



MA PASSION
c a t e r i n g

OFERTA WESELNA

MA PASSION catering

2021





01. str. 3-5 PAKIET GAZELLA

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami
- Uroczysta kolacja serwowana (zupa i danie główne)
- Dania główne wystawione w bufecie (4 ciepłe potrawy)
- Zupa serwowana po północy do stołu
- Przystawki zimne wystawione w bufecie (8 potraw)
- Desery wystawione w bufecie (6 deserów)
- Napoje ciepłe (kawa, herbata) oraz woda

02. str. 6-9 PAKIET PIERROT

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami
- Uroczysta kolacja serwowana (przystawka, zupa i danie główne)
- Dania główne (2 ciepłe potrawy) serwowane do stołu
- Zupa serwowana do stołu
- Przystawki zimne wystawione na stołach (8 wybranych potraw)
- Desery wystawione w bufecie (6 deserów)
- Napoje ciepłe (kawa, herbata) oraz woda

03. str. 10-13 PAKIET PIANISSIMA

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami
- Uroczysta kolacja serwowana (zupa i danie główne)
- Stacja Live Cooking (3 różne stacje)

- Zupa serwowana po północy do stołu
- Przystawki zimne wystawione w bufecie (10 potraw)
- Desery wystawione w bufecie (6 deserów)
- Napoje ciepłe (kawa, herbata) oraz woda

04. str. 14-15 PAKIET POMPONIA

MENU WEGETARIAŃSKIE /

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami
- Uroczysta kolacja serwowana (przystawka, zupa i danie główne)
- Dania główne wystawione w bufecie (4 ciepłe potrawy)
- Zupa serwowana po północy do stołu
- Przystawki zimne wystawione w bufecie (12 potraw)
- Desery wystawione w bufecie (6 deserów)
- Napoje ciepłe (kawa, herbata) oraz woda

05. str. 16-17 PAKIET PEPITA

MENU WEGETARIAŃSKIE /

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami
- Uroczysta kolacja serwowana (przystawka, zupa i danie główne)
- Dania główne wystawione w bufecie (4 ciepłe potrawy)
- Zupa serwowana po północy do stołu
- Przystawki zimne wystawione w bufecie (12 potraw)
- Desery wystawione w bufecie (6 deserów)
- Napoje ciepłe (kawa, herbata) oraz woda

06. STACJE LIVE COOKING str. 18-21

07. USŁUGI DODATKOWE str. 22-23

08. WAŻNE INFORMACJE str. 24



01.

PAKIET GAZELLA

Uroczysta kolacja serwowana

ZUPA

/do wyboru 1 zupa z asortymentu poniżej/

- Rosół z gęsi i kury wiejskiej, domowy makaron, lubczyk
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki, pesto bazyliowe, grzanki ziołowe
- Krem z dyni, salsa pomidorowa /wege
- Krem z pora, jabłka, ziemniaków, chrust z boczku, pestki dyni /wege
- Krem z podgrzybków, pietruszka, ser rubin /wege

DANIE GŁÓWNE

/do wyboru 1 danie z asortymentu poniżej/

- Schab sous-vide z morelami, puree z selera i gruszki, palona marchew, sos kurkowy
- Kotlet de volaille, purée ziemniaczane z koprem, młoda kapusta zasmażana z jabłkiem, sałatka z buraka, orzechów, pietruszki
- Faszerowane udko kurczaka z pomidorami suszonymi i serem korycińskim, pieczarki w śmietanie, kluski śląskie
- Sznyce z indyka z żurawiną, kopytka ze szpinakiem, brokuł z migdałami
- Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczek, sos rozmarynowy, gratin ziemniaczane z tymiankiem i parmezanem, buraczki zasmażane, karmelizowane jabłko z trawą żubrową
- Roladka z boczku ze śliwkami i tymiankiem, pęczotto z grzybami, buraczki pieczone
- Kotleciki z kalafiora i soczewicy, warzywne stir-fry, żółte curry
- Grillowany okoń morski, risotto cytrynowe, pesto bazyliowe, stir-fry warzywne
- Sandacz w migdałach, sos z kiszonego buraka, pęczak z kurkami i bobem, pieczone warzywa korzeniowe
- Kotleciki z kalafiora i soczewicy, warzywne stir-fry, żółte curry /wege
- Kotleciki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, purée z batatów, chipsy z jarmużu /wege
- Risotto z pomidorami, kapustą, grillowane portobello, pesto pieruszkowe /wege





MA PASSION
catering

01.cd

PAKIET GAZELLA

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Półmiski wędlin: pasztet z kaczki z żurawiną, kiełbasa jałowcowa, rolada z boczku i śliwki
- Tortilla z kurczakiem, warzywami i sosem barbecue
- Polędwiczka wieprzowa w ziarnach i konfiturze balsamicznej, mus chrzanowo-jabłkowy
- Łosoś w cieście francuskim z serem feta, pieczoną papryką i szpinakiem
- Tatar wołowy z podgrzybkami, ogórkami, dymką
- Nóżki wieprzowe z ćwikłą i octem malinowym
- Roladki z cukinii i pieczonej papryki, wędzona makrela na twarożku szczypiorkowym
- Roladki szpinakowe z łososiem i twarożkiem cytrynowym
- Schab po warszawsku z jakiem przepiórczym
- Dorsz po meksykańsku
- Śledzie w śliwce, koprze i musztardzie francuskiej, seler naciowy z jabłkiem, pieczony ziemniak, wędzona śmietana
- Śledzie po kaszubsku
- Boczniki w tempurze, sos aioli z pieczoną papryką /wege
- Warzywa grillowane z konfiturą pomidorową i rukolą /wege
- Grillowane warzywa z mozzarellą mini, pesto bazyliowe, oliwki, suszone pomidory, cykoria/wege
- Tatar z pomidorów confit i kurek, grzanka ziołowa/wege
- Wegański pasztet z soczewicy, pesto bazyliowe, pesto z suszonych pomidorów, pomidor confit, papryczki czereśniowe wypełnione kozim twarożkiem, ogórki małosolne, ziołowa bagietka, rozmarynowe grissini /wege

SAŁATKI WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 2 z asortymentu poniżej/

- Miks sałat z pomarańczami, grillowanym kurczakiem, pestkami dyni, rzodkiewką, ogórkiem, dressing klonowo-sojowy z limonką
- Sałatka grecka z serem feta /wege
- Tortellini serowe, pesto bazyliowe, pieczona papryka, rukola, słonecznik, parmezan /wege
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Miks sałat z oliwkami, mozzarellą, pomidorkami cherry i suszonymi pomidorami /wege
- Sałatka z pieczarkami, jajkiem, kukurydzą i porem
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem, ogórkiem małosolnym, żurawiną i szczypiorem
- Sałatka ze śledzi, pieczonych buraków, śliwki marynowanej i jabłka
- Miks sałat z marynowaną gruszką, serem camembert, palonymi pestkami dyni, balsamicznymi szalotkami i dressingiem z granata i malin /wege
- Awocado Panzanella - podsuszane pomidory, awokado, oliwki, grzanki ziołowe, dymka, szpinak, dressing, awokado /wege

DANIA CIEPŁE WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 4 z asortymentu poniżej/

- Roladka z kurczaka kukurydzianego z karczochami, oliwkami, limonka i pieczonymi pomidorami
- Policzki wołowe w winie z marynowanymi burakami
- Żeberka wieprzowe w sosie cytrynowym barbecue
- Karkówka duszona z grzybami, dymką, pomidorami i octem balsamicznym
- Kotleciki z indyka z serem pleśniowym, gruszką i żurawiną
- Dorsz w cytrynie i bazylii, ratatouille warzywna
- Miętus w żółtym curry z zielonym groszkiem i pak choi
- Grillowane boczniki tikka masala z miniziemniakami, marchewką, dymką /wege
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi ruskie z okrasą /wege
- Pierogi z soczewicą, szpinakiem i kozim serem /wege
- Pierogi ze szpinakiem, serem feta, orzechy, sos z sera pleśniowego /wege
- Placuszki z batata i marchewki, pieczony kalafior, guacamole /wege





MA PASSION
catering

01.cd

PAKIET GAZELLA

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

/do wyboru 2 z asortymentu poniżej/

- Ryż jaśminowy z groszkiem zielonym /wege
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem i parmezanem /wege
- Kopytka z pieczoną dynią, pietruszką, szalotkami, szpinakiem i orzechami, serem camembert, pomidorkami cherry /wege
- Małe gotowane ziemniaczki z masłem i koprem /wege
- Szare kluski z okrasą z szalotki i kalafiora /wege
- Kaszotto z pęczaku z suszonymi pomidorami, pietruszką i orzechami /wege
- Gratin ziemniaczane z tymiankiem i parmezanem /wege

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH DESERY

/do wyboru 2 z asortymentu poniżej/

- Ratatouille z ciecierzycą
- Grillowane warzywa przekładane serem feta, sos chimichurri
- Warzywa na parze w emulsji maślanej
- Zapiekanka z dyni i marchewki z szalwią
- Pieczone warzywa - marchew, seler, kapusta z dressingiem z szalotki i wędzonej śliwki
- Fasolka szparagowa i seler z chipsami z boczku i migdałami
- Kalafior zapiekany pod beszamelem i parmezanem, chrust z pancherry

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Barszcz buraczany z pasztecikami grzybowymi z kapustą kiszoną
- Żurek z białą kiełbasą, jajkiem i chrzanem
- Boeuf Stroganow

DESERY

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Szarlotka z kruszonką owsianą
- Torcik opera z wiśniami
- Tarta śliwkowa
- Tarta cytrynowa z bezą
- Napoleonka
- Miniptysie z malinami
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Torcik serowo-truskawkowy
- Mus chałwowy z porzeczkami i białą czekoladą
- Krojone owoce sezonowe

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Woda mineralna w karafce z miętą i cytrusami
- Wybór herbat klasycznych i owocowych
- Kawa z ekspresu automatycznego

Dodatki: mleko, cukier, cytryna





02.

PAKIET PIERROT

Uroczysta kolacja serwowana

PRZYSTAWKA ZIMNA

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Gravlax z łososia, dresing z wędzonego twarogu, kopru, marynowany buraczek w sezamie
- Łosoś w niskiej temperaturze z musem z selera, sałatka z popcornu z kaszy gryczanej, kolendry, wędzonego twarogu
- Rillette z kaczki, kwaśne jabłko, galaretka z wina i żurawiny, tosty ziołowe
- Mezze – pasta z pieczonego bakłażana, oliwki, grillowana papryka, pieczony kalafior, miodowe pomidorki cherry, tzatziki, ziołowa tortilla / wege
- Tatar z pomidora, grzanki ziołowe / wege

ZUPA

/do wyboru 1 zupa z asortymentu poniżej/

- Rosół z gęsi i kury wiejskiej, domowy makaron, lubczyk
- Orientalny rosół z anyżem i pierożkami wonton z jagnięciną
- Krem z pora, jabłka, ziemniaków, chrust z boczku, pestki dyni
- Krem z podgrzybków, pietruszka, ser rubin /wege
- Krem z dyni doprawiony czarnym kardamonem, pomidorami confit i pesto z kolendry /wege
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki, pesto bazyliowe, grzanki ziołowe /wege
- Zupa z pieczonych pomidorów malinowych z ciecierzycą, rozmarynem i limonką / wege
- Zupa rybna z pomidorami i trawą cytrynową, ciecierzycą, pieczony łosoś, kolendra
- Minestrone z pieczonym łososiem
- Zupa cebulowa z grzankami serowymi /wege
- Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną i lanymi kluskami /wege



DANIE GŁÓWNE

/do wyboru 1 danie z asortymentu poniżej/

- Uda kaczki confit w sosie wiśniowym, mini kopytka z szafwią, kompresowane jabłka z trawą żubrową, modra kapusta z orzechami
- Faszerowane udko kurczaka z pomidorami suszonymi i serem korycińskim, pieczarki w śmietanie, kluski śląskie
- Sznyce z indyka z żurawiną, kopytka ze szpinakiem, brokuł z migdałami
- Polędwiczka wieprzowa zawijana w boczek, sos rozmarynowy, kluseczki śląskie z szafwią, glazurowane buraczki z jabłkiem i pestkami dyni
- Roladka z boczku ze śliwkami i tymiankiem, sos cebulowy z jabłkiem, kasza jęczmienna z grzybami, buraczki pieczone
- Pierś perliczki pieczona z tymiankiem i pomarańczami, polenta rozmarynowa, brokuł bomi, rzodkiewka
- Kotlety ze schabu złotnickiego, krokietek z kapusty i ziemniaka, sos z musztardy francuskiej, szalotki z jabłkowym gastrique
- Saltimbocca cielęca, gnocchi z pomidorkami cherry i parmezanem, miks sałat z warzywami
- Grillowany okoń morski, risotto cytrynowe, pesto bazyliowe, warzywny stir-fry
- Sandacz w migdałach, sos z kiszzonego buraka, pęczak z kurkami i bobem, pieczone warzywa korzeniowe
- Kotleciki z kalafiora i soczewicy, warzywny stir-fry, żółte curry /wege
- Kotleciki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, purée z batatów, chipsy z jarmużu /wege



MA PASSION
catering



02.cd

PAKIET PIERROT

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE NA STOŁACH NA PÓŁMISKACH

/do wyboru 6 przystawek z asortymentu poniżej/

- Półmiski wędlin: pasztet z kaczki z żurawiną, kiełbasa jałowcowa, rolada z boczku i śliwki
- Roladki szpinakowe z łososiem i twarogiem cytrynowym
- Tortilla z polędwiczkami z kurczaka, warzywami i sosem barbecue
- Polędwiczka wieprzowa w orzechach, mus chrzanowo-jabłkowy
- Łosoś w cieście francuskim z serem feta, pieczoną papryką i szpinakiem
- Warzywa grillowane z konfiturą pomidorową, rukola /wege
- Tatar wołowy z podgrzybkami, ogórkami i dymką (serwowany o ustalonej godzinie na półmiskach na stół)
- Nóżki wieprzowe z ćwikłą i octem malinowym
- Roladki z cukinii i pieczonej papryki, wędzona makrela na szczypiorkowym twarogu
- Schab po warszawsku z jajkiem przepiórczym
- Dorsz po meksykańsku
- Boczniaki w tempurze, sos aioli z pieczoną papryką/wege
- Śledzie w cebulce i majeranku, sałatka ziemniaczana
- Śledzie po kaszubsku
- Grillowane warzywa z mozzarellą mini, pesto bazyliowe, oliwki, suszone pomidory /wege
- Tatar z pomidorów confit i kurek, grzanka ziołowa/wege
- Wegański pasztet z soczewicy, pesto bazyliowe, pesto z suszonych pomidorów, pomidor confit, papryczki czereśniowe /wege

SAŁATKI NA PÓŁMISKACH, WYSTAWIONE NA STOŁACH

/do wyboru 2 sałatki z asortymentu poniżej/

- Miks sałat z pomarańczami, grillowanym kurczakiem, pestkami dyni, rzodkiewką, ogórkiem, dressing klonowo-sojowy z limonką
- Sałatka grecka z serem feta/wege
- Tortellini serowe, pesto bazyliowe, pieczona papryka, rukola, słonecznik, parmezan/wege
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Miks sałat z oliwkami, mozzarellą, pomidorkami cherry /wege
- Sałatka z pieczarkami, jajkiem, kukurydzą i porem/wege
- Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem, ogórkiem małosolnym, żurawiną i szczypiorem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, suszonymi pomidorami, brokułami oraz palonymi orzechami, sos jogurtowy
- Sałatka ze śledzi, pieczonych buraków, śliwki marynowanej i jabłka
- Sałatka z wędzonym dorszem, rzodkiewką, młodymi pieczonymi ziemniakami, ogórkiem małosolnym, koprem, pomidorkami cherry, aioli bazyliowe





MA PASSION
catering

02.cd

PAKIET PIERROT

DANIA CIEPŁE SERWOWANE O USTALONYCH PORACH

/do wyboru 2 dania z asortymentu poniżej /

- Roladka wołowa z ogórkami i boczkiem, sosem z zielonego pieprzu, puree ziemniaczane z koprem, sałatka z pieczonego buraka, jabłka, orzechów i pietruszki
- Roladka z kurczaka kukurydzianego ze szpinakiem, grzybami, sosem musztardowym, pieczone ziemniaki z rozmarynem i parmezanem, wybór surówek/sałat
- Kurczak w cieście parmezanowym, risotto z kurkami, zielonym groszkiem i pietruszką, fasolka szparagowa
- Karkówka cielęca w sosie kurkowym, pieczone ziemniaki, wybór surówek/sałatek
- Policzki wołowe w sosie z wina i buraków, szpinak, pieczona marchewka, kremowa polenta
- Dorsz z bazylią i trawą cytrynową, zielone curry z kalaflorem, ryż jaśminowy z limonką
- Grillowany łosoś z pesto oliwkowym, sos cytrynowy z chili, sałatka z soczewicy i jabłka
- Pieczona papryka z boczniakami i kaszą bulgur /wege
- Zapiekanka z marchewki i batatów z serem pleśniowym i szatwą /wege
- Risotto milanese, cukinia z parmezanem i bazylią, miodowe pomidorki cherry, musztardowiec /wege

Miks pierogów:

/do wyboru 2 smaki spośród asortymentu poniżej/

- Pierogi z cielęciną i sosem żurkowym Pierogi z kapustą i grzybami /wege
- Pierogi ruskie z okrasą /wege
- Pierogi z soczewicą, szpinakiem i kozim serem /wege
- Pierogi ze szpinakiem, serem feta, orzechy, sos z sera pleśniowego /wege
- Grillowane boczniaki tikka masala z miniziemniakami, marchewką, dymką /wege
- Gnocchi z podgrzybkami, szpinakiem i suszonymi pomidorami, pietruszka/wege

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

/do wyboru 1 zupa z asortymentu
poniżej/

- Barszcz buraczany z pasztecikami grzybowymi z kapustą kiszoną
- Żurek z białą kielbasą, jajkiem i chrzanem
- Boeuf Strogonow





MA PASSION
catering



02.cd

PAKIET PIERROT

DESERY

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Szarlotka z kruszonką owsianą
- Torcik opera z wiśniami
- Tarta śliwkowa
- Tarta cytrynowa z bezą
- Napoleonka
- Miniptysie z malinami
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Torcik serowo-truskawkowy
- Mus chatwowy z porzeczkami i białą czekoladą
- Krojone owoce sezonowe
- Tort bezowy z malinami borówkami i mango

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Woda mineralna w karafce z miętą i cytrusami
- Wybór herbat klasycznych i owocowych
- Kawa z ekspresu automatycznego

Dodatki: mleko, cukier, cytryna





MA PASSION
catering



03.

PAKIET PIANISSIMA

Uroczysta kolacja serwowana

ZUPA

/do wyboru 1 zupa z asortymentu poniżej/

- Rosół z gęsi i kury wiejskiej, domowy makaron, lubczyk
- Orientalny rosół z anyżem i pierożkami wonton z jagnięciną
- Zupa rybna z pomidorami i trawą cytrynową, ciecierzycą, pieczony łoś, kolendra
- Lekki krem podgrzybkowy z żurkiem, paloną dynią, suszoną śliwką /wege
- Zupa grzybowa z pęczakiem, lubczykiem, ziołowymi kluseczkami /wege
- Krem z dyni doprawiony czarnym kardamonem, pomidorami confit i pesto z kolendry /wege
- Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną i lanymi kluskami /wege
- Zupa cebulowa z grzankami serowymi /wege
- Krem z selera naciowego i kopru włoskiego podany z kawałkami kurczaka panierowanego w sezamie i grzankami /wege
- Zupa z pieczonych pomidorów malinowych z ciecierzycą, rozmarynem i limonką /wege

DANIE GŁÓWNE

/do wyboru 1 danie z asortymentu poniżej/

- Pierś perliczki pieczona z tymiankiem i pomarańczami, polenta rozmarynowa, brokuł bimi, rzodkiewka
- Różowa pierś kaczki w pierniku i malinach, sos porzeczkowy, kapusta curry, purée ziemniaczane z oliwą truflową
- Udko kaczki confit, sos tereyaki z jabłkiem, mini gruszka z szafranem, puree ziemniaczane z pietruszką
- Saltimbocca cielęca, gnocchi z pomidorkami Cherry i parmezanem, miks sałat z warzywami
- Pieczona kaczka w sosem wiśniowym, kluski śląskie, karmelizowane jabłko, buraczek pieczony



- Polędwiczka wieprzowa w chruście orzechowym, sos z cydru, gratin ziemniaczane z bryndzą, pieczony kalafior
- Kotlety ze schabu złotnickiego, krokiet z kapusty i ziemniaka, sos z musztardy francuskiej, szalotki z jabłkowym gastrique
- Policzki wołowe w sosie z wina i buraków, szpinak, pieczona marchewka
- Gicz cielęca z wędzoną papryką i chorizo, pieczone warzywa korzeniowe z limonką, puree ziemniaczane z zielonym groszkiem
- Dorsz z bazylią i trawą cytrynową, zielone curry z kalafiorem
- Grillowany łoś, pesto oliwkowe, sos cytrynowy z chili, pęczak z kurkami
- Grillowany okoń morski, risotto cytrynowe, pesto bazyliowe, warzywno stir-fry
- Sandacz w migdałach, sos z kiszzonego buraka, pęczak z kurkami i bobem, pieczone warzywa korzeniowe
- Risotto milanese, cukinia z parmezanem i bazylią, miodowe pomidorki cherry, musztardowiec/wege
- Kotleciki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, puree z batatów, chipsy z jarmużu /wege
- Grillowane boczniki, tikka masala z mini ziemniakami, marchewką, dymką /wege
- Kotleciki z kalafiora i soczewicy, warzywno stir-fry, żółte curry /wege



MA PASSION
catering



03.cd

PAKIET PIANISSIMA

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 7 przystawek z asortymentu poniżej/

- Pasztet z gęsi ze śliwką suszoną i konfiturą porzeczkową, karkówka sous vide, kielbasa jałowcowa, sos chrzanowy
- Delikatna cielęcina z sosem tuńczykowym, kapary
- Podwędzany różowy rostbef, słodko- ostry bakłażan z kolendrą, feta w sezamie, dressing z rukoli
- Polędwiczka wieprzowa a'la wellington, coulis z wędzonej papryki
- Tatar wołowy z rydzami, grzanki ziołowe
- Carpaccio z podlaskiej słoniny, sałatka z czerwonej cebuli, kopru i musztardy
- Roladka z perliczki z rodzynkami i orzechami, chutney porto z winogronem, ser pleśniowy
- Schab po warszawsku
- Sielawa marynowana w zalewie octowej z suszonymi grzybami
- Śledzie w musztardzie francuskiej, śliwce, jabłku i koprze na sałatce z selera naciowego i pieczonym ziemniaku
- Placuszki gryczane z wędzonym pstrągiem, gzikiem, różowy pieprz
- Łosoś w cieście francuskim z fetą, pieczoną papryką i szpinakiem
- Marynowany w soli, whisky i koprze łosoś, dressing z wędzonego twarogu, sałatka z kopru włoskiego i pomarańczy
- Grillowane pieczarki ze szpinakiem, kozim twarożkiem i podsuszonym pomidorem malinowym/wege
- Baba ganoush, hummus bazyliowy, podsuszane pomidory malinowe, papryczki czereśniowe, podpłomyk rozmarynowy /wege
- Smalec z białej fasoli, jabłka i śliwki marynowane w mango i sezamie, buraczki, ogórek kiszony, chleb żytni /wege
- Szparagi, grillowane mini marchewki z bazyliowym sosem holenderskim i półgęskim, popcorn z kaszy gryczanej

SAŁATKI WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 3 sałatki z asortymentu poniżej/

- Miks sałat z pomarańczami, grillowanym kurczakiem, pestkami dyni, rzodkiewką, ogórkiem, dressing klonowo-sojowy z limonką
- Orientalna sałatka z makaronem ryżowym, wołowiną, sezamem i orzechami ziemnymi
- Sałatka z wędzonym dorszem, rzodkiewką, młodymi pieczonymi ziemniakami, ogórkiem małosolnym, koprem, pomidorkami cherry, aioli bazyliowe
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałata z mozzarellą mini, oliwkami, pomidorkami cherry, rukolą, cukinią / wege
- Sałatka z zieloną soczewicą, boczkiem, porem, grillowanymi pieczarkami, cebulkami perłowymi, papryką / wege
- Miks sałat z marynowaną gruszką, serem camembert, palonymi pestkami dyni, balsamicznymi szalotkami i dressingiem z granatu i malin / wege
- Sałata rzymska z boczniakami, pomidorami malinowymi, grzankami, pietruszką, grillowaną papryką, sosem cezar / wege
- Miks sałat ze szparagami, burakiem, wędzonym twarogiem, ogórkiem, marynowaną dynią, dressing oregano / wege
- Avocado Panzanella - podsuszane pomidory, awokado, oliwki, grzanki ziołowe, dymka, szpinak, dressing, awokado /wege





MA PASSION
catering



03.cd

PAKIET PIANISSIMA

STACJE LIVE COOKING

/Wszystkie stacje rozpoczynają się w tym samym momencie, o ustalonej godzinie.

Czas trwania serwisu 3 godziny.

Rekomendujemy 90 minut po zakończeniu uroczystej kolacji/

STACJA LIVE COOKING Z GRILLEM

- Burgery wołowe z domową bułką brioche z czarnuszką, serem cheddar, świeżymi warzywami i sosem wedle uznania
- Burgery z domową bułką brioche z czarnuszką, pieczarką portobello, serem halloumi, świeżymi warzywami i sosem wedle uznania
- Ser halloumi zawijany w bakłażana, chutney figowy
- Kurczak teriyaki na szpadkach z szalotką
- Okoń morski z masłem ziołowym
- Łosoś na desce czereśniowej, dressing z wędzonego twarogu i kopru
- Ministeki z antrykotu wołowego, demi-glace pieprzowy
- Kiełbasa grillowa z ziołami
- Sałatka z ogórków kiszonych, konserwowych i świeżych, koper, musztarda francuska
- Pomidory malinowe ze szczypiorem, oliwkami, fetą, oregano
- Warzywa grillowane w podgrzewaczach: papryka, bakłażan, pieczarki portobello, cukinia
- Pieczone ziemniaki z masłem ziołowym
- Kukurydza z masłem ziołowym

Sosy: barbecue, tzatziki, salsa pomidorowa, dip awokado, dressing z wędzonego twarogu i kopru

STACJA LODY

- Lody nitro z maślanki, kruszonki owsianej
- Lody nitro z truskawek, imbiru, mleka kokosowego, kwiatu nasturcji
- Lody nitro słony karmel

Lody są wykonane z najświeższych składników i natychmiast mrożone ciekłym azotem na oczach Gościa.

STACJA Z PIEROGAMI

/Kucharze przygotowują pierogi na zamówienie gościa/

Pierogi smażone:

- Pierogi z kapustą i grzybami/ okrasa z szalotki
- Pierogi ruskie

Pierogi z wody:

- Pierogi z kurkami i bobem
- Pierogi z sandaczem, groszkiem i koprem włoskim
- Pierogi z policzkami wołowymi/ ciemny sos jabłkowy

Pierogi na parze/smażone:

- Pierogi z wieprzowiną, kapustą, szczypiorem, imbirem
- Pierogi z grzybami shitake, kapustą, marchewką
- Pierogi z krewetkami





MA PASSION
catering



03.cd

PAKIET PIANISSIMA

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Barszcz ukraiński na wędzonce
- Zupa maślankowa z boczkiem i wędzoną kiebasą, młode ziemniaki
- Boeuf Strogonow
- Barszcz buraczany z pasztecikami grzybowymi z kapustą kiszona

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Woda mineralna w karafce z cytrusami
- Wybór herbat klasycznych i owocowych
- Kawa z ekspresu automatycznego

Dodatki: mleko, cukier, cytryna

DESERY

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Minisernik z malinami
- Tarta z sezonowymi owocami
- Tarta snickers
- Sernik brzoskwiniowy
- Rolada bezowa z mascarpone
- Miodownik z orzechami
- Brownie z musem z marakui
- Sernik wiedeński z pomarańczami i kompotem truskawkowym
- Tarta jabłkowa z migdałami
- Krojone owoce sezonowe
- Jogurtowe ciasto śliwkowe
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Mus chałwowy z porzeczkami i białą czekoladą
- Tort bezowy z malinami, borówkami i mango





MA PASSION
catering



04.

PAKIET POMPONIA MENU WEGETARIAŃSKIE

Uroczysta kolacja serwowana

PRZYSTAWKA

Talerz mezze: kozi ser w cieście filo,
grillowany szparag, chutney gruszkowy,
miks ziół i sałat

ZUPA

/do wyboru 1 zupa z asortymentu poniżej/

- Krem z kalafiora i limonek z mlekiem kokosowym, salsa fresca, pestki dyni
- Zupa grzybowa z bryndzą, pesto pietruszkowe, czarnuszka, grzanki ziołowe

DANIA GŁÓWNE

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Kotleciki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, purre z batatów, chipsy z jarmużu
- Risotto milanese, cukinia z parmezanem i bazylią, miodowe pomidorki cherry, musztardowiec





MA PASSION
catering



04.cd

PAKIET POMPONIA

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE

- Śledzie z boczniaka z koprem, miodem i jabłkiem
- Tatar z pomidora na chlebie wieloziarnistym, grillowany szparag
- Kalafior kung pao, aioli z czarnym czosnkiem
- Wegański pasztet z soczewicy, pesto bazyliowe, pesto z suszonych pomidorów, pomidory confit, papryczki czereśniowe wypełnione kozim twarożkiem, ogórki małosolne, ziołowa bagietka, rozmarynowe grissini
- Deska serów: dojrzały camembert, pecorino, castello z niebieską pleśnią, cheddar, konfitura figowa, suszone owoce, orzechy
- Gravlax z młodych marchewek, cytrynowy aioli z chili i awokado
- Grillowany bakłażan w słodko-kwaśnej zalewie z chili, kolendrą, czosnkiem, oliwki, feta w sezamie
- Futomaki z marynowanym tofu, daikon, kimchi
- California maki z awokado, serkiem Philadelphia, porem, shitake w panierce panko

SAŁATKI WYSTAWIONE W BUFECIE

- Sałatka z pomidorów cherry, dymki, bobu, kolendry, orzechów ziemnych
- Sałatka z buraczkami, grillowanymi szparagami, brzoskwinia, wędzonym twarogiem, rukolą, dressing malinowy
- Sałatka z pieczonego kalafiora, ogórka, awokado, oliwek, mięty, kaszy bulgur, dressing bazyliowy

DANIA CIEPŁE WYSTAWIONE W BUFECIE

- Kotleczki z kalafiora, żółte curry, pak choi, orzechy ziemne
- Zapiekanka z marchewki i batatów z serem pleśniowym i szalwią
- Pieczone młode ziemniaki z rozmarynem i parmezanem, sos tzatziki
- Kluski śląskie z boczniakami, suszonymi pomidorami, jarmuż
- Zapiekanka z marchewki i batatów z serem pleśniowym i szalwią
- Gołąbki mini z bryndzą, grzybami i kapustą, coulis z pieczonej papryki

DESERY

- Beza z malinami i marakują
- Mus chałwowy z konfiturą porzeczkową i ciastkiem czekoladowym
- Tarta jabłkowa
- Tartaletki: truskawkowa/malinowa/borówkowa z kremem waniliowym
- Torcik Royal
- Sernik nowojorski z białą czekoladą i pomarańczami

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Woda mineralna w karafce z cytrusami
- Wybór herbat klasycznych i owocowych
- Kawa z ekspresu automatycznego

Dodatki: mleko, cukier, cytryna





MA PASSION
catering



05.

PAKIET PEPITA

MENU WEGAŃSKIE

Uroczysta kolacja serwowana

PRZYSTAWKA

Talerz mezze: hummus, babaganoush, oliwki kalamata, pieczona papryka, grillowana pita z oliwą ziołową

ZUPA

/do wyboru 1 zupa z asortymentu poniżej/

- Krem z kalafiora i limonek z mlekiem kokosowym, salsa fresca, pestki dyni
- Zupa grzybowa z bryndzą, pesto pietruszkowe, czarnuszka, grzanki ziołowe

DANIA GŁÓWNE

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Kotleciki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, puree z batatów, chipsy z jarmużu
- Kotleciki z kalafiora i soczewicy, warzywne stir-fry, żółte curry





MA PASSION
catering



05.cd

PAKIET PEPITA

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE

- Śledzie z boczniaka z koprem, miodem i jabłkiem
- Tatar z pomidora na chlebie wieloziarnistym, grillowany szparag
- Kalafior kung pao, aioli z czarnym czosnkiem
- Wegański pasztet z soczewicy, pesto bazyliowe, pesto z suszonych pomidorów, pomidory confit, papryczki czereśniowe wypełnione kozim twarożkiem, ogórki małosolne, ziołowa bagietka, rozmarynowe grissini
- Spring Rolls z mango, makaronem sojowym, burakiem, szczypiorem, sos orzechowy
- Gravlax z młodych marchewek, cytrynowy aioli z chili i awokado
- Grillowany bakłażan w słodko-kwaśnej zalewie z chili, kolendrą, czosnkiem, oliwki, feta w sezamie
- Futomaki z marynowanym tofu, daikon, kimchi

SALATKI WYSTAWIONE W BUFECIE

- Sałatka z pomidorów cherry, dymki, bobu, kolendry, orzechów ziemnych
- Sałatka z buraczkami, grillowanymi szparagami, brzoskwinia, wędzonym twarogiem, rukolą, dressing malinowy
- Sałatka z pieczonego kalafiora, ogórka, awokado, oliwek, mięty, kaszy bulgur, dresing bazyliowy

DANIA CIEPŁE WYSTAWIONE W BUFECIE

- Kotlecki z kalafiora, żółte curry, pak choi, orzechy ziemne
- Pierogi dim sum z warzywami orientalnymi, pieczoną ciecierzycą, kolendrą, słodki sos sojowy
- Placuszki z młodej marchewki, salsa z pieczonej papryki i śliwki
- Pieczone pomidory wypełnione chilli sin carne, brązowy ryż, guacamole
- Kluski śląskie z boczniakami, suszonymi pomidorami, jarmuż
- Ratatulle z boczniakiem i ciecierzycą
- Pieczone młode ziemniaki z rozmarynem, wegańskie tzatziki

DESERY

- Wegańska beza z musem czekoladowym i maliną karmelizowaną
- Jaglana szarlotka
- Kulki mocy z ciecierzycy, suszonej śliwki, ananasa, żurawiny z kakao, orzechami
- Tartaletki: truskawkowa/malinowa/borówkowa z wegańskim kremem waniliowym
- Mus mango na spodzie daktylowym
- Wegański sernik z masłem orzechowym i czekoladą

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Woda mineralna w karafce z cytrusami
- Wybór herbat klasycznych i owocowych
- Kawa z ekspresu automatycznego

Dodatki: mleko, cukier, cytryna





MA PASSION
catering



06.

Oferta stacji LIVE COOKING

/ do 2 godzin/

STACJA Z WOŁOWINĄ.

- Polędwica wołowa pieczona w niskiej temperaturze podawana z warzywnymi stir-fry (technika stir-fry polega na szybkim podsmażaniu składników, w związku z czym nie tracą one walorów smakowych i odżywczych)
- Sos podgrzybkowy, sos pieprzowy
- Boczniak mikołajkowy, minimarchewki, brokuł bimi
- Chipsy z parmezanu

STACJA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM W CAŁOŚCI

- Łosoś wędzony w niskiej temperaturze podany na deskach czereśniowych
- Sos chimichurri, relish ogórkowy z jogurtem i miętą, dressing z wędzonego twarogu
- Sałatka z czarnej soczewicy, ogórka, pora, limonki, pieczona papryka

STACJA ZE SZPARAGAMI /

/dostępna od 15 kwietnia do 20 czerwca/

- Szparagi zielone i białe
- Sos holenderski z bazylią, sos z sera pleśniowego, oliwa z oliwek z octem balsamicznym
- Miks ziół: mizuna, listki botwinki, musztardowiec, mikrolistki jarmużu

STACJA Z BURGERAMI / 25 zł/os.

- Domowa bułka brioche z czarnuszką
- 100-proc. wołowina, wędzony ser, żurawina, papryczki
- Jalapeño, rukola, dymka grillowana
- Ser halloumi z pieczarką portobello, ogórek piklowany
- Kotlet z buraka, ser kozí, konfitura z czerwonej cebuli, pestki słonecznika, sos balsamiczny, rukola
- Frytki z batatów, ziemniaków
- Frytki z selera i marchewki w rozmarynie majonez bazyliowy





MA PASSION
catering



06. cd

Oferta stacji LIVE COOKING

/ do 2 godzin/

STACJA Z GRILLEM /pakiet nr 1/

- Sataye z kurczaka
- Kiełbaski klasyczne
- Souvlaki z karkówki
- Podwędzany łosoś w marynacie z kopru, miodu i cytryny, sos z pomarańczy
- Warzywa grillowane w podgrzewaczach: cukinia, marchewka, bakłażan, boczniaki
- Pieczone ziemniaki z masłem ziołowym

STACJA Z GRILLEM

/pakiet nr 2, rozszerzony/

- Burgery wołowe z domową bułką brioche z czarnuszką, serem cheddar, świeżymi warzywami i sosem wedle uznania (sosy wypisane są poniżej)
- Burgery z domową bułką brioche z czarnuszką, pieczarką portobello, serem halloumi, świeżymi warzywami i sosem wedle uznania (sosy wypisane są poniżej)
- Ser halloumi zawijany w bakłażana, chutney figowy
- Okoń morski z masłem ziołowym
- Ministeki z polędwicy wołowej, demi-glace pieprzowy
- Staropolska kiełbasa (klasyczne kiełbaski)
- Sosy: barbecue, tzatziki, salsa pomidorowa, dip awokado, dressing z wędzonego twarogu i kopru
- Sałatka z ogórków kiszonych, konserwowych i świeżych, koper, musztarda francuska
- Pomidory malinowe ze szczypiorem, oliwkami, fetą, oregano
- Warzywa grillowane w podgrzewaczach: papryka, bakłażan, pieczarki portobello, cukinia
- Pieczone ziemniaki z masłem ziołowym
- Kukurydza z masłem ziołowym

STACJA Z KUCHNIĄ WŁOSKĄ

- Wybór makaronów
- Sos pomidorowy, serowy, oliwa, śmietana
- Oliwki, suszone pomidory, kapary, papryka, pomidorki cherry, cebula, cukinia, karczochy, grzyby
- Wołowina, kurczak, boczek, krewetki, tuńczyk
- Parmezan, mozzarella, mascarpone
- Pietruszka, bazylia, rukola

STACJA BAO BUNS

Azjatyckie pampuchy na parze:

- Z szarpaną kaczką confit
- Z żeberkiem wieprzowym sous vide
- Z boczniakami w panko
- Warzywa
- Sosy: mayo sriracha, hoisin, kolendrowy z limonką, korean barbecue,
- Salsa pomidorowa, orzechy ziemne

STACJA AZJATYCKA WOK

- Makaron ryżowy, pszeniczny
- Kaczka, kurczak, wołowina, krewetki
- Papryka, marchew, seler, brokuł, por, kiełki fasoli, kapusta pak choi, pieczarki, imbir, czosnek, limonki, orzechy ziemne, kolendra, sezam
- Bulion orientalny, sos sojowy, pasta z fasoli, sos słodko-ostry, mleko kokosowe, sos rybny, pasta z tamaryndowca, sos ostrygowy





MA PASSION
catering



06. cd

Oferta stacji
LIVE COOKING
/ do 2 godzin/

STACJA Z PIEROGAMI

/kucharze przygotowują pierogi na zamówienie gościa/

Pierogi smażone:

- Pierogi z kapustą i grzybami
/okrasa z szalotki
- Pierogi ruskie

Pierogi z wody:

- Pierogi z kurkami i bobem
- Pierogi z sandaczem, groszkiem i koprem włoskim
- Pierogi z polczkami wołowymi/ ciemny sos jabłkowy

Pierogi na parze/smażone:

- Pierogi z wieprzowiną, kapustą, szczypiorem, imbirem
- Pierogi z grzybami shitake, kapustą, marchewką
- Pierogi z krewetkami

ROLLBAR

Wino musujące - Culaccino bianco Frizzante

- 150 kieliszków 125 ml – 950 zł
/w cenie obsługa rollbaru, kieliszki/

Piwo

- Książęce pszeniczne beczka 30l – ok. 90 piw 0,33 – 800 zł
/w cenie obsługa rollbaru, szklanki do piwa/
- Łomża export beczka 30l – ok 90 piw 0,33 – 650 zł
/w cenie obsługa rollbaru, szklanki do piwa/
- Pilsner beczka 30l – ok 90 piw 0,33 – 950 zł
/w cenie obsługa rollbaru, szklanki do piwa/





MA PASSION
catering



06. cd

Oferta stacji
LIVE COOKING
/ do 2 godzin/

STACJA Z GOFRAMI FRANCUSKIMI I NALEŚNIKAMI

Gofry

- Syrop klonowy
- Domowa nutella
- Banany
- Truskawki, maliny, borówki
- Chrust orzechowy
- Konfitura truskawkowa
- Bita śmietana z wanilią
- Sosy: biała i deserowa czekolada, słony karmel

Naleśniki

- Szyńka, kurczak grillowany, łosoś wędzony
- Ser mozzarella, cheddar, twaróg ziołowy, kwaśna śmietana
- Pomidory, pieczarki, ogórek, awokado, kolendra, warzywa grillowane, kukurydza, pietruszka, szczypior, kolendra, szpinak, rukola
- Sosy: domowy keczup, sos ranch, salsa pomidorowa, sos chipotle, guacamole, redukcja balsamiczna

STACJA LODY

- Lody nitro z maślanki, kruszonki owsianej
- Lody nitro z truskawek, imbiru, mleka kokosowego, kwiatu nasturcji
- Lody nitro słony karmel
- Dodatki: świeże sezonowe owoce, domowe polewy

Lody są wykonane z najświeższych składników
i natychmiast mrożone ciekłym azotem na oczach gościa.





07.

USŁUGI DODATKOWE

CHLEB WESELNY

PRZEKĄSKI POWITALNE

Przekąski na jeden kęs, smaczne i ładnie wyglądające.
Roznoszone przez kelnera na tacy

(do wyboru 6 przekąsek w tym 3 na osobę,
miks spośród asortymentu poniżej)

- Polenta oarnezanowa, tapenada oliwkowa, podsuszany pomidor
- Kanapeczki z pastą z karczocha i szynką serrano
- Krewetka w płatkach kokosowych, salsa mango
- Placuszki gryczane z wędzonym z wędzonym łosiem i gzikiem
- Mini sataye z kurczaka curry w orzechach ziemnych
- Suszona morela, ser pleśniowy lady capra, chips z chleba
- Listki cykorii z pikantnym guacamole, marynowane tofu
- Mini szaszłyki – mozzarella mini, bazylia, truskawka,
- Roladki z cukinii z hummusem buraczanym
- Różowa wołowina na szpadkach w chilli chipotle
- Kalafior tereyaki z limonką, pomarańczą i kolendrą na szpadkach
- Trufle z owczego twarożku/żurawina/ pistacje/ piklowane winogrono
- Papryczki czereśniowe z kozim twarożkiem, chimmichurri, chipsem z jarmużu
- Kozie ser z miodem i orzechami, konfitura truskawkowa na bagietce

WŁOSKIE ANTIPASTI WYSTAWIONE W BUFECIE

- Włoskie wędliny: Prosciutto di Parma, salami Spianata, salami Milano, Pancetta, Bresaola
- Deski włoskich serów: Formaggio del Fienile, Isola Sarda, Pecorino Peperoncino, Fontal Bisalta
- Mozzarella di Bufala z pomidorami malinowymi, bazylia, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny
- Suszone pomidory, grillowane karczochy, bakłażan, cykoria, papryka pieczona, miks oliwek

- Pasty z karczochów i oliwy truflowej, baba ghanoush, hummus bazyliowy, tapenada oliwkowa
- Marynowane grzyby, papryka, ogórki
- Rozmarynowa focaccia, domowe grissini z solą morską i oregano
- Grillowane pieczarki wypełnione szpinakiem, orzeszki piniowe i mascarpone
- Marynowane buraczki w occie balsamicznym, kozie twaróg, karmelizowana gruszka
- Podwędzany różowy rostbef, sałatka z pieczonego bakłażana, dymki, sos aioli

SAŁATKI – ZRÓB TO SAM – WYSTAWIONE W BUFECIE

- Miks sałat, rukola, szpinak
- Makaron farfalle, soczewica, ciecierzycza, ryż czerwony
- Sery: mozzarella mini, feta, wędzony zagrodowy twaróg, kozie ser dojrzewający
- Warzywa/owoce: świeża papryka, ogórek gruntowy, ogórek małosolny, pomidor malinowy, rzodkiewka, dynia marynowana, oliwki, kapary, szczypior, kukurydza, awokado, kolendra, pieczarki, fasola czerwona, grillowana cukinia, bakłażan, papryka, marynowane buraczki
- Sosy: oliwa z oliwek, ocet balsamiczny redukcja, dressing bazyliowy, dressing musztardowo-miodowy, dressing jogurtowy z koprem i mięta, dressing malinowy

STÓŁ WIEJSKI WYSTAWIONE W BUFECIE

- Wędliny, pasztety i kiełbasy od lokalnych certyfikowanych dostawców
- Chleb wiejski, chrzan, smalec, pikie, ogórki małosolne i kiszzone





07. cd

USŁUGI DODATKOWE



TORT WESELNY

smaki do wyboru:

- mango z galaretką i markują, biszkopt migdałowy
- czekoladowy z praliną orzechową i porzeczką
- malinowy z białą czekoladą i owocami sezonowymi

CANDY BAR

- Kolorowe rożki z kremem mascarpone – Michelangelo, bazyliowym i truskawkowym
- Lody na patyku z mango
- Lody na patyku karmelowe z orzechami
- Mini bezy z owocami i kremem waniliowym z whisky
- Makaroniki (trzy smaki) z kremem czekoladowym z marakują, maliną, porzeczkami
- Mus czekoladowy z praliną orzechową na kruchym ciastku
- Tartaletki owocowe z budyniem śmietankowym i owocami
- Mini Banoffee Pie
- Panna cotta imbirowa z musami owocowymi
- Trufle czekoladowe na patyczkach (trzy smaki)



LEMONIADY, KOKTAJLE

(napoje zimne podane w słojach z kranikiem,
do wyboru 2 smaki z asortymentu poniżej)

- Lemoniada truskawkowa z hibiskusem, truskawką i mango
- Lemoniada ogórkowa z trawą cytrynową i bazylią
- Lemoniada z kwiatem z czarnego bzu
- Koktajl: jabłko, szpinak, imbir, seler
- Koktajl: marchew, jabłko, brzoskwinia



COOLER Z LODEM

/jeden na stół 8 - 10-osobowy, wymieniany przez całą noc/

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

(pakiet rozszerzony)

- Butelki 0,2 l, szklane: coca-cola, sprite, fanta
- Woda gazowana w butelkach szklanych 0,7 l
- Soki 100% – trzy smaki podane w karafkach
- Lemoniada arbuzowa z miętą – w szklanym stoju w bufecie



08.

WAŻNE INFORMACJE

W RAMACH OFERTY MA PASSION CATERING ZAPEWNIĄ:

- Menu według wybranego pakietu
- Napoje ciepłe i zimne według oferty
- Dzieci do lat 3- bezpłatnie
- Dzieci do lat 12 – 50% wartości pakietu
- 10-godzinna obsługa kelnerska przyjęcia weselnego wliczona w cenę pakietu
- Zimne przekąski na stołach lub w bufecie zimnym uzupełniane do 6 godzin
- Dania ciepłe w podgrzewaczach uzupełniane do 3 godzin
- Bufet z deserami uzupełniany do 6 godzin
- Serwis kucharski
- Kierownik kelnerów nadzorujący przyjęcie
- Opisy dań na bufety ciepłe i zimne
- Zastawa biała, klasyczna, sztucze, szkło do wody, wina i wódki oraz inne akcesoria niezbędne do wydania potraw z menu
- Obrusy, bieżniki, serwetki w kolorze białym
- Chłodzenie i serwis alkoholu Państwa Młodych
- Montaż przyjęcia weselnego w dniu uroczystości w godzinach poranno-południowych
- Demontaż bezpośrednio po zakończeniu przyjęcia weselnego
- Przewóz sprzętu/jedzenia/pracowników
- Cena obowiązuje od 100 osób.
- Poniżej 100 osób należy doliczyć 10 proc. do ceny pakietu
- Poniżej 80 osób do ceny pakietu należy doliczyć 15 proc. do ceny pakietu
- Podane ceny w ofercie są kwotami brutto



- Na Państwa życzenie proponujemy dodatkową usługę koordynacji wszystkich usługodawców podczas przyjęcia weselnego oraz opiekę konsultanta ślubnego Pary Młodej w dniu przyjęcia. Usługa jest dodatkowo płatna.
- Jeśli ktoś z Państwa Gości ma specjalną dietę lub nietolerancję pokarmową na składniki wymienione w menu, prosimy o informację. Nasz szef kuchni zaproponuje specjalnie skomponowane menu, uwzględniając zapotrzebowanie Państwa Gości.



MA PASSION
catering



Z przyjemnością podejmiemy się realizacji Państwa przyjęcia weselnego.

W razie jakichkolwiek pytań pozostaję do dyspozycji.

Z poważaniem
Marlena Komońska

+ 48 795 712 391
marlena.komonska@mapassion.pl