

*360°* MAZURKAS  
CATERING



Rozsmakuj się,  
w Mazurkas Catering 360°

OFERTA

## Szanowni Państwo,

Przygotowaliśmy dla Państwa wyjątkową ofertę cateringu, stawiając na: Państwa bezpieczeństwo, wygodę, jakość, kreatywność i smak potraw.

Pragniemy zaprosić Państwa w kulinarną podróż do Tajlandii, Włoch lub Grecji, podczas której nasz Szef Kuchni **Mazurkas Catering 360°** proponuje autorskie dania w dwóch wersjach: mięsnej i wegańskiej. Wszystkie dania pakowane są w indywidualne, jednorazowe opakowania.

Ponadto w ofercie mamy specjalne „pakiety fingerfoods” na prywatne i służbowe spotkania:

- pakiet klasyczny biurowy zimnych przekąsek typu finger food
- pakiet wegański zimnych przekąsek typu finger food
- pakiet fit i energia zimnych przekąsek typu finger food

**Wszystkie pakiety pakowane są w indywidualne, jednorazowe naczynka.**

Rozsmakujmy się razem w **Mazurkas Catering 360°**

Zapraszamy do kontaktu z Działem Sprzedaży Cateringu, który przygotuje dla Państwa szczegółową ofertę.

Zapraszamy do współpracy!

Zespół **Mazurkas Catering 360°**





## ROZSKAJ SIĘ W Mazurkas Catering 360°

### Kuchnia Tajska

dania dostarczane są w próżniowych opakowaniach  
utrzymujących odpowiednią temperaturę oraz wilgotność



#### DANIE MIĘSNE

Wieprzowina smażona w curry i mleku kokosowym z pędami bambusa, grzybami mun podana z ryżem jaśminowym i omletem z jaj, szczypiorku i dymki

CENA: 40 PLN BRUTTO

Najlepiej smakuje z:

wino czerwone Ochagavia Cabernet Sauvignone / Merlot Chile 2018

CENA: 30 PLN BRUTTO/butelka



#### DANIE WEGAŃSKIE

Tofu smażone w 5-ciu smakach w ostrej paście paprykowej z grzybami straw, kolorową papryką, młodymi cebulkami, kolendrą i sokiem z limonki podana na zasmażanym makaronie ryżowym z papryczkami chili

CENA: 26 PLN BRUTTO

Najlepiej smakuje z:

wino białe Ochagavia Sauvignone Blanc / Semillion Chile 2018

CENA: 30 PLN BRUTTO/butelka







## ROZSKAJ SIĘ W Mazurkas Catering 360°

### Kuchnia Grecka

dania dostarczane są w próżniowych opakowaniach  
utrzymujących odpowiednią temperaturę oraz wilgotność



#### DANIE MIĘSNE

Souvlaki wieprzowe i drobiowe marynowane w oregano i oliwie  
z zapiekany makaronem kritharaki, z grillowanym bakłażanem i sosem tzatzyki

CENA: 40 PLN BRUTTO

Najlepiej smakuje z:

wino czerwone Nos Racines Merlot Francja 2016

CENA: 36 PLN BRUTTO/butelka



#### DANIE WEGAŃSKIE

Cukinia faszerowana warzywami i ryżem z aromatem świeżej mięty,  
na sosie z pieczonych pomidorów, z grillowanym bakłażanem i kolorową papryką

CENA: 24 PLN BRUTTO

Najlepiej smakuje z:

wino białe Nos Racines Sauvignone Blanc Francja 2016

CENA: 36 PLN BRUTTO/butelka



ROZSKAJ SIĘ W Mazurkas Catering 360°

**Kuchnia Włoska**

dania dostarczane są w próżniowych opakowaniach utrzymujących odpowiednią temperaturę oraz wilgotność



**DANIE MIĘSNE**

Filet z kurczaka zagrodowego otulony szynką parmeńską, pieczonym pomidorem z konfiturą cebulową i Parmezanem, kluseczkami strozzapreti, szalotkami, oliwkami i julienne z szalwii na sosie kaparowym



**CENA: 39 PLN BRUTTO**

**Najlepiej smakuje z:**

wino białe Santa Carolina Premio White Central Valley D.O Chile

CENA: 26 PLN BRUTTO/butelka

**DANIE WEGAŃSKIE**

Bakłażan macerowany w occie balsamicznym i oliwie, pieczony w soli morskiej, faszerowany grzybami i warzywami na sosie z pieczonej papryki, podany na placuszkach z mąki kukurydzianej, aromatyzowanymi włoskimi ziołami



**CENA: 25 PLN BRUTTO**

**Najlepiej smakuje z:**

wino czerwone Santa Carolina Premio Red Central Valley D.O Chile

CENA: 26 PLN BRUTTO/butelka



## Pakiet nr 1: BIURO

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



Cena: 150 PLN BRUTTO/25 szt.

*Prosimy o wybór 5 rodzajów przekąsek z poniższego asortymentu:*

### Przekąski wytrawne

- Rostbef rolowany z konfiturą z czerwonej cebuli
- Hiszpańskie pikantne chorizo blanszowane w syropie klonowym i miodzie na puree z dyni aromatyzowanym wanilią
- Kozi dojrzewający ser na karmelizowanych jabłkach z figą i macerowaną śliwką
- Chorizo marynowane w syropie klonowym i świeżym chilli na cytrusowym kawiorze z chipsem z ananasa
- Mini torcik z łososia zatopiony w kremie z awokado ze świeżą marakują i cytrynowym karmelem aromatyzowanym sezamem
- Szyńka dojrzewająca z figą i musem limonowym na chutney z karmelizowanej dyni
- Filet kaczki w calvadosie na chutney z mango i chili na musie z selera naciowego
- Plastry wołowiny marynowane z cukrem trzcinowym, podane na sałatce z papai i kiełków fasoli z dressingiem sezamowym
- Spring Rolls - warzywa z chrupką sałatą w papierze ryżowym z sezamową emulsją
- Filet z kaczki wędzony w liściach herbaty, serwowany z karmelizowanymi gruszkami





## Pakiet nr 2: WEGAŃSKI

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



Cena: 150 PLN BRUTTO/25 szt.

*Prosimy o wybór 5 rodzajów przekąsek z poniższego asortymentu:*

### Przekąski wytrawne

- Krążki pieczonego batata z tapenadą oliwkową i pomidorkiem koktajlowym
- Cukinia rolowana z tatarom z bakłażana aromatyzowanym kolendrą
- Plastry kalarepy z pastą z suszonych pomidorów i kaparów
- Tofu marynowane z kolendrą i czosnkiem na sałatce z makaronu sojowego i słodko-kwaśnego sosu
- Tapenada z oliwek i suszonych pomidorów z marynowanymi grzybkami nameko i kietkami mikro ziół
- Sałatka orientalna z fasolki szparagowej podawana w papierze ryżowym z sosem imbirowo-sezamowym
- Młoda mini marchew z musom kalafiora i ziemniaków truflowych
- Mus z pieczonego bakłażana aromatyzowany bazylią w chrupkim koszycku
- Bakłażan grillowany, rolowany z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pasta z ciecierzycy aromatyzowana sezamem podawana z pestkami granatu i miętą



### **Pakiet nr 3: FIT i ENERGIA**

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



Cena: 150 PLN BRUTTO/25 szt.

*Prosimy o wybór 5 rodzajów przekąsek z poniższego asortymentu:*

#### Przekąski wytrawne

- Tatar z łososia na pumperniku aromatyzowany limonką podawany z kaparami
- Marynowane w sosie sezamowym warzywa, kurczak i mango w papierze ryżowym
- Hummus z mięętą i granatem
- Cukinia marynowana w oliwie czosnkowej z gorgonzolą i marynowaną gruszką
- Salsefia w herbacie jaśminowej z winnym jabłkiem i suszoną morelą
- Pierś kaczki confit w Sambuce na galaretkę jabłkowo-miętowej
- Figa w tempurze na pieczonym plastrze koziego sera z karmelizowaną truskawką w młotkowanym pieprzu
- Czerwona cykoria nadziewana ragout z kaszy jaglanej i czerwonej fasoli z papryczką chili i kolendrą
- Filet perlicy w mleku kokosowym na chutney ananasowym z czarnym pieprzem
- Rilletes z wędzonego pstrąga, z sałatką z pieczonej kalarepy i orzechów włoskich na pumperniku
- Mini tartinki z musem z jarmużu i chrustem z Pancetty
- Mini chia z jogurtem, konfiturą śliwkową, prosem ekspandowanym i świeżymi owocami





**360°** MAZURKAS  
CATERING

TEL. **22-721-47-73**  
catering@mazurkascatering.pl

[www.catering.mazurkas.pl](http://www.catering.mazurkas.pl)