



Oferta na 2026r.

Catering Weselny

Manufaktura Smaku Damian Lis

biuro@manufakturasmaku.waw.pl

tel. 787 081 333



Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Powitalna lampka szampana

MENU SERWOWANE

Zupa

(2 zupy do wyboru)

Rosół z domowym makaronem i lubczykiem

Krem ziemniaczano-porowy z chipsem z bekonu i oliwą szczypiorkową

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Krem z pomidorów, oliwa ziołowa i pianka z serka mascarpone

Krem z borowików w aromacie trufli

Krem szczawiowy z jakim poche i kwaśna śmietaną

Krem z zielonych szparag z ziołowym grissini (okresie maj-lipiec)

Domowe flaczki

Bulion z kaczki z ravioli faszerowanym kaczką i julien warzywnym

Zupa kurkowa z świeżym koprem

Kremowa zupa z pieczonych buraków i malin z serek kozim

i karmelizowanymi orzechami

Wegańskie flaki z boczniaków





Danie główne

(1 danie do wyboru plus opcja wege)

Confitowane udko z kaczki z sosem wiśniowym

Pieczona kaczka z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną

Roladki wieprzowe faszerowane pieczarkami i cebulką w sosie śmietanowym

Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami
w sosie z sera gorgonzola

Polędwiczki wieprzowe (gotowane w niskiej temperaturze) z sosem pieprzowym

Pieczony łosoś z sosem berneaise

Schabowy z kością

Rolada wołowa po staropolsku z boczkiem,
ogórkiem kwaszonym w sosie własnym

Udziec z indyka w sosie śliwkowo-winnym

Dorsz po parysku z sosem beurre blanc

Roladki z soli faszerowane musem warzywnym z sosem maślanym

Eskalopki z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów i cukinii

Medaliony z indyka w sosie żurawinowym

Dania wege dodatkowe

Stek z kalafiora z salsa verde

Kotleciki jaglane w sosie kokosowym z chili i świeżą kolendrą

Cukinia faszerowana ryżem i warzywami na musie z pomidorów

Gołabki faszerowane kaszą gryczaną z sosem grzybowym

Bakłażan nadziewany soczewica zapiekany z wegańskim beszamelem





Dodatki (2 dodatki do wyboru)

Pieczone ziemniaki

Puree chrzanowe

Kopytka

Gnocchi

Kolorowy ryż z warzywami

Mix sałat z ziołowym winegretem

Młode marchewki karmelizowane cukrem

Brokuł, kalafior z masełkiem ziołowym

Domowe buraczki

Kapusta zasmażana

Fasolka szparagowa z złocista bułeczką

Marchewka paryska z groszkiem w emulsji maślanej

Menu dla dzieci

Nugetsy z kurczaka, mizeria i frytki





**Przystawki w bufecie
(8 przystawek do wyboru)**

Schab z musem chrzanowym w galarecie

Spring rolls z warzywami i sosem słodko pikantnym- wegańskie

Boczek faszerowany z sosem cygańskim

Grilowana cukinia zawinięta z serkiem ziołowym

Pieczone pasztety z marynowanymi grzybami

Bakłażan zawinięty z suszonymi pomidorami, rukolą, owinięty szynką dojrzewającą

Grillowane warzywa z pesto bazyliowym i parmezanem

Pieczona papryka faszerowana kozim serem

Różowy rostbef z sosem z zielonego pieprzu

Roladki ze schabu z suszonymi pomidorami, oliwkami i kaparami

Rolada z kurczaka po staropolsku

Indyk faszerowany bakaliami z galaretką porzeczkową

Sandacz faszerowany po grecku

Polędwiczka wieprzowa z musem chrzanowym, jajkiem przepiórczym
na ziemniaczanym rosti

Mini wrapy z kurczakiem, warzywami i guacamole

Grillowany boczniak marynowany w ziołach z glacie balsamicznym i parmezanem

Mini wrapy z łososiem, warzywami i serkiem ziołowym

Pieczony burak marynowany w balsamico z kozim serem i roszponką

Mięsa pieczone podane z piklami, chrzanem i ćwikłą

Pasztet z soczewicy z chutneyem z jabłek

Rolada szpinakowa z łososiem

Galantyna z kaczki z żurawiną





Przystawki w bufecie (cd)

Carpaccio wołowe z oliwą truflowa, rukolą i serem grana padano,

Pstrąg w cieście marynowany w zalewie octowej
z piklowaną czerwoną cebulą i majonezem wasabi

Salatki (2 do wyboru)

- Salatka z tortellini, suszonym pomidorem, pieczarką, świeżą bazylią i parmezanem
- Salatka ze szpinaku, boczku, pomidorów cherry i sera dor blue z sosem bekonowym
- Salata z grillowanym kurczakiem i świeżymi warzywami w sosie imbirowo- sojowym
- Salatka z makaronem, kielbasą chorizzo, oliwkami, bazylią,
pomidorkami cherry i sosem różowym
- Salatka z grillowaną krewetką, avocado, pomidorami, chrupiącą grzanką czosnkową
i vinegrette bazyliowo- cytrynowym
- Mix sałat, różowa pierś z kaczki, granat, pomarańcza, grejpfrut, truskawka
i sos malinowo- balsamiczny
- Roszponka, szpinak, gruszka marynowana, kozi ser, orzech włoski, sos balsamico
- Cesar- sałata rzymska, kurczak, grzanki, sos cesar
- Salatka ziemniaczana z żółtym serem, szynką, ogórkiem konserwowym,
marynowaną papryką, szczypiorkiem z sosem czosnkowym
- Salata nicejska z tuńczykiem, jajkiem i fasolką szparagowa
- Salata z pieczoną dynią, cieciorą, bakłażanem i sosem pomarańczowym
- Orientalna sałatka z wołowiną, mango, zielonym ogórkiem,
papryką z sosem słodko- pikantnym





Danie w kokilce (1 do wyboru)

Węgierska zupa gulaszowa z bagiet

Beef stroganoff

Cielęcina po francusku ze świeżym tymiankiem

Wołowina po burgundzku

Żółte curry z kurczaka

Gulasz warzywny z cieciorą

Orientalna zupa cytrynowa z kolendrą, indykiem i cukinią

BUFET GORĄCY

Dania gorące (1 do wyboru plus opcja wege)

Rolada z kurczaka ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i sosem serowym

Karkówka z sosem myśliwskim

Kaczka w sosie maderowym

Pieczony udziec z indyka w sosie śliwkowym

Bitki wieprzowe w sosie z podgrzybków

Miruna w sosie porowym

Sola w sosie cytrynowo- limonkowym

Ravioli z kaczka w sosie porto

Ravioli ze szpinakiem i ricottą w sosie gorgonzolowym

Gnocchi buraczane z mascarpone i orzechami w sosie śmietanowym

Warzywa korzenne pieczone w miodzie z tymiankiem

Gratin warzywny z pesto pomidorowym

Dodatki jw.





Na zakończenie 1 zupa do wyboru

Śląski żurek z kielbasą i jajkiem

Lub

Barszcz czerwony z pasztecikami francuski z mięsem lub kapusta i pieczarkami

Bufet słodki (mix poniższych deserów)

Sernik

Szarlotka

Krem brulee

Panna Cotta z sosem malinowym

Tiramisu

Mini brownies

Mus kokosowy z mango

Mus chałwowy z ziemią jadalną

Mus czekoladowy z wiśniami

Owoce filetowane

Tarta cytrynowa z beza włoską

Napoje gorące

Kawa i herbata bez limitu





Napoje bezalkoholowe

Woda mineralna z cytryną i miętą

Woda gazowana

Soki owocowe

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)

STÓŁ WIEJSKI (schab wędzony, boczek, baleron, 3 rodzaje kielbasy, kaszanka, pasztetowa, polędwiczka, szynka, smalec, ogórki, kabanosy, pikle) - 40 zł/os

OPEN BAR z barmanem czas trwania do 7 godzin

do 100 os 4.000 zł

do 150 os 5.000 zł

Menu dla obsługi : 50% ceny - dania główne

100 % ceny-pełne menu

Koszt powyżej 100 osób - 295 zł/os

Koszt poniżej 100 osób - 315 zł/os

Bezpłatne menu dla dzieci do lat 3

50% rabatu dla dzieci od 3 do 10 lat

W cenie zawarto profesjonalną obsługę kelnerską

Zapewniamy pełną zastawę porcelanową, szkło i sztucce, coolery z lodem

Opłata za serwowanie tortu oraz alkoholu ze szkłem GRATIS





Manufaktura Smaku Damian Lis
biuro@manufakturasmaku.waw.pl
tel. 787 081 333

