



Wigilia 2025

+48 884 884 852

kontakt@wikteventowy.pl

[FOLLOW US](#)

[@wikteventowy](#)

O NAS



Specjalizujemy się w organizacji cateringu na wydarzenia. Naszą misją jest dostarczanie wyjątkowych doznań smakowych, dzięki połączeniu wieloletniego doświadczenia i pasji do kulinariów.

Obsługujemy zarówno kameralne, jak i duże firmowe spotkania, dbając o każdy szczegół — od smaku potraw po perfekcyjną aranżację. Jesteśmy tutaj, aby pomóc Ci zorganizować profesjonalne i eleganckie świąteczne wydarzenie, na którym Ty i Twoi goście będziecie mogli skupić się na świętowaniu, a nie na logistyce.

Świąteczny czas to dla nas okazja, by wprowadzić na Twój stół wyjątkowe smaki i aromaty, które tworzą niezapomnianą atmosferę.



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.

WIGILIA MISTLETOE

150 PLN/OSOBA

Klasyczne dania w podstawowej odsłonie,
idealne dla firm, które szukają
smacznego rozwiązania na wigilijną kolację.

Skład pakietu

Zimny bufet (300g na osobę)

5 dań, które wprowadzą magię świąt na Twój stół.

Bufet ciepły (200ml/450g na osobę)

4 aromatycznych świątecznych dań

Bufet słodkości (200g na osobę)

3 słodkie pozycje, kwintesencja Polskich świąt

Zestaw dodatków

Które uzupełnią ucztę

Zastawa

porcelanowa - 30 zł/os

jednorazowa - 15 zł/os

*Koszty ewentualnej obsługi, sprzętu oraz transportu
ustalamy indywidualnie po ustaleniu szczegółów
zamówienia



PAKIET NR. 1



MISTLETOE

150 PLN/OSOBA

Propozycja menu

Bufet zimny

Śledź w oleju

Pieczone mięsa (schab karkowy, środkowy, boczek)

Pasztet vegetariański z nutą orzechów

Ryba po grecku

Tymbaliki z łososia

Bufet ciepły

Barszcz czerwony z uszkami

Sandacz w chrupiącej panierce na cytrynowym sosie z limonką i kolendrą

Pierogiz kapustą i grzybami

Łazanki z makiem, miodem i suszonymi owocami

Dodatki

Ziemniaki opiekane

Warzywa z pary

Pieczywo białe, ciemne

Napoje

Napoje gorące:

Kawa i herbata bez limitu

Napoje zimne:

Woda z dodatkami bez limitu

Woda z cytryną bez limitu

Soki owocowe 0,5l/os

Słodkości

Mus czekoladowy z maliną

Makowiec bez rodzynek

Kompot z suszu

PAKIET NR. 2

SANTA TELL ME

170 PLN/OSOBA

Doskonały wybór dla firm, które chcą podkreślić wyjątkowość wigilijnego spotkania bogactwem świątecznych smaków.

Skład pakietu

Zimny bufet (350g na osobę)

7 dań pełnych świątecznych smaków

Bufet ciepły (200 ml/550g na osobę)

6 rozgrzewających wigilijnych potraw

Bufet słodkości (220g na osobę)

4 słodkości, które podkreślą magiczny charakter świąt.

Zestaw dodatków

które uzupełnią ucztę

Zastawa

jednorazowa 15zł/os

porcelanowa 30 zł/os

*Koszty ewentualnej obsługi, sprzętu oraz transportu ustalamy indywidualnie po ustaleniu szczegółów zamówienia.



PAKIET NR.2



SANTA TELL ME

170 PLN/OSOBA

Propozycja menu

Bufet zimny

Set śledzi marynowanych (klasyczne z cebulą, w sosie musztardowym, po cygańsku)
Pieczone mięsa (schab karkowy, środkowy, boczek)
Paszтет wegetariański z nutą orzechów
Ryba po grecku
Tymbaliki z łososiem
Wędzona ryba na grzance
Trufle miętowe w posypce bakaliowej

Bufet ciepły

Barszcz czerwony z uszkami
Łosoś w sosie cytrynowo-kaparowym
Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie grzybowym
Pierogi z kapustą i grzybami
Krokiety z kapustą i grzybami
Łazanki z makiem, miodem i suszonymi owocami

Dodatki

Ziemniaki opiekane
Parowane warzywa
Pieczywo białe, ciemne, pita, glutenfree

Bufet słodkości

Mus czekoladowy z maliną
Sernik z białą czekoladą
Makowiec bez rodzynek
Kompot z suszu

PAKIET NR. 3

LET IT SNOW

190 PLN/OSOBA

Doskonały wybór dla firm, które chcą podkreślić wyjątkowość wigilijnego spotkania bogactwem świątecznych smaków.

Skład pakietu

Zimny bufet (400g na osobę)

8 świątecznych starannie wyselekcjonowanych dań

Bufet ciepły (250 ml/550g na osobę)

8 wyjątkowych potraw, pełnia wigilijnych smaków

Bufet słodkości (250g na osobę)

5 wykwintnych deserów, idealne zwieńczenie wigilii

Zestaw dodatków,
które uzupełnią ucztę

Zastawa

jednorazowa 15zł/os

porcelanowa 30 zł/os

*Koszty ewentualnej obsługi, sprzętu oraz transportu ustalamy indywidualnie po ustaleniu szczegółów zamówienia.



PAKIET NR.3



LET IT SNOW

190 PLN/OSOBA

Propozycja menu

Bufet zimny

Set śledzi marynowanych (klasyczne z cebulą, w sosie musztardowym, po cygańsku)

Carpaccio z buraka

Bliny z łososiem i kawiozem

Pieczone mięsa (schab karkowy, środkowy, boczek)

Pasztet z kaczki z koniakiem w chrupkim kapsie

Pasztet wegetariański z nutą orzechów

Ryba po grecku

Tymbaliki z łososiem

Bufet ciepły

Barszcz czerwony z uszkami

Krem borowikowy z grzankami

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu

Łosoś w sosie cytrynowo-kaparowym

Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie grzybowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Krokiety z kapustą i grzybami

Łazanki z makiem, miodem i suszonymi owocami

Kapusta wigilijna

Dodatki

Ziemniaki opiekane

Parowane warzywa

Pieczywo białe, ciemne, pita, glutenfree

Bufet słodkości

Panna cotta z musem malinowym i makiem

Sernik z białą czekoladą

Placek jogurtowy ze śliwką

Makowiec bez rodzynek

Kompot z suszu

POZNAJMY SIĘ!



Marta, założycielka Wiktu, to prawdziwa ekspertka. Jej pasja i wieloletnie doświadczenie gwarantują, że każda potrawa serwowana przez naszą firmę będzie wyjątkowa i niezapomniana. Osobiście dba o każdy detal, aby spełnić oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów.



Bogdan z pełnym zaangażowaniem wspiera organizację eventów, dbając o perfekcyjne dopasowanie oferty do indywidualnych potrzeb klientów. Jego pasja, kreatywność i dbałość o szczegóły sprawiają, że każde wydarzenie, które organizuje, jest wyjątkowe.

Porozmawiajmy o Twojej wigilii!

Zadzwoń do nas **+48 884 884 852**

lub napisz maila **kontakt@wikteventowy.pl**