

Lp.	Potrawy sylwestrowe na zimno	Jedn. miary	Cena	Zamówienie
1.	Roladka z kapłona macerowanego w tymianku na dyniowym winnym chutney i piance żurawinowo-pomarańczowej	porcja (80 g)	14,00 PLN	
2.	Filet z polędwiczki wieprzowej marynowany w sosie teriyaki i białym sezamie, na sałatce z kopru i glonów wakame	porcja (80 g)	18,00 PLN	
3.	Ser kozi dojrzewający, serwowany na chutney z pigwy, sałatce z rukoli z włoskim pieczywem	porcja (80 g)	18,00 PLN	
4.	Roladka z łosia faszerowanego szpinakiem i kremowym serkiem, marynowana w pomarańczach i trawie cytrynowej, na galaretkę z szampana i zielonego ogórka	porcja (80 g)	16,00 PLN	
5.	Cukinia grillowana z twarogiem zagrodowym, szczypiorkiem i rzodkiewką, na musie z maślanki i różowego pieprzu	porcja (80 g)	12,00 PLN	
6.	Wybór włoskich i hiszpańskich wędlin w kompozycji ziół, marynowanych oliwek, suszonych pomidorów z musiem z ciecierzycy, konfitur owocowych i włoskiego pieczywa grissini	porcja (80 g)	18,00 PLN	
7.	Roladka ze śledzia z kremowym serkiem i żurawiną, na sałatce z ziemniaków z koprem i różowym pieprzem	porcja (80 g)	12,00 PLN	
Sałaty i sałatki		Jedn. miary	Cena	Zamówienie
1.	Sałatka z pieczonych batatów z chorizo, suszonymi pomidorami i avocado z vinegret ziołowym	200 g	14,00 PLN	
2.	Sałatka z pęczaku, papai, ananasa i suszonych fig z dodatkiem świeżej kolendry	200 g	14,00 PLN	
3.	Sałatka z kaszy kuskus z tuńczykiem, świeżymi warzywami, zieloną trybulą i sosem aioli	200 g	15,00 PLN	
4.	Sałatka z komosy ryżowej z łososiem gravlax i warzywami, suszonymi pomidorami i vinegret limonowym	200 g	16,00 PLN	
5.	Grillowane ziemniaki z ogórkami konserwowymi, zieloną dymką, bałtyckim matjasem i sosem jogurtowo-majonezowym aromatyzowanym żółtym curry	200 g	12,00 PLN	
Zupy		Jedn. miary	Cena	Zamówienie
1.	Aromatyczny krem z kokosa z płatkami kurczaka, warzywami i grzybami mun	porcja (300 ml)	21,00 PLN	
2.	Staropolskie flaki cielęce aromatyzowane majerankiem i czarnym pieprzem	porcja (300 ml)	21,00 PLN	
3.	Zupa gulaszowa z kolorowymi paprykami, słodką cebulą i aromatem kminu rzymskiego	porcja (300 ml)	21,00 PLN	
Dania w całości (do zagrzania)		Jedn. miary	Cena	Zamówienie
1.	Kaczka pieczona w całości z musiem z francuskich kasztanów, w kompozycji owocowych konfitur	szt. (ok. 1,5 kg)	68,00 PLN	
2.	Indyk macerowany w ziołach i pitnym miodzie, pieczony w niskiej temperaturze, z sosem żurawinowym	szt. (ok. 4 kg)	140,00 PLN	
3.	Gęś pieczona, z farszem z kaszy jaglanej, owocami żurawiny, pieczonymi burakami i wędzonymi śliwkami	szt. (ok. 4 kg)	140,00 PLN	

Dania w całości – ryby		Jedn. miary	Cena	Zamówienie
1.	Jesiotr faszerowany musem z szyjek rakowych, kopru ogrodowego i rodzynek	szt. (ok. 1,5 kg)	220,00 PLN	
2.	Sandacz faszerowany musem grzybowym, z owocami kaparów i natki pietruszki	szt. (ok. 1,5 kg)	153,00 PLN	
3.	Łosoś faszerowany owocami morza, z aromatem limonki i kolendry	szt. (ok. 1,5 kg)	180,00 PLN	
Potrawy świąteczne – dania główne		Jedn. miary	Cena	Zamówienie
1.	Udziec z gęsi faszerowany leśnymi grzybami podany z sosem tymiankowym, purée ziemniaczano-szafranowym, z kolorowymi warzywami i karmelizowaną marchewką w pomarańczach i anyżu	porcja (180 g + 150 g + 120 g)	52,00 PLN	
2.	Pieczona kaczka (1/2 szt.) w sosie korzennym z konfiturą z leśnych grzybów i żurawiny, w aromacie czosnku i majeranku, z kluseczkami kolendrowymi i zasmażaną czerwoną kapustą, z suszonymi śliwkami	porcja (180 g + 150 g + 120 g)	52,00 PLN	
3.	Filet z halibuta marynowanego w mleku i koprze ogrodowym w sosie z zielonego pieprzu, podany z duszoną białą kapustą z kminkiem, gorczycą i purée szczypiorkowym	porcja (180 g + 150 g + 120 g)	52,00 PLN	
4.	Łosoś marynowany w cytrynowym tymianku, miodzie i gorzycy z ratatouille warzywnym, purée ziemniaczanym i sosem maślanym z mulami	porcja (180 g + 150 g + 120 g)	48,00 PLN	
Wyroby z tradycyjnej wędzarni		Jedn. miary	Cena/kg	Zamówienie
1.	Baleron	w/wagi	50,00 PLN	
2.	Boczek	w/wagi	45,00 PLN	
3.	Schab	w/wagi	58,00 PLN	
4.	Szynka	w/wagi	58,00 PLN	
Ciasta świąteczne		Jedn. miary	Cena	Zamówienie
1.	Ciasto bananowe z kardamonem	w/wagi	60,00 PLN/kg	
2.	Ciasto czekoladowe aromatyzowane chili, z konfiturą ananasową	w/wagi	60,00 PLN/kg	
3.	Ciasto kokosowe z mango	szt. (800 g)	65,00 PLN	
4.	Ciasto bazyliowe z galaretką estragonową	szt. (600 g)	50,00 PLN	
5.	Ciasto z chałwy na pralinowym spodzie	w/wagi	64,00 PLN/kg	
6.	Tarta z musem wiśniowym	szt. (1,3 kg)	68,00 PLN	
7.	Ciasto kokosowe z mandarynkami	w/wagi	59,00 PLN/kg	
8.	Ciasto mango z pomarańczowo-pieprzową konfiturą	szt. (500 g)	52,00 PLN	
9.	Tarta z karmelizowanym grejpfrutem	szt. (1,2 kg)	48,00 PLN	
10.	Mus limonowy z miętą i salsą z melona	szt. (500 g)	42,00 PLN	

**Wybierz potrawy, wypełnij formularz: wyślij go na adres e-mail: [gastronomia@mazurkashotel.pl](mailto:gastronomia@mazurkashotel.pl)**

lub zamów telefonicznie: **22 721 47 03, 604 231 208** lub złóż osobiście w Restauracji Hotelu Mazurkas

- **Zamówienia przyjmujemy do dnia 28.12.2020 r. do godz. 14:00.** Warunkiem przyjęcia zamówienia jest przedpłata w wysokości 40% wartości zamówienia dokonana osobiście gotówką/kartą lub przelewem na konto z dopiskiem „**ZAMÓWIENIE SYLWESTRÓWE**”.
- Istnieje możliwość przyrządzenia potraw na Państwa porcelanie/półmiskach.
- Wyrobów z tradycyjnej wędzarni nie kroimy na plastry.
- **Odbiór zamówienia w dniu 31 grudnia, godz. 9.00-12.00.**
- **KOSZTY DOSTAWY CATERINGU LOKALNEGO:** do 10 km – dostawa gratis, 11-15 km – dostawa 20 zł, 16-30 km – dostawa 35 zł, powyżej 30 km – dostawa 60 zł. **Minimalna wartość zamówienia z dostawą pod wskazany adres to 100 zł.**

**MCC MAZURKAS CONFERENCE CENTRE & HOTEL Sp. z o. o., ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki**  
**Nr konta: 69 1020 1026 0000 1802 0188 2455**

IMIĘ I NAZWISKO ZAMAWIAJĄCEGO:

TELEFON KONTAKTOWY:

PODPIS ZAMAWIAJĄCEGO: