karczek boczek szyneczka)
- Wolno pieczony Rostbef z musem francuskim ^{3,4,5}
- Domowe pasztety z sosem cumberland ^{5,7}
- Nuggetsy z kurczaka z dipami ^{1,2,5,7}
- Śliwka po szlachecku 🌿
- Tortille vege i z kurczakiem ^{2,3,5} 🌿
- Roladki z bakłażana z musem z ciecierzycy 🌿
- Roladki z cukinii z musem ziołowym i suszonym pomidorem ³ 🌿
- Trufle z soczewicy z orzeszkowa kruszonka ⁶ 🌿
- Koreczki caprese ³ 🌿
- Tatar wołowy ^{1,4,6}

Słodkości (3 pozycje do wyboru 100g/os)

- Domowa Szarlotka
- Sernik z białą czekoladą i musem malinowym
- Jogurtowe z galaretką o owocami
- Brownie z malinami
- Tarta z owocami
- Mus czekoladowo kawowy z truskawkami
- Panna Cotta pomarańczowa z truskawkową pianką

Tort (dodatkowo płatny)

- Tort tradycyjny - 150 zł/kg
 - Tort w formie mono porcji - 1601zł/kg
- Wzory i smaki ustalamy indywidualnie

Napoje (bez limitu)

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat (min.5 rodzajów)
- Sok pomarańczowy / jabłkowy 0,5 L os (bez limitu)*
- Woda mineralna z cytryną*
- Lemoniada *
- Dodatki: cukier biały/trzciniowy, cytryna, mleko 3,2% (l/bl), mleko roślinne

* Podawane w karafkach

Trzecie danie: 1 rodzaj (250ml/osoba)

- Zupa Gulaszowa ^{2,4}
- Żurek z jajkiem i kiełbasą ^{1,2,5}
- Barszcz czerwony⁴ z pasztecikiem do wyboru: mięsny lub vege^{1,2,3,4}

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 bazową. 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 uczynimy wszystko co w naszej mocy, aby ten dzień był wyjątkowy.

Zapraszamy do kontaktu: E: kontakt@wikteventowny.pl; tel. 884 884 852; strona: www.wikteventowny.pl

