



OFERTA CATERINGOWA · SEZON 2026

Wigilia *firmowa* z pełnym stołem

Tradycyjne smaki świąt, podane z klasą. Przygotujemy, przywieziemy i zadbamy o to, żeby Wasz zespół mógł po prostu usiąść razem przy stole.

Tradycyjny · **95 zł** netto

Świąteczny · **150 zł** netto

Premium · **180 zł** netto

Smak domowej Wigilii — bez stania przy garach

Przygotowaliśmy trzy pakiety wigilijne, które łatwo dopasować do wielkości zespołu i budżetu. Wszystkie dania przygotowujemy na miejscu w naszej kuchni, z sezonowych produktów, według sprawdzonych, tradycyjnych receptur.

Menu wybieracie Państwo dla całej grupy z listy dań w danym pakiecie. Chętnie doradzimy, co najlepiej sprawdzi się przy Waszej liczbie gości.

✦ Opłatek dla każdego gościa

✦ Diety specjalne bez dopłat

✦ Dostawa na wskazany adres



3

pakiety wigilijne do wyboru

od 95 zł

netto za osobę

0 zł

dopłaty za diety specjalne

30+

osób — obsługa gratis w pakietach 2 i 3

Wybierz swój pakiet

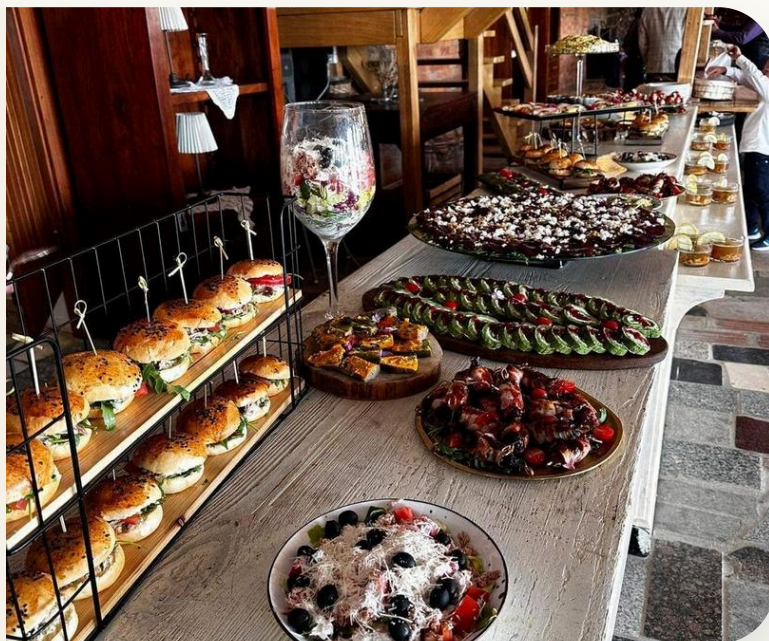
Ceny netto za osobę. Im wyższy pakiet, tym szerszy wybór dań i więcej udogodnień dla organizatora.

PAKIET 1

Tradycyjny

95 zł
NETTO / OSOBA

Klasyka wigilijnego stołu: przystawki, zupa, dania ciepłe i domowy deser.



PRZYSTAWKI

2 z 4

- ✦ Sałatka jarzynowa tradycyjna
- ✦ Śledź w oleju z cebulką
- ✦ Śledź w śmietanie z jabłkiem
- ✦ Ryba po grecku z mikroziółami

ZUPA

1 z 2

- ✦ Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
- ✦ Zupa grzybowa z łazankami

DANIA CIEPŁE

2 z 5

- ✦ Smażony filet z karpia
- ✦ Dorsz pieczony w sosie koperkowym
- ✦ Pierogi ruskie opiekane, okraszone cebulką
- ✦ Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką
- ✦ Bigos staropolski z grzybami, śliwkami i karmelizowaną cebulą

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, kapusta z grochem, surówka z kiszonej kapusty

DESER

1 z 2

- ✦ Domowy sernik
- ✦ Makowiec

W KAŻDYM PAKIECIE

✦ Opłatek dla każdego gościa

✦ Diety specjalne bez dopłat

✦ Dostawa na wskazany adres

PAKIET 2

Świąteczny

150 zł

NETTO / OSOBA

Pełniejszy stół: więcej przystawek,
szerszy wybór zup, dań ciepłych i
deserów.



PRZYSTAWKI

4 z 6

- ✦ Śledź w oleju z cebulką
- ✦ Śledź w śmietanie z jabłkiem
- ✦ Ryba po grecku z mikroziółami
- ✦ Tartaletki z musem z wędzonego pstrąga
- ✦ Sałatka jarzynowa tradycyjna
- ✦ Mini burgery z boczniakami, rukolą i dipem czosnkowym

ZUPA

1 z 4

- ✦ Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
- ✦ Barszcz na pieczonych jabłkach z pasztecikiem francuskim z pieczarkami
- ✦ Zupa grzybowa z łazankami
- ✦ Zupa rybna z warzywami

DANIA CIEPŁE

3 z 7

- ✦ Smażony fileć z karpia
- ✦ Dorsz pieczony w sosie koperkowym
- ✦ Miruna marynowana w soku z limonki, smażona w cieście bazyliowym
- ✦ Pierogi ruskie opiekane, okraszone cebulką
- ✦ Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką
- ✦ Bigos staropolski z grzybami, śliwkami i karmelizowaną cebulą
- ✦ Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie grzybowym

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, kapusta z grochem, surówka z kiszonej kapusty

DESER

1 z 3

- ✦ Sernik wiedeński
- ✦ Makowiec
- ✦ Piernik ze śliwkami



Powyżej 30 osób

1 osoba do obsługi gratis

PAKIET 3

Premium

180 zł

NETTO / OSOBA

Najszerszy wybór dań, napoje na stołach i pełna obsługa przy większych grupach.



PRZYSTAWKI

6 z 9

- + Śledź w oleju z cebulką
- + Śledź w śmietanie z jabłkiem
- + Ryba po grecku z mikroziółami
- + Tartaletki z mussem z wędzonego pstrąga
- + Łosoś wędzony z kremem chrzanowym
- + Karp w galarecie
- + Carpaccio z buraka z kozim serem
- + Sałatka jarzynowa tradycyjna
- + Mini burgery z bocznikami, rukolą i dipem czosnkowym

ZUPA

1 z 5

- + Barszcz czerwony z uszkami z grzybami
- + Barszcz na pieczonych jabłkach z pasztecikiem francuskim z pieczarkami
- + Zupa grzybowa z łazankami
- + Zupa rybna z warzywami
- + Krem z białych warzyw z oliwą ziołową

NAPOJE NA STOŁACH

- + Woda gazowana i niegazowana
- + Soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy

DANIA CIEPŁE

4 z 8

- + Smażony fileć z karpia
- + Dorsz pieczony w sosie koperkowym
- + Miruna marynowana w soku z limonki, smażona w cieście bazyliowym
- + Łosoś pieczony na szpinaku
- + Pierogi ruskie opiekane, okraszone cebulką
- + Pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką
- + Bigos staropolski z grzybami, śliwkami i karmelizowaną cebulą
- + Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie grzybowym

Dodatki: ziemniaki z koperkiem, kapusta z grochem, surówka z kiszonej kapusty

DESERY

2 z 7

- + Sernik wiedeński
- + Makowiec
- + Piernik ze śliwkami
- + Makówki śląskie
- + Jabłecznik na swojskich jabłkach z własnej uprawy
- + Mascarpone z kandyzowaną skórką pomarańczy, bananami i prażonymi migdałami
- + Deser chia z mussem malinowym, wiórkami kokosowymi i miętą



Powyżej 30 osób
Pełna obsługa gratis

PORÓWNANIE

Pakiety w jednym miejscu

Szybkie zestawienie, co zawiera każdy z pakietów.

	Tradycyjny 95 zł netto / os.	Świąteczny 150 zł netto / os.	Premium 180 zł netto / os.
Przystawki	2 z 4	4 z 6	6 z 9
Zupa	1 z 2	1 z 4	1 z 5
Dania ciepłe	2 z 5	3 z 7	4 z 8
Desery	1 z 2	1 z 3	2 z 7
Woda i soki na stołach	—	—	✓
Obsługa przy 30+ osobach	—	1 osoba gratis	pełna obsługa gratis

JAK ZAMÓWIĆ

Trzy kroki do Wigilii

1

Wybierz pakiet

Podaj termin, liczbę gości i adres — przygotujemy wstępną wycenę.

2

Ustal menu

Wybierz dania z listy w pakiecie. Gości na dietach specjalnych uwzględnimy bez dopłat.

3

Potwierdź termin

Resztą zajmujemy się my — w dniu Wigilii wszystko czeka gotowe na stole.

Dobrze wiedzieć

- + Wszystkie ceny są cenami netto za osobę (do ceny doliczamy podatek VAT).
- + Wybór dań ustalamy wspólnie dla całej grupy, zgodnie z limitem w danym pakiecie.
- + Grudniowe terminy rezerwujemy według kolejności zgłoszeń — warto zarezerwować datę wcześniej.
- + Szczegóły dostawy, godzinę podania i ustawienie stołów ustalamy indywidualnie.



Zarezerwuj termin *swojej Wigilii*

Napisz lub zadzwoń — odpowiemy z wyceną dla Twojego zespołu.

TELEFON

+48 665 164 870

E - MAIL

kontakt@majster-szef.pl

WWW

www.majster-szef.pl

Tradycyjny **95 zł** Świąteczny **150 zł** Premium **180 zł**