CATERING

by Jelonek

WINNICA JURA 2026
WESELA

by Jelonek

Jesteśmy rodzinną firmą, która od wielu lat
rozwija się na rynku gastronomicznym.
Kochamy dobre jedzenie i dzielenie się nim!
Nasi Klienci szanują nas za autentyczność
i włożone serce w każdy szczegół.
Jakość jest dla nas najważniejsza!
Dlatego pozyskujemy sprawdzone produkty
od wyselekcjonowanych dostawców, którzy oferują
towary bez konserwantów oraz najwyższej jakości.
Zespół, który dla nas pracuje
składa się z profesjonalnych kucharzy
oraz cukierników.

MENU WŁOSKIE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraków na rukoli i roszponce z kozim serem i gruszką, skropione oliwą truflową i kremem balsamicznym

Kurczak marynowany w ziołach i occie balsamicznym na kolorowych sałatach w otoczce winegret z pomarańczy

ZUPA

Krem pomidorowo-paprykowy z dzikim ryżem i mascarpone

Krem z białych warzyw z pestkami dyni i oliwą paprykową

DANIE GŁÓWNE

Łosoś podany z ziemniakami pieczonymi w ziołach, warzywa na ciepło

Filet z kurczaka supreme z szałwią i borowikami , krokiety ziemniaczane, zestaw surówek

Polędwiczka wieprzowa w kapuście włoskiej w otoczeniu musu drobiowego, gnocchi i jarzynkami garni skropionymi masłem

MENU WŁOSKIE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

DESER

Tarta czekoladowa na kakaowym ciastku z owocami i kremem mascarpone

Torcik truskawkowy w formie mono porcji z kremem i świeżymi owocami

Tarta cytrynowa na kruchym spodzie z opalaną bezą i świeżymi owocami

SŁODKOŚCI BEZ GLUTENU I BEZ LAKTOZY

Kokosowa panna cotta

Deser chia z musem mango- marakuja

MENU WŁOSKIE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

I GORĄCA KOLACJA

Risotto ze szpinakiem i zielonym groszkiem z dodatkiem łososia

Makaron tagliatelle z grzybami i kurczakiem posypany parmezanem i rukolą

Lasagne bolognese podana na peperonacie paprykowej

II GORĄCA KOLACJA

(dodatkowo płatna)

Kurczak w grilla z dynią i kurkami, mix sałat oraz kuleczki ziemniaczane

Łosoś w zalewie orzechowej z musem z jabłka i pigwy podany z sałatką z kopru włoskiego, ryż z warzywami

Pierożki ravioli z sosem serowym

Ragu' alla bolognese

ZIMNA PŁYTA

DO WYBORU 12 POZYCJI – KAŻDA KOLEJNA 10ZŁ/OS.

Foccacia z suszonymi pomidorami

Foccacia z kozim serem

Paluchy grissini z solą

Paluchy grissini owinięte szynką parmeńską

Tapenada:

oliwkowa / z suszonych pomidorów / czosnkowa

Sałatka capresse

Sałatka Cesar

Tarta z szynką parmeńską

Quiche z serem pleśniowym

Quiche z suszonym pomidorem

Łosoś w marynacie włoskiej

Strudel z łososiem

Deski wędlin włoskich

Deski serów włoskich

Rolada drobiowa ze szpinakiem i mascarpone

Rolada wieprzowa z pomidorami i peperonatą

Oliwki

Owoce

Figi

Pieczywo (zawsze)

MENU STAROPOLSKIE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

PRZYSTAWKA

Filet z kaczki, na konfiturze z czerwonej kapusty

Roladki z cukinii z kozim serem, miodem i orzechami pini

Rolada z wędzonego łososia, ziołowy serek i rokietnik

ZUPA

Bulion z kołdunami i pieczoną marchewką

Tradycyjny rosół ze swojskim makaronem

DANIE GŁÓWNE

Policzki wieprzowe w korzennej zaprawie z warzywami i kluskami kładzionymi z estragonem

Filet z kaczki z karmelizowanym jabłkiem i musem żurawinowym, czerwona kapusta, gratina ziemniaczana

Roladka panierowana ze schabu z runem leśnym. Do tego ziemniaki, posypane koperkiem oraz kompozycja sałat podana w koszyku naleśnikowym

MENU STAROPOLSKIE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

DESER

Tarta czekoladowa na kakaowym ciastku z owocami i kremem mascarpone

Torcik truskawkowy w formie mono porcji z kremem i świeżymi owocami

Tarta cytrynowa na kruchym spodzie z opalaną bezą i świeżymi owocami

SŁODKOŚCI BEZ GLUTENU I BEZ LAKTOZY

Kokosowa panna cotta

Deser chia z musem mango- marakuja

MENU STAROPOLSKIE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

I GORĄCA KOLACJA

Polędwiczka z indyka wolno gotowana w ziołowej panierce, demiglas maślany, warzywa gotowane i ziemniaki

Roladki wołowe w sosie naturalnym z kluseczkami śląskimi i tradycyjną ćwikłą z chrzanem

Schab wolno duszony w sosie myśliwskim z kluseczkami śląskimi z omastą ze słoniny podany na kapuście zasmażanej

II GORĄCA KOLACJA

(dodatkowo płatna)

Żurek staropolski z białą kiełbasą

Barszcz czerwony z kapuśniakiem lub krokietem

Strogonow

Ragu z indyka z borowikami

ZIMNA PŁYTA

DO WYBORU 12 POZYCJI – KAŻDA KOLEJNA 10ZŁ/OS.

Schab pieczony w curry i śmietanie

Filet z indyka w pietruszce i pomarańczach

Sos czosnkowy

Sos tatarski

Golonka duszona w cebuli

Szynka w cieście

Deska wędlin

Kiełbasa swojska z musztardą

Pasztet drobiowy

Pasztet z soczewicy

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z pora, szynki, sera i jajek

Tymbaliki drobiowe skropione cytryną

Galaretka wieprzowa

Matiasy w śmietanie

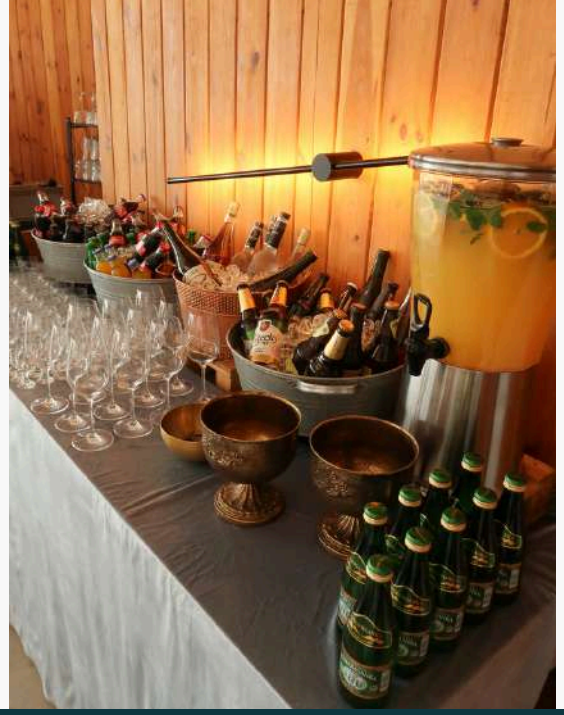
Matiasy w zaprawie olejowej

Deski serów góralskich

Owoce

Rolada z pstrąga z twarogiem i grzybami

Pieczywo (zawsze)



CATERING

by Jelonek

MENU WEGETARIAŃSKIE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

PRZYSTAWKA

Cannelloni z selera nadziewane szpinakiem

Torcik warzywny z halloumi i pesto szczypiorkowe

Sałatka z kuskusa i awokado z żurawiną

ZUPA

Krem pomidorowo-paprykowy z dzikim ryżem i mascarpone

Krem z białych warzyw z pestkami dyni i oliwą paprykową

DANIE GŁÓWNE

Papryka faszerowana kaszą jaglaną i warzywami

Gołąbki z kaszą bulgur i borowikami

Stek z buraka , frytki z selera, mus marchewkowy

Pieczone bataty w ziołach z pomidorowymi arrancini, jogurtem koperkowym i pomidorkami koktajlowymi

Pieczone klopsiki z cukinii i kaszy jaglanej obtoczone w płatkach owsianych

MENU WEGETARIAŃSKIE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

DESER

Tarta czekoladowa na kakaowym ciastku z owocami i kremem mascarpone

Torcik truskawkowy w formie mono porcji z kremem i świeżymi owocami

Tarta cytrynowa na kruchym spodzie z opalaną bezą i świeżymi owocami

SŁODKOŚCI BEZ GLUTENU I BEZ LAKTOZY

Kokosowa panna cotta

Deser chia z musem mango- marakuja

I GORĄCA KOLACJA

Tortilla z warzywami

Leczo wegetariańskie

Papryka faszerowana kaszą jaglaną i warzywami

Gołąbki z kaszą bulgur i borowikami

Stek z buraka , frytki z selera, mus marchewkowy

Pieczone bataty w ziołach z pomidorowymi arrancini, jogurtem koperkowym i pomidorkami koktajlowymi

Pieczone klopsiki z cukinii i kaszy jaglanej obtoczone w płatkach owsianych

MENU DZIECIĘCE

do wyboru 1 pozycja z każdego rodzaju

PRZYSTAWKA

ZUPA

Zupa pomidorowa z ryżem

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką

Fileciki z polędwiczki drobiowej w złotej panierce z frytkami i surówką

DESER

Kompozycja lodów z owocami sezonowymi

Naleśniki z nutellą i lodami

I GORĄCA KOLACJA

Spaghetti z sosem bolognese

Paluszki drobiowe w panko z ziemniakami i surówką

TORTY

TORTY

KORZYSTAMY TYLKO Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW
PRZY TWORZENIU DESERKÓW ORAZ TORTÓW

Tort Praha

ciemny biszkopt, masy czekoladowe, nasycone alkoholem,
wkładka pralinowa

Tort Czarny Las

biszkopt czekoladowy z musem czekoladowym i wiśniowym,
wykończony bitą śmietaną

Tort Truskawkowy

biały biszkopt, biała czekolada, żelka truskawkowa

Tort Marakuja

biały biszkopt, mus jogurtowy, masa z marakui

Tort Naked cake

ciemny lub biały biszkopt, masa śmietankowa z mascarpone,
z owocami lub bez

SŁODKI STÓŁ

MONOPORCJE i DESERKI

Mus truskawkowy/ czekoladowy/ jogurt-marakuja

Lody brownie na patyku

Mini tarta cytrynowa/ czekoladowa/ karmelowo-orzechowa

Tiramisu/ Panna Cotta/ Muffinki z kremem

CIASTA BANKIETOWE

Szarlotka/ Sernik/ Marchewkowe/ Brownie

CIASTA OKRĄGŁE

Sernik baskijski

Sernik na czekoladowym, bezglutenowym spodzie

Ciasto marchewkowe z białą czekoladą

Ciasto karmelowe

Czarny las

Biszkopt z musem owocowym (bez galaretki)

Ciasto biała czekolada z ciasteczkiem oreo

DO WYBORU 4 RODZAJÓW CIAST ORAZ 4 RODZAJÓW DESERKÓW

DO WYBORU 100G/OS. (TO OKOŁO 2 KAWAŁKÓW CIASTA) I 100G/OS.
TO 2 DESERKI NA OSOBĘ

FINGER FOODS

minimum 10 szt. z pozycji.

PRZEKĄSKI

roladki z cukinii z mascarpone i burakiem

roladki z cukinii z guacamole i łososiem

roladki z łososia z serkiem kaparowym

roladka z boczku, z suszoną śliwką i kurczakiem cayenne

roladka drobiowa tricolor

roladka z pstrąga nadziewana łososiem

roladki szpinakowe z ricottą i łososiem wędzonym

koreczki caprese

kolorowe kuleczki serowe z dipem czosnkowym

bruschetta z salsą pomidorową

śliwka w boczku

grissini z szynką parmeńską

szparagi pieczone z pancettą

melon w szynce parmeńskiej oprószony peccorino

guacamole z chipsami z boczku w taco

nachosy z dipem cheddarowym

mix musów na listkach cykorii

snopeczki z fasolki zapieczone z boczkiem

naleśniki szpinakowe z mascarpone i warzywami

mini tartaletki z cukinią i porem

mini tartaletki z musem z białego barszczu

mini tartaletki z patte żurawinowym

mini tarty z warzywami

mini tarty mięsne

mini tarty grzybowe

mini szaszłyki vege

mini szaszłyki mięsne

mini kofty z sosem miętowym

rollsy francuskie z prosciutto cotto i mozarellą

mini burgery

mini greckie pity z serkiem halloumi i papryką

mini wrapy

mini sałatka Cesar

mini sałatka grecka

mini sałatka nicejska

mini sałatka z sałatą rzymską, pomarańczą, granatem i kiełkami słonecznika

mini sałatka z brokułem, słonecznikiem, kurczakiem i rzodkiewką

mini sałatka z łososiem, oliwką i serkiem lazur

mini carpaccio z buraka na liściu cykorii

mini sałatka śródziemnomorska z krewetkami

mini sałatka z gruszką, serem lazur i żurawiną

mini sałata z grillowanych warzyw

mini sałatka caprese

mini sałatka z indyka z oliwkami

krewetki z musem mango-miętą i chilli

krążki kalmarowe z dipem serowo-cytrynowym

łosoś pieczony ze szpinakiem w cieście francuskim

dorsz pieczony w panceccie

taco po meksykańsku

sajgonki warzywne z sosem azjatyckim

kompozycja serów żółtych i pleśniowych

PRZEKĄSKI

TARTINKI

camembert i żurawina

łosoś, oliwka i limonka

hummus z pancettą

salami z suszonym pomidorem

szynka i marynowany korniszon

serek, ogórek i pomidor cherry

serek lazur i suszona śliwka

pieczony rostbef i marynowana cebulka

tuńczyk i jajko

pasztet i żurawina

pieczona cukinia i marynowany burak

pasta z soczewicy i kolendry z czerwonym pieprzem

vege z warzywami

minimum 10 szt. z pozycji.

GRILL

warzywa na grillu

grillowany drób, łosoś, kiełbasa, karczek, szaszłyki drobiowe,

oscypek, halloumi

ogórki małosolne, sałatka

ketchup, musztarda, dip (czosnkowy, musztardowy, duński)

pieczywo

colesław

CENNIK 2026

Styl włoski

przystawka, zupa, danie główne, deser, I kolacja, zimna płyta

359 zł/os. (min. 50 osób)

Styl staropolski+ zimna płyta

przystawka, zupa, danie główne, deser, I kolacja, zimna płyta

359 zł/os. (min. 50 osób)

Dzieci

0-3 nie płacą, 4-12 lat 50% menu podstawowego

Tort

22zł/ porcja (100g/ osoba) + dekoracja

Słodki stół

44 zł/os. (100g ciasta i 2 deserki)

Sushi/ Live cooking

wycena indywidualna

Ekstra danie - II kolacja gorąca

28zł/ os.

Pierogi

z kapustą i grzybami, mięsem, szpinakiem min. 100szt

5zł/szt.

W cenie

Napoje bezalkoholowe jak:

Soki naturalne (sok jabłkowy, pomarańczowy), woda gazowana / niegazowana, sezonowa lemoniada jeden smak oraz kawa i herbata wraz z dodatkami (cukier, cytryna, mleko, mleko bez laktozy)

Obsługa kelnerska i kucharska

Transport

Stoły okrągłe

Czas trwania przyjęcia do 4 rano. Powyżej tego czasu wycena indywidualna.

Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS w 2026 roku, w stosunku do roku,w którym została zawarta umowa.

CENNIK 2026

Obrus

50zł/ szt.

Krzesło rustykalne

20zł/ szt.

Napoje gazowane

cola, cola zero, sprite, fanta
30zł/ os. - open bar

Lód

8zł/ kg

Szkło wino/ wódka

w cenie

DIY bar

owoce, słomki, szkło

wycena indywidualna

Grill

60zł zamiast kolacji gorącej lub 90zł jako dodatkowe danie

Finger foods

9zł/ szt.

WARTO WIEDZIEĆ

1. Propozycje dań można ze sobą mieszać bez dopłaty.
2. Degustacje z reguły odbywają się wiosną. Koszt to 150zł/os. O terminach degustacji będziemy informować e-mailowo.
3. Ostateczną ilość osób oraz diet należy potwierdzić na 14 dni przed przyjęciem.
4. Kelnerzy mogą rozłożyć winietki, jeśli pogrupują je Państwo stolikami oraz będą ułożone w odpowiedniej kolejności. Resztę papeterii/ podziękowań należy rozłożyć we własnym zakresie.
5. Na jednego kelnera przypada +/- 25 osób.
6. Bufety są wystawiane od początku przyjęcia lub po obiedzie i są dokładane sukcesywnie.
7. Jedzenie jakie zostało po przyjęciu pakujemy dla Państwa. W tym celu należy przygotować dla nas pojemniki.
8. W przypadku utylizacji pustych butelek we własnym zakresie nie pobieramy korkowego, jeśli utylizacja jest po naszej stronie jest to koszt 4zł/osoba.
9. Cena talerzyka dla usługodawców jest taka sama jak dla gości.
10. Obsługa rozlewa tylko raz przy obiedzie alkohol gościom do kieliszków. W trakcie przyjęcia zajmuje się dokładaniem wódki do coolerów na stołach oraz alkoholu w bufecie.
11. Na stołach z reguły znajduje się zastawa, cooler z lodem na dostarczony przez Państwa alkohol, 4 karafki (2 z wodą, 2 z sokami), szkło, śmietniczka porcelanowa, przyprawniki.
12. Za wniesienie tortu lub słodkiego stołu z zewnętrznej firmy pobieramy opłatę serwisową w wysokości 6zł/ osoba.
13. Serwis wina na powitanie, który zakupią Państwo w Winnicy w cenie.
14. W przypadku rezygnacji z deseru po obiedzie lub z któregoś dania ciepłego cena za menu nie ulegnie zmianie. Możemy wystawić ustalony deser lub ciepłe danie w bufetach (nie każde danie nadaje się do bufetów).
15. Chleb i sól w cenie menu.
16. Dzieci w wieku 0-3 lat dostają przystawkę oraz zupę.
17. Dzieci w wieku 0-3 lata nie wliczają się do minimalnej ilości osób.
18. Minimalna ilość osób pełnopłatnych wynosi 50.

DZIĘKUJEMY

I ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

by Jelonek

MICHAŁ JELONEK

502 077 704

biuro@byjelonek.pl

MAGDALENA PYK

691 890 565

magdalena.pyk@byjelonek.pl

BYJELONEK.PL

Powyższa oferta stanowi własność By Jelonek i zgodnie z ustawą o prawach autorskich nie może być rozpowszechniana, kopiowana i przekazywana w innych celach niż współpraca z By Jelonek.

Powyższa oferta jest ważna 7 dni od jej przesłania.