

TASTY CATERING

W

FOLWARKU MATECZNIK

PRZYJĘCIA WESELNE 2026

Tasty
CATERING
& EVENTS



DOŚWIADCZENIE
ZAANGAŻOWANIE
PASJA

O NAS!

Wesele w dworcu, stodole bez bieżącej wody, waszym ogrodzie, środku lasu, a może muzeum- każda lokalizacja jest dobra. Od ponad 15 lat mamy przyjemność gotować na pięknych uroczystościach naszych Par Młodych. Zawsze kierujemy się hasłem- bądź gościem na swoim weselu! Dlatego na naszą pomoc możesz liczyć na każdym etapie przygotowania przyjęcia- służymy radą i naszą wiedzą.

Poniżej przedstawiamy Wam naszą ofertę, która nie jest zamknięta- jeśli chcielibyście coś dodać, odjąć, zmienić- śmiało! Jecie wege albo macie takich gości, wolicie menu serwowane na talerzach, w menu nie ma waszego ulubionego dania- powiedzcie nam o tym. To jest Wasz dzień!



PAKIETY MENU

MENU 1



- powitanie winem musującym oraz chlebem i solą
- przystawka- 1 porcja na osobę
- zupa- 1 porcja na osobę - 1 rodzaj
- danie główne- 2,5 porcji na osobę + dodatki
- deser- 1 porcja na osobę
- bufet zimnych zakąsek- 4 porcje na osobę
- bufet z sałatami- 1 porcja na osobę
- kolacja I- 1 z 3 opcji do wyboru
- kolacja II- 1 porcja na osobę
- kawa i herbata- warniki z gorącą wodą
- woda niegazowana- 1 litr na osobę

MENU 2



- powitanie winem musującym oraz chlebem i solą
- przystawka- 1 porcja na osobę
- zupa- 1 porcja na osobę
- **danie główne- 3 porcje na osobę + dodatki + mięsa oznaczone (+)**
- deser- 1 porcja na osobę
- **bufet słodki- 1,5 porcji na osobę**
- bufet zimnych zakąsek- 4 porcje na osobę
- bufet z sałatami- 1 porcja na osobę
- kolacja I- 1 z 3 opcji do wyboru
- kolacja II- 1 porcja na osobę
- kawa i herbata- warniki z gorącą wodą
- woda niegazowana- 1 litr na osobę
- **soki owocowe (pomarańczowy i jabłkowy- 1 litr na osobę)**

MENU 3



- powitanie winem musującym oraz chlebem i solą
- przystawka- 1 porcja na osobę
- zupa- 1 porcja na osobę
- **danie główne- 3,5 porcji na osobę + dodatki + mięsa oznaczone (+)**
- deser- 1 porcja na osobę
- **bufet słodki- 2,5 porcji na osobę**
- **bufet zimnych zakąsek- 6 porcji na osobę**
- bufet z sałatami- 1 porcja na osobę
- kolacja I- 1 z 3 opcji do wyboru
- kolacja II- 1 porcja na osobę
- **dodatkowa kolacja- (szynka płonąca lub opcja z klasycznej kolacji I)**
- kawa i herbata- warniki z gorącą wodą
- woda niegazowana- 1 litr na osobę
- **soki owocowe (pomarańczowy i jabłkowy- 1 litr na osobę)**

Jeśli wzrost cen składowych naszej usługi na rynku będzie znaczący zastrzegamy prawo do podniesienia ceny o 5-10%.

RECEPTION PARTY

Planujecie ślub w plenerze, a może chcecie żeby Wasi goście porozkoszowali się chwilę pięknym otoczeniem Górki?

Idealnym rozwiązaniem będzie reception party.

My przygotujemy przekąski i napoje a goście, w spokojnej atmosferze, będą mogli się poznać i złożyć życzenia Parze Młodej.

Przyjęcie powitalne po ceremonii- 2 porcje przekąski na osobę + woda
2 rodzaje do wyboru (1 koreczek i 1 tartinka):

koreczek arbuz-mięta-ser feta

koreczek gruszka-brie-sałata

koreczek mozzarella-pomidorek-bazylia

tartinka z hummusem z suszonych pomidorów z kielkami

tartinka z mus z pietruszki z marynowaną słodką cebulką

tartinka z hummusem buraczanym

tartinka z prosciutto z pesto bazyliowym

tartinka z serkiem śmietankowym i łososiem



Koszt 18 zł/os.

Istnieje możliwość rozszerzenia
reception party o prosecco i /lub lemoniady.

ZESTAWIENIE MENU

POWITANIE PARY MŁODEJ

chleb i sól (dla chętnych), wino musujące dla wszystkich gości

PRZYSTAWKA

Przystawka czeka w stole

1 porcja (100g) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

Kaczka glazurowana miodem, sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami

Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli

Gęś confit, purée z pietruszki, gruszka

Delikatny pasztet z wątróbek z żurawiną

Tatar z łososia z mango i avocado

Tatar z warzyw (suszone pomidory, oliwki, kapary) ze słodkim dresingiem (V)

Zielone szparagi z płatkami migdałów, sosem tahini i miętą-sezonowo (V)

Tofu satay z sałatką z piklowanych warzyw, rucolą i sosem słodkie chilli (V)

Pieczony burak z musem pietruszkowym i czarnuszką (V)

Pyra z gzikiem z oliwą rozmarynową (W)

ZUPA

Podawana w bulionówkach

1 porcja (200 ml) na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

Rosół staropolski z domowym makaronem

Krem z topinamburu z pieczonym jarmużem (W/V)

Krem dyniowy na mleczku kokosowym z prażonymi migdałami (V)

Krem z białych warzyw (W/V)

Pikantny krem z pomidorów pelati ze śmietaną i oliwą bazyliową (W/V)

Zupa sezonowa (krem szparagowy (W/V) / chłodnik litewski)



DANIE GŁÓWNE

Serwowane w półmiskach do stołów

Liczba porcji zależna od oferty - (1 porcja to 100-120 g) – do wyboru 4 rodzaje:



Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Filet z kurczaka ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami

Tradycyjne zrazy wołowe

Peklowane poliki wieprzowe z purée z pietruszki

Cordon Blue (panierowany filet z kurczaka z szynką i serem Gouda)

De volaille

Schab panierowany

Arancini z mięsem mielonym

Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina

Sandacz souté z masłem i cytryną

Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką

Karkówka w sosie z grzybów leśnych

Pieczony filet z indyka z żurawiną

Tarta z kurczakiem, pomidorami, bazylią i mozzarellą

Arancini z mozzarellą i pieczarkami (W)

Pikantny falafel z dipem pietruszkowym (V)

Komosa ryżowa z bakłażanem, cukinią i pietruszką (V)

Pieczony pomidor z mozzarellą, grzankami i szczypiorkiem (W)

Zapiekanka ziemniaczana z koprem włoskim, orzechami i serem lazur (W)

Panierowany brokuł lub kalafior z dipem ziołowym lub coctailowym (V)

Poliki wołowe duszone w warzywach- dopłata 7 zł/porcja / (+)

Pieczone udko z kaczki- dopłata 7 zł/porcja (+)

Pieczony filet z łososia- dopłata 7 zł/porcja (+)

Krewetki z masłem czosnkowym - 5 sztuk- dopłata 7 zł/porcja (+)

Kalmary w sosie pomidorowym - 5 sztuk- dopłata 7 zł/porcja (+)

Wolisz opcję serwowaną na talerzach, tak jak w restauracji- zapytaj nas o to!

DANIE GŁÓWNE

Dodatki skrobiowe

1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

ziemniaki kalibrowane z koperkiem | pyzy | ziemniaki opiekane | kluski śląskie |
gnocchi | ryż z warzywami | kasza gryczana | pieczone bataty |
maślana kasza bulgur

Surówki

1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

mix sałat z sosem vinaigrette | z białej kapusty z porem | z czerwonej kapusty |
buraczki z cebulą | marchew z jabłkiem | z kapusty pekińskiej

Warzywa na ciepło

1 porcja na osobę - do wyboru 3 rodzaje:

marchew junior | brokuły | szparagi (sezonowo) | kalafior | brukselka |
fasolka szparagowa | modra kapusta | młoda kapusta (sezonowo) |
warzywa pieczone: marchew, cukinia, pietruszka, seler (słupki)



DESER

Serwowany dla każdego gościa

1 porcja na osobę - do wyboru 1 rodzaj:

Sorbet truskawkowy z czekoladą deserową, pieprzem Cayenne
i musem mango

Brownie ze słonym karmelem i granolą orzechową

Mus malinowy z lodami, bezami, bitą śmietaną i miętą

Panna Cotta z fruzeliną wiśniową

SŁODKI BUFET

Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym

Liczba porcji zależna od oferty - do wyboru 3 rodzaje:

babeczki owocowe | babeczki kajmakowe | bomby rumowe

jabłecznik | kostka rafaello | kostka jagodowa/malinowa

sernik | tarta owocowa | jogurtowe z truskawkami

kostka alpejska czekoladowa

Ciasta ze słodkiego bufetu to wyroby z cukierni Zagrodnicza/Jagódka

BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK

Liczba porcji zależna od oferty- 1 porcja -50 g- do wyboru 5 rodzajów:

Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
Mini tortilla wrap z kurczakiem i świeżymi sałatami
Tost z pulled pork z sosem BBQ
Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami
Pierś z kurczaka faszerowana gorgonzolą w otulinie szynki parmeńskiej
Polędwica wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
Schab z puszystym musem chrzanowym
Wolno gotowany schab z puree z suszonych śliwek
Krewetki tygrysie z guacamole
Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
Wędzony łosoś z ziołową tapenadą i ricottą
Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
Pasztet z łopatki i karkówki wieprzowej z dodatkiem wątróbki drobiowej
Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososia z oliwkami i pietruszką
Rostbef wołowy z sosem Dijon
Hummus z paluszkami grissini (V)
Grillowana cukinia z musem z koziego sera i czarnuszką (W)
Roladki z bakłażana z wędzonym tofu i pomidorkami cocktailowymi (V)
Ślimaki z ciasta francuskiego ze szpinakiem, pomidorkami, czosnkiem i bazylią (V)
Falafel z dipem cocktailowym i kolendrą (V)

BUFET Z SAŁATAMI + PIECZYWO

1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

sałatka Cesar | sałatka Grecka | sałatka Toskańska
sałatka Waldorff | sałatka Caprese

**PRZEKĄSKI I SAŁATY SĄ SERWOWANE
NA OSOBNYM STOLE**



KOLACJA I

1 z 3 opcji do wyboru

KOLACJA KLASYCZNA

w cenie podstawowej

1 porcja na osobę x 180 g – do wyboru 1 rodzaj

Boeuf Stroganow z kluseczkami
półfrancuskimi
Golonka peklowana z chrzanem
i kapustą zasmażaną
Ragou drobiowe w sosie grzybowym
z kaszą pęczak
Pęczotto grzybowe z warzywami (V)
Dahl z ciecierzycy z dynią i szpinakiem(V)
Strogonow z boczniaków z musztardą
francuską (V)

GRILL

dopłata 45 zł / osoba

1.5 porcji na osobę

Karkówka bejcowana, burgery wołowe,
kiełbasa pieczona, warzywa grillowane,
zapekane ziemniaki z twarogiem
i szczypiorkiem, sałatka z pomidorów,
ogórki małosolne lub kiszone,
sosy: tzatziki, czosnkowy, barbecue,
bagietki

Vege: grillowane steki z batata
marynowane rozmarynem i czosnkiem,
grillowana cukinia z wędzonym toffu

LIVE COOKING

dopłata 65 zł / osoba

1.5 porcji na osobę:

GRILL + WOK = +85 zł/osoba

Grill: steki rib eye, burgery wołowe z
grilla, owoce morza: łosoś pieczony,
krewetki z czosnkiem i chili, małże
gotowane w winie, szalotki, tymianek,
bagietki, sos demi glace z cielęciny,
masło palone, pieczone słodkie
ziemniaki, sałaty: sałatka z pomidorów

LUB

WOK: polędwica wołowa, krewetki,
kurczak, kaczka, makarony: soba,
gryczany, ramen, ryżowy; pak choi,
szpinak, grzyby: boczniaki, shiitake,
shimeji; kiełki soi, chili, imbir, sezam,
papryka, seler naciowy, szczypiorek,
pomidor cherry

KOLACJA II

1 porcja (200ml) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

Barszcz z majerankiem (V) | zupa gulaszowa z nutką chilli
krem kurkowy | żurek z białą kiełbasą | cebulowa z grzankami(V)

Pasztecik/ krolek (z grzybami lub mięsem)- 1 szt/os./ 7 zł



NAPOJE

Kawa, herbata + dodatki

Woda mineralna niegazowana- 1 l/os.

Soki owocowe (pomarańczowy i jabłkowy) - w zależności od oferty- 1 l/os.

CO ZAPEWNIAMY W CENIE

Przygotowanie i obsługa przyjęcia według ustaleń, w tym obsługa kucharska i kelnerska.

Zastawa stołowa oraz obrusy i serwety (białe).

Menu dla gości wegan, wegetarian i bezglutenowych (GF- nie posiadamy kuchni z certyfikatem- zapytaj o szczegóły).

Zajmujemy się serwisem alkoholu do stołów.

Po weselu zapakujemy pozostałe jedzenie!

NIE DOLICZAMY OPŁATY KORKOWEJ, TORTOWEJ, ETC.

Jeśli planujesz na swoim weselu barmana- poinformuj nas o tym.

Musimy ustalić kwestię obsługi szkła.

DODATKOWE INFORMACJE

Podana cena nie uwzględnia kosztu wynajęcia miejsca przyjęcia

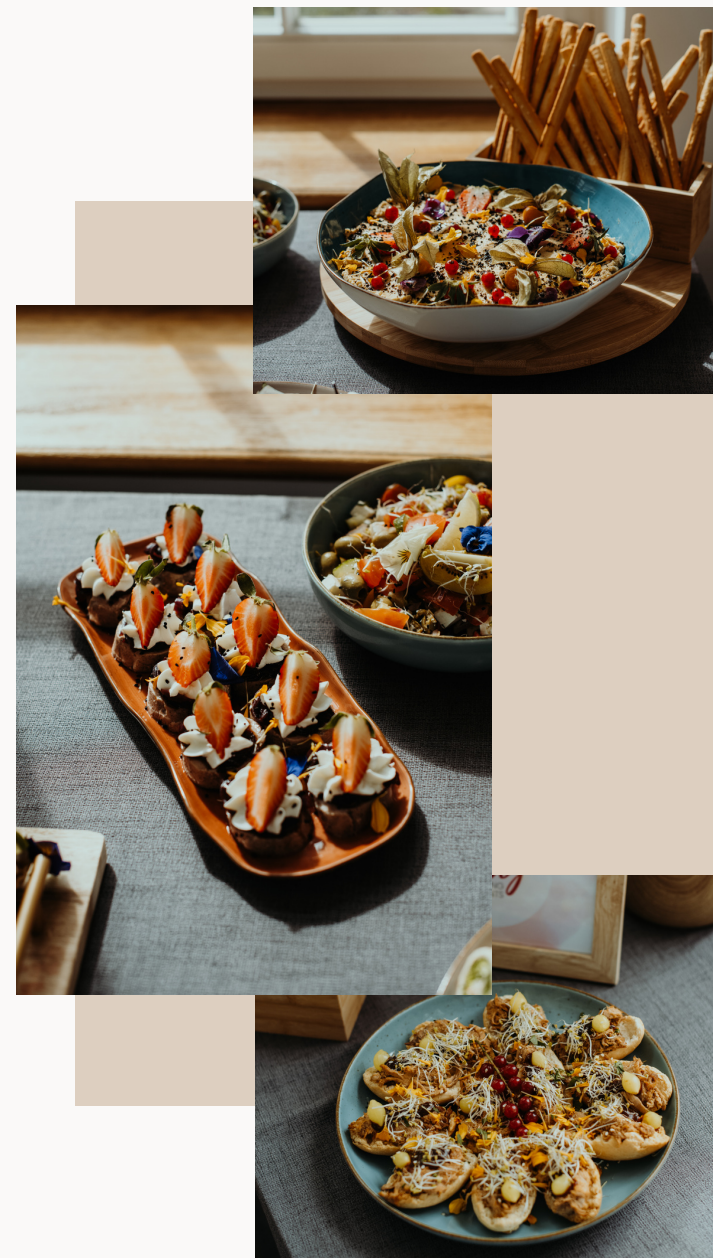
Cena za menu dla obsługi: fotograf, DJ – 50 %

Dzieci do lat 2 bezpłatnie, dzieci do lat 7 -50 %

Godzina zakończenia przyjęcia 4:00 - czas serwisu maksymalnie 12 godzin.

Oferta obowiązuje przy min. 50 gościach (pełnopłatnych).

Planujesz mniejszą liczbę gości- POROZMAWIAJMY!



OFERTA DODATKOWA (OPCJONALNA)

Ekspres ciśnieniowy samoobsługowy 500 zł

Tort weselny z cukierni Zagrodnicza lub Zachciankowo od 20 zł/porcja

Szynka płonąca podawana z zasmażaną kapustą i ziemniakami oraz dipami : 100 g na osobę – 32 zł / os.

Pierogi (ruskie/ z mięsem/ z kapustą i grzybami) - 6szt na osobę - 25 zł/os.

Stół wiejski (zestawienie asortymentu do uzgodnienia): 150 g na osobę – 35 zł / os.

Deska serów z owocami i orzechami - 3 kg - 500 zł

Deska wędlin- 3 kg - 500 zł

Stół śródziemnomorski- 30 zł/os.

Bufet z owocami - 100 g na osobę- 12 zł/os.

Lód w kostkach : 10 zł / kg

SPRAWDZENI PODWYKONAWCY

Patrycja Wesolek- słodkości- IG @slodkosci.wesolek, 609 238 866

Marta Ciasta Piecze- IG @marta.ciasta.piecze - 533 649 054

Angelika- słodkości- IG @angelcake.pl - 603 588 008

Wideo- IG @camon.pl - 606 432 357

Kinga Piotrowska- foto- IG @callifoto - 695 795 914

Kasia Bielak- foto- IG @kasiabelakfotografia

Dekoracje- IG @localfloristpl - 507 669 383

Dekoracje- IG @winietka-dekoruje.pl - 575 008 105

Dekoracje -W rytmie slow - IG @wrytmie.slow - 661 763 373

Jędrzej Świerczyński – DJ / wodzirej 602 185 860

Andrzej Kubiak- DJ / wodzirej 512 803 235

Bartek- DJ/ wodzirej- IG @weselnymaestro

Krzysztof- barman - IG @barmaniac.events- 727 904 486

Fotobudka- <https://smile-events.pl/> - 532 419 150

Fortepian - Jacek Sz waj 663 210 250

Harfista – Michał Zator 609 749 939





KONTAKT

Menager

Monika Popielarz

E-mail

weddings@tasty-catering.pl

Telefon

502 694 051

Instagram

@tastycateringevents