



ŚWIĘTA
PROSTO NA TWÓJ STÓŁ

Rozsmakuj się
w Świątach

360° MAZURKAS
CATERING



Czy pomyśleli już Państwo o Świętach Bożego Narodzenia w firmie i w domu?

Jak co roku przygotowaliśmy dla Państwa dedykowaną ofertę świąteczną, w której nasz Szef Kuchni łączy tradycyjne potrawy z niestandardowymi autorskimi propozycjami kulinarnymi dostosowanymi do obecnej sytuacji rynkowej.

Zespół **Mazurkas Catering 360°** zapewni odpowiednio dobraną propozycję kulinarną z dostawą prosto pod Państwa drzwi domu i firmy, proponujemy:

- **Świąteczny zestaw zimnych przekąsek typu finger food pakowane w jednorazowe opakowania**
- **Świąteczny zestaw rodzinny pakowany w jednorazowe opakowania**
- **Świąteczne zestawy dla pracowników pakowane w indywidualne, jednorazowe opakowania**

Zapraszamy do kontaktu z Działem Sprzedaży Cateringu.

Zapraszamy do współpracy!

Zespół Mazurkas Catering 360°





Świąteczny ZESTAW typu finger food

zestaw składa się z 25 szt. finger foodowych przekąsek pakowanych w jednorazowe indywidualne naczynka



Cena: 175 PLN NETTO + 8% vat /25 szt.

Prosimy o wybór 5 rodzajów przekąsek z poniższego asortymentu:

Przekąski wytrawne

- Dorsz bałtycki rolowany z musem z łososia i opiekаныmi pomidorkami cherry na chutney z karotki aromatyzowanym goździkami
- Sandacz marynowany w białym winie na hiszpańskiej salsie z warzyw, zielonej kolendry i soku z pomarańczy
- Francuskie pâté z gęsich wątróbek z aromatem koniaku, na konfiturze z owoców leśnych aromatyzowanej anyżem i korą cynamonu
- Tofu z suszonymi pomidorami i marynowanymi oliwkami na sałatce z korzennych warzyw
- Pieczona polędwiczka marynowana w pomarańczach, calvadosie i młotkowanym pieprzu na salsie z ananasa i mango
- Pasztet z dzika z jałowcem i żurawiną na salsie z grillowanej gruszki
- Matias rolowany z cytrynowym musem na konfiturze z owoców leśnych i czerwonego wina
- Torcik z ryb morskich z duszonym szpinakiem i liśćmi świeżej kolendry
- Dorada gotowana w białym winie i pomarańczach podana z sałatką z soczewicy i owoców kaparowca
- Kaczka na galaretkie z suszonych owoców i maku
- Pstrąg tęczowy marynowany w Martini, serwowany na słodkim ogórku



- Krewetki smażone z chili i anyżem na chutney z papai z dodatkiem szczypiorku
- Tiftele jagnięce z kuminem i szalotkami na musie z ciecierzycy z czosnkiem
- Rolowana indyczka marynowana w herbacie jaśminowej na musie z kasztanów, podana z wytrawną marmoladą pomarańczową aromatyzowaną goździkami i anyżem
- Pieczona papryka faszerowana musem z ciecierzycy aromatyzowanym czosnkiem i skórką limonki

Przekąski słodkie

- Mus z palonej białej czekolady na makowym spodzie
- Mus z owoców egzotycznych z pestkami granatu
- Ciasto karmelowe z konfiturą gruszkową
- Ciasto cytrynowe z kremem cytrynowym
- Tarta gruszkowa aromatyzowana anyżem
- Ciasto pistacjowe z kremem truskawkowym
- Tarta orzechowa
- Rolada śmietankowa z mandarynką
- Ciasto pomarańczowe z brzoskwinia i włoskimi orzechami
- Roladka makowa z bakaliami
- Mus pomarańczowy ze świeżą miętą
- Mus porzeczkowo – kawowy na czekoladowych płytkach
- Mus czekoladowy z żurawinowym coulis
- Mus waniliowy z chutney gruszkowo-jabłkowym aromatyzowanym cynamonem
- Mus kokosowy z dodatkiem rumu





Świąteczny ZESTAW rodzinny

przygotowany na półmiskach i naczyniach jednorazowych
*minimalne zamówienie 1 zestaw PRZEZNACZONY DLA 5 OSÓB

Cena za cały zestaw: 350 PLN + 8% VAT

Przekąski Zimne

- Pieczony schab z tapenadą z grzybów leśnych i zieloną dymką aromatyzowany chrzanem
- 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
- Aksamitny mus z pstrąga na dyniowo-imbirowym chutney z szyszkami rakowymi na zielonym ogórku

Salaty i Sałatki

- Sałatka ze świeżych warzyw, płatków pieczonej perliczki, sera feta, czarnych oliwek z cytrynowym vinaigrette
- Sałatka śledziowa z czarną fasolą i marynowanymi ziemniakami
- **Dodatki:** sos tatarski, sos żurawinowy, mini bułeczki koktajlowe

Bufet Deserowy

- Tarta czekoladowo-pomarańczowa z dodatkiem imbiru
- Staropolski makowiec z polewą lukrową i bakaliami
- Seromak z rodzynekami

OPCJONALNIE DANIA CIEPŁE

Cena za cały zestaw z dodatkiem dań ciepłych: 400 PLN + 8% VAT

- Aromatyczny świąteczny barszcz czerwony zakwaszony winnym jabłkiem z uszkami z farszem grzybowym
- Szczupak mazurski serwowany na pomarańczowo-pieprzowym sosie
- 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



ZESTAWY INDYWIDUALNE

pakowane w naczynia jednorazowe jako indywidualne 3 – daniowe zestawy



ZESTAW 1

Cena za 1 zestaw: 55 PLN + 8% VAT

TRIO PRZEKĄSEK ZIMNYCH

- Świąteczny pasztet z szynki aromatyzowany goździkami podany z konfiturą żurawinową z morelami
- Matias rolowany z porem, jabłkiem i anyżem na ziemniaczano-bekonowej sałatce ze słodkim groszkiem
- Filet z karpia w galarecie z groszkiem, jajkiem, słodką marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE – DUET PIEROGÓW

- Pierogi ręcznie lepione z farszem z kapusty i grzybów z rumianą cebulowo-żurawinową okrasą
- Pierogi ze szpinakiem i serem w sosie bazyliowym

DUET DESERÓW

- Seromak z bakaliami
- Rolada jabłkowa z cynamonem w kokosowej otoczce

ZESTAW 2

Cena za 1 zestaw: 60 PLN + 8% VAT

TRIO PRZEKĄSEK ZIMNYCH

- Pstrąg potokowy nadziewany musem z halibuta, kopru ogrodowego, rodzynek i moreli
- Kurczak zagrodowy faszerowany bakaliami, aromatyzowany śliwowicą na sałatce ze słodkich ziemniaków
- Śliwki wędzone macerowane w pitnym miodzie z wątróbką indyczą otulone wędzonym bekonem



DANIE GŁÓWNE

- Filet z sandacza w sosie grzybowym z purée ziemniaczanym z kawałkami dyni i rodzynek, z zapiekanymi w beszamelu korzennymi warzywami

DUET DESERÓW

- Ciasto cytrynowe z kremem cytrynowo-pomarańczowym
- Mini piernik z lukrem i kandyzowanymi owocami

ZESTAW 3

Cena za 1 zestaw: 68 PLN + 8% VAT

TRIO PRZEKĄSEK ZIMNYCH

- Mięś królewski w galarecie z warzywami w kompozycji winogron i suszonych śliwek
- Filet ze śledzia bałtyckiego marynowany w szalotkach i oliwie z pestek słonecznika serwowany na cytrynowo-koperkowym musie w kompozycji świeżych ziół
- Karkówka faszerowana musem z prawdziwków

DANIE GŁÓWNE

- Udziec z kaczki confit macerowany w pomarańczach, goździkach i winnych jabłkach w sosie winno-korzennym z kolendrowymi szpeclami, jabłkiem szafranowym i konfiturą z żurawiny

DUET DESERÓW

- Kremowy sernik z rodzynkami aromatyzowany wanilią
- Beza z kremem orzechowym i toffi

OPCJONALNIE ZUPA DO ZESTAWU

Cena za 1 porcję zupy: 15 PLN + 8% VAT

- Barszcz czerwony zakwaszany jabłkiem i nutą majeranku z uszkami z farszem grzybowym
- Zupa z borowików z korzennymi warzywami aromatyzowana tymiankiem
- Zupa z kokosu z suszonymi leśnymi grzybami i warzywami korzennymi aromatyzowana pomarańczami i korą cynamonu



**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