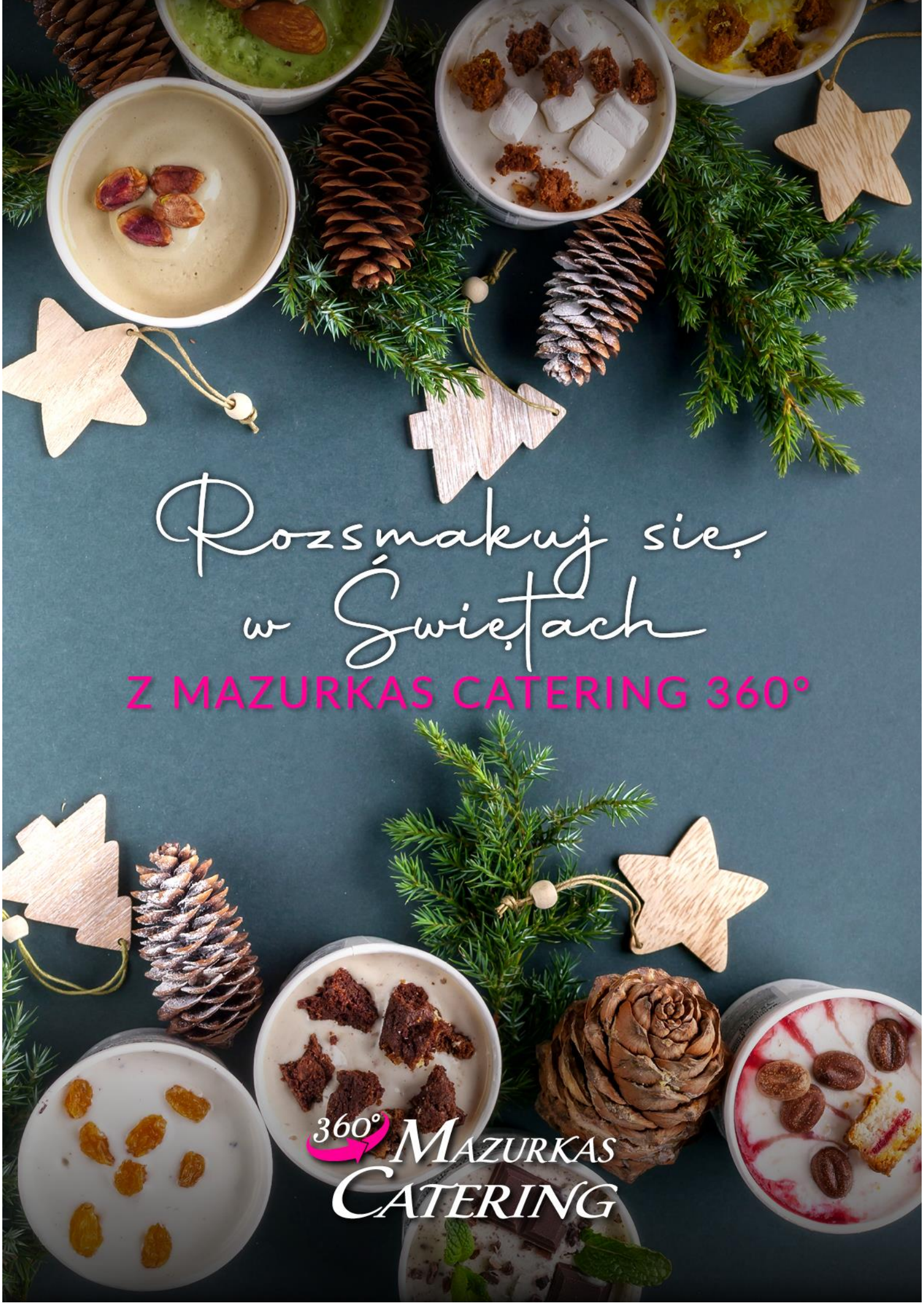




Rozsmakuj się
w Świątach

Z MAZURKAS CATERING 360°

360° MAZURKAS
CATERING



Szanowni Państwo,

Święta to wyjątkowy czas, który pragniemy spędzić z najbliższymi współpracownikami i partnerami biznesowymi.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą świątecznych menu lunchowych i kolacyjnych, a także stacji z kucharzami, którą stworzyliśmy z myślą o realizowanych przez Państwa świątecznych spotkaniach firmowych.

Pragniemy podkreślić, iż dostawa potraw odbywa się z zachowaniem reżimów sanitarnych.

Istnieje kilka wariantów organizacji spotkania:

- nasza obsługa aranżuje bufet a następnie odbiera pozostawiony sprzęt o umówionej godzinie,
- nasza obsługa prowadzi serwis menu bufetowego zgodnie z wyborem Gości dokonywanym bezpośrednio na miejscu, przy bufecie. W odległości 1,5m od bufetu ustawiamy kordony tak, aby nikt poza naszym personelem nie miał dostępu do serwowanych potraw,
- dostarczamy menu bufetowe na porcelanie lub na naczyniach jednorazowych pod wskazany adres.

Nasz personel pracuje w maskach i jednorazowych rękawiczkach. Przed przyjściem do pracy nasi pracownicy mają mierzoną temperaturę. Na każdy catering zapewniamy dla naszego personelu płyn do dezynfekcji.

Mazurkas Catering 360° przygotuje dla Państwa wspaniałą, świąteczną catering w dowolnie wybranym miejscu w całej Polsce z troską o wszelkie wytyczne sanitarne, abyście Państwo spędzili ten czas wspólnie w miłej atmosferze.

Pozostając do dyspozycji, zapraszamy do kontaktu.

Zespół Mazurkas Catering 360°





Lunch świąteczny I

Świąteczny kompot z suszu

Przekąski zimne

Pieczona polędwiczka na konfiturze z karotki aromatyzowana czarnym młotkowanym pieprzem

Ser tofu z karmelizowanymi orzechami, na żurawinowej konfiturze ze słodkimi warzywami

Łosoś pieczony w pieprzu cytrynowym na sałatce z makaronu orzo i szpinaku z suszoną śliwką i musem z Martini na konfiturze z pomarańczy

Rolady drobiowe z owocami żurawiny, orzechami i pistacjami na chutney z mango

Filet perlicy z musem z wędzonej szynki i żurawiną na musie jogurtowym

Aksamitny mus z pstrąga na dyniowo-imbirowym chutney z szyjkami rakowymi na zielonym ogórku

Salaty i Sałatki

Sałatka ze świeżych warzyw, płatków pieczonej perliczki, sera feta, czarnych oliwek z cytrynowym vinaigrette

Sałatka z zielonych liści szpinaku, słodkich buraków, kaparów i wędzonej ryby z ziołowymi grzankami

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, chipsami z bekonu, płatkami Parmezanu i rubinowym grejpfrutem z pieprzową miętą

Chrupka sałata rzymska z pęczakiem, żurawiną, morelami i kolorową papryką z sosem z mandarynek

Wybór pieczywa pszennego i żytniego

Zupa

Aromatyczny świąteczny barszcz czerwony zakwaszony winnym jabłkiem, podany z uszkami z farszem grzybowym

Bufet gorący

Szczupak mazurski serwowany na pomarańczowo-pieprzowym sosie

Filet z karpia na korzennym sosie z częstkami pieczonych jabłek

Karczek z prosięcia rolowany z suszonymi grzybami, bekonem i szalotkami

Staropolskie pierogi z kapustą i grochem z rumianą okrasą

Karmelizowane buraczki w miodzie i balsamico aromatyzowane rozmarynem

Kluseczki szpinakowe

Bufet Deserowy

Tarta czekoladowo-pomarańczowa z dodatkiem imbiru

Staropolski makowiec z polewą lukrową i bakaliami

Tarta jabłkowa ze śliwkową konfiturą i chrupką bezą

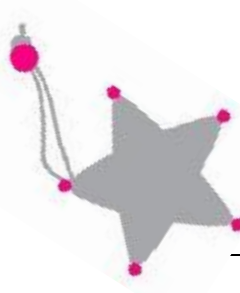
Ciasto orzechowe z sosem waniliowym

Cena za osobę 75 zł + 8% VAT

* Koszty logistyki wyceniane są indywidualnie

**dla rezerwacji potwierdzonych
do 22 listopada br. co 10 osoba za 1 zł**





Lunch świąteczny II

Świąteczny kompot z suszu

Przekąski zimne

Matias rolowany z porem i jabłkiem
na ziemniaczano-bekonowej sałatce ze słodkim groszkiem

Łosoś bałtycki nadziewany musem z halibuta
z dodatkiem kopru ogrodowego i suszonych pomidorów

Filet z karpia w galarecie z zielonym groszkiem,
natką pietruszki i jajkiem

Kurczak zagrodowy z musem z dodatkiem borówki
i kandyzowanych gruszek, aromatyzowany śliwowicą

Pieczony schab z tapenadą z grzybów leśnych i zieloną
dymką aromatyzowany tartym chrzanem

Sum pieczony w całości z musem grzybowym na sałatce
z batatów i zielonego szczypiorku

Salaty i sałatki

Salata rzymska ze świeżymi i wędzonymi śliwkami,
serem brie, słodką czerwoną cebulą
i malinowym vinaigrette

Sałatka śledziowa z czarną fasolą
i marynowanymi ziemniakami

Salata dębowa z wędzoną makrelą, papryką
i mandarynkami z winnym sosem z czarnej porzeczki

Chrupiące sałaty z szyjkami rakowymi, jajkiem,
pomidorami i sosem koktajlowym

Wybór pieczywa pszennego i żytniego

Zupa

Delikatny krem z borowików z nutą trufli

Dania gorące

Karp smażony serwowany na duszonej marchewce

Filet z pstrąga na sosie kremowo-migdałowym

Trybowane podudzia z kurczaka
marynowane w trawie cytrynowej
na sosie bazyliowym z rodzynkami i włoskimi orzechami

Paszteciki z farszem z grzybów i kapusty kwaszonej

Kapusta świąteczna duszona z borówką,
wędzoną śliwką i grzybami

Pieczone ziemniaki w cytrusach i zielonej kolendrze
z płatkami migdałów

Desery

Ciasto miodowo-orzechowe z konfiturą i kajmakiem

Seromak z rodzynkami

Keks z bakaliami aromatyzowany rumem

Ciasto ze śliwek z piernikową kruszonką

Cena za osobę 85 zł + 8% VAT

** Koszty logistyki wyceniane są indywidualnie*

**dla rezerwacji potwierdzonych
do 22 listopada br. co 10 osoba za 1 zł**





Kolacja bufetowa

Świąteczny kompot z suszu

Przekąski zimne

Wołowina marynowana w czarnym pieprzu
z suszonymi śliwkami i morelami

Dorsz pieczony w pieprzu cytrynowym
podawany na duszonym porze i żurawinie

Tofu z suszonymi pomidorami i marynowanymi oliwkami
na sałatce z korzennych warzyw

Grillowana i marynowana cukinia na musie z ciecierzycy
i sezamu

Szynka dojrzewająca z figami macerowanymi
w koniaku z musiem z sera pleśniowego

Polędwiczka z prosięcia macerowana w ziołach
na puree z karotki i dyni

Wybór tradycyjnych świątecznych
wędzonych i pieczonych mięs

Tatar z łososia i matiasa z marynatami, kaparami
i gorczycą z aromatem kopru ogrodowego

Marynaty: dynia, buraczki, grzyby, papryka, korniszony
i cebulki złociste

Wybór sosów do ryb i mięs

Salaty i sałatki

Salata fryzyska z dojrzewającym camembert, rubinowym
grapefruitem i mandarynkowo-pieprzowym sosem

Salatka z kaszą gryczaną, szpinakiem, wędzoną rybą,
żurawiną, śliwkami wędzonymi i serem pleśniowym

Salata lodowa z pieczonymi burakami, serem kozim
i malinowym vinaigrette

Salata z krążkami kalmarów
smażonym w miodzie, chorizo i pomarańczami
z limonowo-kolendrowym sosem

Zupa

Consomme grzybowe z julienne warzywnym
i mini pierożkami z farszem grzybowym



Dania gorące

Pstrąg potokowy macerowany w mango i chili
na sosie cytrynowo-kaparowym

Okoń morski smażony na chrupko serwowany
z sosem bazyliowym

Mini pierożki z nadzieniem mięsnym okraszone cebulką

Schab pieczony w beszamelu
podany na sosie z duszonych grzybów z natką pietruszki

Udziec z kurczaka w sosie imbirowym
aromatyzowanym chili

Ziemniaki gotowane i zapiekane
w sosie szpinakowo-serowym

Kluseczki pomidorowe

Grillowane warzywa podawane na musie z kalafiora
i wanilii z oliwą truflową

Świąteczna zasmażana kwaszona kapusta z kminkiem,
grzybami i wędzoną śliwką

Desery

Ciasto dyniowe z włoskimi orzechami

Mus z owoców czarnego bzu z gruszkowym chutney

Mus z mango z owocami granatu

Panna cotta czekoladowa z coulis mandarynkowym

Brownie z pomarańczami i owocami żurawiny

Rolada biszkoptowa
nadziewana musiem makowo-bakaliowym

Tarta z kremem patissiere i opalaną bezą

Cena za 2 godz.: 119 PLN + 8% VAT/os.

Cena za 3 godz.: 129 PLN + 8% VAT/os.

Cena za 4 godz.: 139 PLN + 8% VAT/os.

* Koszty logistyki wyceniane są indywidualnie

**dla rezerwacji potwierdzonych
do 22 listopada br. co 10 osoba za 1 zł**



*Stacje gastronomiczne
live cooking czynne przez 1,5 godz.*

**Dla rezerwacji potwierdzonych
Do 22 listopada br. Co 10 osoba za 1 zł**

Stacja świąteczna I

Kaczka smażona ze słodką cebulą, grzybami leśnymi i żurawiną aromatyzowana czosnkiem i majerankiem w sosie śmietanowo-porowym serwowana z kluseczkami szpinakowymi i zasmażaną czerwoną kapustą duszoną z suszonymi śliwkami

400 gram / 1 osoba: 60 PLN + 8% VAT

Stacja świąteczna II

Pierogi z farszem z kwaszonej kapusty i grochu ze skwarkami

Pierogi z kapustą i grzybami

podawane z konfiturą z czerwonej cebuli

Pierogi z mięsem z chrupiącym bekonem i rumianą cebulką

400 gram / 1 osoba: 43 PLN + 8% VAT

Stacja świąteczna III

Pstrąg marynowany w mleku i koprze ogrodowym, smażony na kapuście duszonej z kminkiem podawany z ziemniakami duszonymi w sosie kurkowym

400 gram / 1 osoba: 58 PLN + 8% VAT

Stacja świąteczna IV

Szynka z kopytem pieczona w jałowcu, anyżu i goździkach z sosem żurawinowo-pieprzowym podawana z kaszą gryczaną zasmażaną z leśnymi grzybami i białą kapustą aromatyzowaną gorczycą i koprem ogrodowym

400 gram / 1 osoba: 59 PLN + 8% VAT

** Koszty logistyki wyceniane są indywidualnie*





Kolacja świąteczna – menu serwowane

Menu świąteczne serwowane – kolacja I

Przystawka zimna

Roladka z mięcusa z pastą sezamową z sałatką z dyni i rukoli

Zupa

Aksamitny krem z ciecierzycy z kuminem i filedami z okonia morskiego

Danie główne

Filet z karpia podany na wigilijnej kapuście i carpaccio z buraka, płatkami migdałów, smażonymi ziemniakami i sosem maślanym

Deser

Pieczony sernik z białym makiem na piernikowym spodzie z owocami żurawiny i polewą cynamonową

Cena: 110 PLN + 8% VAT/os.

* Koszty logistyki wyceniane są indywidualnie

Menu świąteczne serwowane – kolacja II

Przystawka zimna

Mus z wędzonego pstrąga z dodatkiem miodu pitnego podany ze śliwkami macerowanymi w grzonym winie z makiem

Zupa

Flaczki z boczniaka z korzennymi warzywami z filecikami z suma

Danie główne

Polędwiczka z prosięcia macerowana w jałowcu i rozmarynie, otulona „crunchy” orzechowym podana z sosem winno-piernikowym, plackiem gryczanym i młodymi warzywami

Deser

Torcik kawowo-makowy aromatyzowany rumem podany na sosie pomarańczowym z nutą korzennych przypraw

Cena: 120 PLN + 8% VAT/os.

* Koszty logistyki wyceniane są indywidualnie

Menu świąteczne serwowane – kolacja III

Przystawka zimna

Comber z królika serwowany na konfiturze z karotki i dyni z karmelizowaną szalotką i sosem pomarańczowo-morelowym

Zupa

Barszcz czerwony aromatyzowany świeżym majerankiem i winnymi jabłkami podane z uszkami faszerowanymi leśnymi grzybami

Danie główne

Pieczona perliczka w chrupkiej otoczce z ziół

i parmezanu z dodatkiem młotkowanego pieprzu serwowana na puree z batatów, duetem warzyw i sosu rozmarynowego

Deser

Torcik z kremem z rokitnika serwowany z pudrem orzechowym, pistacjową bezą i wiśniowym culis

Cena: 130 PLN + 8% VAT/os.

* Koszty logistyki wyceniane są indywidualnie



Przykładowe aranżacje stołów







*360° MAZURKAS
CATERING*

Mazurkas Conference 360°
ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki

+48 22-721-47-73
catering@mazurkascatering.pl
www.catering.mazurkas.pl