



MA PASSION
c a t e r i n g

OFERTA WESELNA

MA PASSION catering





MA PASSION
catering



01. str. 5-8

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
- Możliwość wyboru potraw wegetariańskich lub wegańskich dla Gości z preferencjami żywieniowymi

02. str. 9-12

PAKIET PIERROT

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami
- Uroczysta kolacja serwowana (przystawka, zupa i danie główne)
- Dania główne serwowane do stołu (2 ciepłe potrawy)
- Zupa serwowana po północy do stołu
- Przystawki zimne wystawione na stołach (8 potraw)
- Desery wystawione w bufecie (6 deserów)
- Napoje ciepłe (kawa, herbata) oraz woda
- Możliwość wyboru potraw wegetariańskich lub wegańskich dla Gości z preferencjami żywieniowymi

03. str. 13-16

PAKIET PIANISSIMA

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami
- Uroczysta kolacja serwowana (przystawka, 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
- Możliwość wyboru potraw wegetariańskich lub wegańskich dla Gości z preferencjami żywieniowymi

04. str. 17-19

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 (6 ciepłych potraw)
- 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

05. str. 20-21

PAKIET PEPITA MENU WEGAŃSKIE

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami
- Uroczysta kolacja serwowana (przystawka, zupa i danie główne)
- Dania główne wystawione w bufecie (6 ciepłych potraw)
- 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

06. STACJE LIVE COOKING str. 22-24

07. STACJE TEMATYCZNE str. 25-26

08. WAŻNE INFORMACJE str. 27



MA PASSION
catering



DODATKOWY ASORTYMENT /opcjonalnie do rozszerzenia oferty/

PRZEKĄSKI POWITALNE

Przekąski na jeden kęs, smaczne i cieszące oko.
Roznoszone przez kelnera na tacy.
/do wyboru 6 przekąsek w tym 3 na osobę,
miks spośród asortymentu poniżej/

- Różowa wołowina na szpadkach w chilli chipotle
- Kanapeczki z pastą z karczocha i szynką serrano
- Mini sataye z kurczaka curry w orzechach ziemnych
- Polenta parmezanowa, tapenada oliwkowa, podsuszany pomidor
- Krewetka w płatkach kokosowych, salsa mango
- Placuszki gryczane z wędzonym łososiem i gzikiem
- 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
- Kalafior teryaki z limonką, pomarańczą i kolendrą na szpadkach
- Trufle z owczego twarożku, żurawina, pistacje, piklowane winogrono
- Papryczki czereśniowe z kozim twarożkiem, chimichurri, chipsem z jarmużu
- Kozie ser z miodem i orzechami, konfitura truskawkowa na bagietce

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

/pakiet rozszerzony/

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

PAKIETY ALKOHOLI

PAKIET I

- Wódka (butelki 0,5L) – do wyboru jedna: Bocian/ Baczewski/ Hlibny Dar/ Ostoja
- Wino białe i czerwone wytrawne, półwytrawne: La Hereda – Hiszpania, Estremadura
- Castillo Manzanos – Hiszpania Rioja



PAKIET II

- Wódka (butelki 0,5L) – do wyboru jedna: Bocian/ Baczewski/ Hlibny Dar/ Ostoja
- Wino białe i czerwone wytrawne, półwytrawne: La Hereda – Hiszpania, Estremadura
- Castillo Manzanos – Hiszpania Rioja
- Piwo z browaru Amber + Łomża + piwa kraftowe + piwa bezalkoholowe
- Wino musujące ROLL BAR – Cullacino Bianco Frizante

PAKIET III

- Wódka (butelki 0,5L) – do wyboru jedna: Bocian/ Baczewski/ Hlibny Dar/ Ostoja
- Wino białe i czerwone wytrawne, półwytrawne: La Hereda – Hiszpania, Estremadura
- Castillo Manzanos – Hiszpania Rioja
- Piwo z browaru Amber + Łomża + piwa kraftowe + piwa bezalkoholowe
- Wino musujące ROLL BAR – Cullacino Bianco Frizante
- Whisky: Ballantines, Jack Daniel's
- Dodatki: limonki, cytryny, lód w kostkach



MA PASSION
catering



PAKIET IV

- Wódka (butelki 0,5L) – do wyboru jedna: Bocian/ Baczewski/ Hlibny Dar/ Ostoja
- Wino białe i czerwone wytrawne, półwytrawne: La Hereda – Hiszpania, Estremadura
- Castillo Manzanos – Hiszpania Rioja
- Piwo z browaru Amber + Łomża + piwa kraftowe + piwa bezalkoholowe
- Wino musujące ROLL BAR – Cullacino Bianco Frizzante
- Whisky: Chivas Regal 12yo, Jack Daniel's, Gentleman Jack
- Aperol
- Tequila
- Gin
- Rum
- Dodatki: limonki, cytryny, pomarańcze, woda gazowana, mięta, lód w kostkach

ROLLBAR

Wino musujące

- Cullacino bianco Frizzante • 150 kieliszków 125 ml /w cenie obsługa rollbaru, kieliszki/

Piwo

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

STACJE LIVE COOKING str. 22-24

SŁODKOŚCI str. 25-26





MA PASSION
catering



01.

PAKIET GAZELLA

Uroczysta kolacja serwowana

ZUPA

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

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

DANIE GŁÓWNE

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Polędwiczka wieprzowa w sumaku, zawijana w wędzony boczek, sos rozmarynowy, gratin ziemniaczane z tymiankiem i parmezanem, buraczki zasmażane, karmelizowane jabłko z trawą żubrową i limonką
- Schab sous-vide ze śliwką, purée z selera i gruszki, palona marchew, sos kurkowy
- Kotlet de volaille, purée ziemniaczane z koprem, młoda kapusta zasmażana z jabłkiem, grillowana marchew sałatka z buraka, orzechów, pietruszki
- Faszerowane udko kurczaka z pomidorami suszonymi i serem korycińskim, mini pieczarki w śmietanie, kluski śląskie
- Sznyce z indyka z żurawiną, kopytka ze szpinakiem, brokuł z migdałami
- Grillowany okoń morski, risotto cytrynowe, pesto bazyliowe, stir-fry warzywne
- Sandacz w migdałach, sos z kiszonego buraka, pęczotto z kurkami i bobem
- 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, relish ogórkowy/wege
- Risotto borowikowe z pietruszką i parmezanem, orzechy pini, rukola z oliwą z oliwek/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, kielbasa jałowcowa, rolada z boczku i śliwki
- Polędwiczka wieprzowa w ziarnach i konfiturze balsamicznej, mus chrzanowo-jabłkowy
- Schab po warszawsku z jakim przepiórczym
- Tortilla z kurczakiem, warzywami i sosem barbecue
- Tatar wołowy z podgrzybkami, ogórkami, dymką, oliwą truflową
- Nóżki wieprzowe z ćwikłą i octem malinowym
- Roladki z cukinii i pieczonej papryki, wędzona makrela na twarogu szczypiorkowym, salsa z pieczonej papryki
- Roladki szpinakowe z łososiem i twarogiem cytrynowym
- Łosoś w cieście francuskim z serem feta, pieczoną papryką i szpinakiem, aioli szczypiorkowe
- 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

- Grillowana cukinia 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 twarogiem, ogórki małosolne, ziołowa bagietka, rozmarynowe grissini /wege

SALAATKI WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 2 z asortymentu poniżej/

- Miks sałat z pomarańczami, grillowanym kurczakiem, pestkami dyni, rzodkiewką, ogórkiem, dresing klonowo-sojowy z limonką
- Mini sałata rzymska z suszonymi boczniakami, peccorino, pomidorkami cherry
- Sałatka z pieczonych ziemniaków i pieczonej papryki, chipsów z boczku, ogórka małosolnego, pietruszki, cebulek perłowych, oliwy z oliwek
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka ze śledzi, pieczonych buraków, śliwki marynowanej i jabłka
- Tortellini serowe, pesto bazyliowe, pieczona papryka, oliwki, pomidorki cherry, rukola, słonecznik, parmezan /wege
- Miks sałat z marynowaną gruszką, serem camembert, palonymi pestkami dyni, balsamicznymi szalotkami i dresingiem z granata i malin /wege
- Awocado Panzanella - podsuszane pomidory, awokado, oliwki, grzanki ziołowe, dymka, szpinak, dresing, awokado /wege
- Sałatka grecka z serem feta /wege
- Miks sałat z oliwkami, serem korycińskim, grillowaną cukinią, suszonymi pomidorami /wege





MA PASSION
catering



01. cd.

PAKIET GAZELLA

DANIA CIEPŁE WYSTAWIONE W BUFECCIE

/do wyboru 4 z asortymentu poniżej/

- Kurczak kukurydziany nadziewany karczochami, oliwkami i peccorino, sos z pieczonych pomidorów i chorizo
- Policzki wołowe w winie z marynowanymi burakami
- Żeberka wieprzowe w sosie cytrynowym bbq
- Karkówka duszona z grzybami, dymką, pietruszką i octem balsamicznym
- Kotleciki z indyka z serem pleśniowym, gruszką i żurawiną
- Dorsz w cytrynie i bazylii, ratatouille
- Miętoty w żółtym curry z zielonym groszkiem i pak choi
- Grillowane boczniki tikka masala z mini ziemniakami, marchewką, dymką /wege
- Pierogi z kapustą i grzybami /wege
- Pierogi ruskie z okrasą z cebulki /wege
- Pierogi z soczewicą, szpinakiem i kozim serem /wege
- Pierogi ze szpinakiem, serem feta, orzechy, domowy ajvar /wege
- Placuszki z batata i marchewki, pieczony kalafior, guacamole, salsa pomidorowa /wege

DODATKI SKROBIOWE 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, orzechami i pomidorkami cherry /wege
- Mini ziemniaczki gotowane 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 WARZYNNE DO DAŃ GŁÓWNYCH

/do wyboru 2 z asortymentu poniżej/

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





MA PASSION
catering



01. cd. PAKIET GAZELLA

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY /do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

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

DESERY /do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Szarlotka z kruszonką owsianą
- Torcik opera z wiśniami
- Tarta śliwkowa
- Tarta cytrynowa z bezą
- Napoleonka
- Mini ptysie 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





MA PASSION
catering



02.

PAKIET PIERROT

Uroczysta kolacja serwowana

PRZYSTAWKA ZIMNA

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Rillette z kaczki, kompresowane jabłko z anyżem, galaretka z wina i żurawiny, tosty ziołowe
- Gravlax z łososia, dresing z wędzonego twarogu, kopru, marynowany buraczek w sezamie
- Łosoś w niskiej temperaturze z mussem z selera, sałatka z popcornu z kaszy gryczanej, kolendry, wędzonego twarogu
- 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 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
- Zupa rybna z pomidorami i trawą cytrynową, ciecierzycą, pieczony łosoś, kolendra
- Minestrone z pieczonym łososiem
- Zupa cebulowa z grzankami serowymi/ wege
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki, pesto bazyliowe, grzanki ziołowe/ wege
- Krem z podgrzybków, pietruszka, ser rubin/ wege
- Krem z dyni doprawiony czarnym kardamonem, pomidorami confit, pesto z kolendry/ wege
- Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną i lanymi kluskami/ wege





MA PASSION
catering



02. cd.

PAKIET PIERROT

DANIE GŁÓWNE

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Uda kaczki confit w sosie porzeczkowym z kawą, gratin z marchewki i dyni z szałwią, pieczona kapusta z cytryną i tymiankiem
- Pierś perliczki pieczona z tymiankiem i pomarańczami, polenta rozmarynowa, brokuł bimi, rzodkiewka
- Polędwiczka wieprzowa w sumaku zawijana w boczek, sos rozmarynowy, kluski śląskie z szałwią, glazurowane buraczki z jabłkiem i pestkami dyni
- Faszerowane udko kurczaka z pomidorami suszonymi i serem korycińskim, pieczarki w śmietanie, kluski śląskie, szpinak z orzechami
- Szyniele z indyka z żurawiną, purée ziemniaczane z oliwą truflową, sałatka z kopru włoskiego z truskawkami
- Kotlety ze schabu złotnickiego, krokietki z kapusty i ziemniaka, muślinowy sos z musztardy francuskiej, szalotki z jabłkowym gastrique
- Saltimbocca cielęca, gnocchi z pomidorkami cherry i parmezanem, coulis z pomidorów malinowych, miks sałat z warzywami
- Grillowany okoń morski, risotto cytrynowe, pesto bazyliowe, warzywne stir-fry
- Dorsz z bazylią i trawą cytrynową, zielone curry z kalafiozem
- Risotto borowikowe z pietruszką i parmezanem, orzechy pini, rukola z oliwą z oliwek/wege
- Kotleczki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, purée z batatów, chipsy z jarmużu/ wege

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE NA STOŁACH

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Półmiski wędlin: pasztet z kaczki z żurawiną, kielbasa jałowcowa, rolada z boczku i śliwki
- Tortilla z kurczakiem, warzywami i sosem cezar
- Polędwiczka wieprzowa w orzechach, mus chrzanowo-jabłkowy
- Tatar wołowy z podgrzybkami, ogórkami i dymką
- Nóżki wieprzowe z ćwikłą i octem malinowym
- Roladka z perliczki z rodzynkami i orzechami, chutney porto z winogronem, ser pleśniowy
- Schab po warszawsku z jajkiem przepiórczym
- Różowy rostbef macerowany w chipotle, słodko-kwaśny bakłażan, feta w sezamie
- Roladki z cukinii i pieczonej papryki, wędzona makrela na szczypiorkowym twarożku, pesto z pieczonej papryki
- Marynowany w soli, whisky i koprze łosoś, dresing z wędzonego twarogu, sałatka z kopru włoskiego i pomarańczy
- Łosoś w cieście francuskim z serem feta, pieczoną papryką i szpinakiem
- Śledzie marynowane w śliwce, koprze i musztardzie francuskiej, pieczony ziemniak, seler naciowy, wędzona śmietana
- Śledzie po kaszubsku
- Boczniki w tempurze, sos aioli z mango i habanero /wege
- Grillowane warzywa, płatki halloumi, 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



MA PASSION
catering



02. cd.

PAKIET PIERROT

SAŁATKI WYSTAWIONE NA STOŁACH

/do wyboru 2 z asortymentu poniżej/

- Miks sałat z pomarańczami, grillowanym kurczakiem, pestkami dyni, rzodkiewką, ogórkiem, dressing klonowo-sojowy z limonką
- Sałatka z pieczonych ziemniaków i pieczonej papryki, chipsów z boczku, ogórka małosolnego, pietruszki, cebulek perłowych, oliwy z oliwek
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka z wędzonym dorszem, rzodkiewką, młodymi pieczonymi ziemniakami, ogórkiem małosolnym, koprem, pomidorkami cherry, aioli bazyliowe
- Miks sałat z burakami pieczonymi, jabłkiem, szparagami, marynowaną dynią, płatkami serem rubin, palonym słonecznikiem, winegret truskawkowy/ wege
- Miks sałat z kozim serem, ogórkiem, truskawkami, gruszką, orzechami laskowymi w miodzie, dressing malinowy/ wege
- Avocado Panzanella - podsuszane pomidory, awokado, oliwki, grzanki ziołowe, dymka, szpinak, dressing, awokado /wege
- Mini sałata rzymska z suszonymi bocznikami, peccorino, pomidorkami cherry/ wege
- Tajska sałatka z grzybami shiitake, makaronem soba, kim chi z marchewki, kolendrą, dressing imbirowy z sezamem/ wege
- Miks sałat z oliwkami, serem korycińskim, grillowaną cukinią, suszonymi pomidorami/ wege

DANIA CIEPŁE SERWOWANE O USTALONYCH PORACH

/do wyboru 2 z asortymentu poniżej/

- Roladka wołowa z ogórkami i boczkiem, sosem z zielonego pieprzu, purée ziemniaczane z koprem, sałatka z pieczonego buraka, jabłka, orzechów i pietruszki
- Roladka z kurczaka kukurydzianego ze szpinakiem, grzybami, sosem z wędzonej papryki, pieczone ziemniaki z rozmarynem i parmezanem, mini sałata rzymska z sosem cezar i chrustem z boczku





MA PASSION
catering



02. cd.

PAKIET PIERROT

- Kurczak w cieście parmezanowym, risotto z kurkami, zielonym groszkiem i pietruszką, fasolka szparagowa
 - Karkówka cielęca w sosie kurkowym, perłowy kuskus z burakiem i pietruszką, palona marchew
 - Policzki wołowe w sosie z wina i buraków, szpinak, pieczona marchewka, kremowa polenta, popcorn z kaszy gryczanej
 - 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
 - Risotto milanese z krewetkami i pomidorami, papardelle z cukinii, miodowe pomidorki cherry, musztardowiec
 - Gnocchi z podgrzybkami, szpinakiem i suszonymi pomidorami, pietruszka, peccorino/ wege
 - Zapiekanka z marchewki i batatów z serem pleśniowym i szalwią, bób z kurkami i pietruszką, miks ziół, dressing z rukoli/ wege
 - Kotleciki z cukinii i sera halloumi, relish ogórkowy, palony seler z masłem cytrynowym i sezamem/ wege
- Miks pierogów na /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, orzechami, sosem z sera pleśniowego/ wege

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

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

DESERY

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Szarlotka z kruszonką owsianą
- Torcik opera z wiśniami
- Tarta śliwkowa
- Tarta cytrynowa z bezą
- Napoleonka
- Mini ptysie z malinami
- Francuskie eklery z kremem wanilia Burbon i porzeczką
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Beza Dacquoise z czarną porzeczką
- Mus chałwowy 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

PRZEKĄSKA ZIMNA

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Carpaccio z polędwicy wołowej, dresing truflowy, rukola, peccorino, płatki pieczarek
- Parfait z kurzej wątróbki i foie grass z orzechami, konfitura z czerwonej cebuli z porto, palony sękacz
- Grillowane krewetki z chili i limonką, papryczki padron, salsa fresca, tarte halloumi
- Tataki z tuńczyka, sos ponzu, edamame, płatki rzodkiewki, kim chi z marchewki
- Łosoś w niskiej temperaturze z mussem z selera, sałatka z popcornu z kaszy gryczanej, kolendry i wędzonego twarogu
- Rillettes z kaczki, kompresowane jabłko z anyżem, galaretka z wina i żurawiny, tosty zielone
- Mezze - pasta z pieczonego bakłażana, oliwki grillowane papryka, pieczony kalafior, miodowe pomidorki cherry, tzatziki, zielona tortilla/ wege
- Tatar z pomidora i avocado, miks ziół, oliwa bazyliowa, grzanki zielone/ wege
- Pieczony w filo dojrzewający kozi ser, figa, chutney jabłkowy, szparag grillowany, miks sałat i ziół/ wege

ZUPA

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Rosół z gęsi i kury wiejskiej, domowy makaron, lubczyk
- Orientalny rosół z anyżem i pierożkami wonton z jagnięciną
- Zupa z bryndzy na wędzonce, palona dynia, paluchy z ciasta francuskiego z oregano i pastą z pieczonych pomidorów
- Zupa rybna z pomidorami i trawą cytrynową, ciecierzycą, pieczony łosoś, kolendra
- Lekki krem podgrzybkowy z żurkiem, paloną dynią i suszoną śliwką

- Krem z selera naciowego i kopru włoskiego, chrust z boczku, palony sezam, grzanki zielone
- Zupa grzybowa z pęczakiem, lubczykiem, zielowymi kluseczkami/ wege
- Krem z gruszek i pietruszki, palone orzechy, salsa z pieczonej papryki/ wege
- Krem z dyni doprawiony czarnym kardamonem, pomidorami confit i pesto z kolendry/ wege
- Zupa cebulowa z grzankami serowymi/ wege
- Zupa z pieczonych pomidorów malinowych z ciecierzycą, rozmarynem i limonką/wege





MA PASSION
catering



03. cd.

PAKIET PIANISSIMA

DANIE GŁÓWNE

/do wyboru 1 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
- Pieczona kaczka w sosie wiśniowym, kluski śląskie, karmelizowane jabłko, pieczony mini burak
- Roladka z udźca jagnięcego z karczochami i oliwkami, sos jałowcowy, spaghetti z marchwi i cukinii z masłem ziołowym, arancini z podgrzybkami i peccorino
- Saltimbocca cielęca, gnocchi z pomidorkami cherry i parmezanem, coulis z pomidorów malinowych, mini sałata rzymska z sosem cezar
- Gicz cielęca z wędzoną papryką i chorizo, pieczone warzywa korzeniowe z limonką, purée ziemniaczane z zielonym groszkiem
- 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
- Dorsz z bazylią i trawą cytrynową, zielone curry, palone płatki kalafiora z sezamem
- Grillowany łosoś, pesto oliwkowe, sos cytrynowy z chili i mlekiem kokosowym, pęczak z kurkami
- Grillowany okoń morski, risotto cytrynowe, pesto bazyliowe, stir-fry warzywne
- Pieczony sandacz, sos rakowy z mlekiem kokosowym, tłuczony groszek zielony z imbirem i cytryną, sałatka z kopru włoskiego, pieczonych pomidorów, kaparów, kopru
- Risotto milanese z krewetkami i cukinią, miodowe pomidorki cherry, musztardowiec
- Kotleciki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, purée z batatów, chipsy z jarmużu, relish ogórkowy /wege
- Kotleciki z kalafiora i soczewicy, warzywne stir-fry, żółte curry, brokuł bimi, orzechy ziemne/ wege
- Opalany kalafior fioletowy z czarnuszką, zielone purée z palonej bulwy selera i gruszek, mango kompresowane z ekstraktem buraczanym, sos z mleka kokosowego, chips z czarnego ryżu i marchwi/ wege

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECE

/do wyboru 7 z asortymentu poniżej/

- Pasztet gęsi ze śliwką suszoną i konfiturą porzeczkową, szynka z Podlasia, kielbasa jałowcowa, sos chrzanowy, pikle
- 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
- Roladka z perliczki z rodzynkami i orzechami, chutney porto z winogronem, ser pleśniowy
- Schab po warszawsku z jajkiem przepiórczym
- Szparagi, grillowane mini marchewki z bazyliowym sosem holenderskim i półgęskim, popcorn z kaszy gryczanej
- Placuszki gryczane z wędzonym pstrągiem na zimno, gzikiem, różowy pieprz
- Delikatna cielęcina z sosem tuńczykowym, kapary
- Śledzie holenderskie z sałatką z buraka, kopru i pieczonego ziemniaka, wędzona śmietana, piklowany koper włoski z szafranem
- Łosoś w cieście francuskim z fetą, pieczoną papryką i szpinakiem, ajvar
- Marynowany w soli, whisky i koprze łosoś, dressing z wędzonego twarogu, sałatka z kopru włoskiego i pomarańczy
- Futomaki z pieczonym łososiem, daikon, ogórek, chili
- California maki z awokado, serkiem Philadelphia, pore, shiitake w panierce panko, palony sezam/ wege
- Grillowane pieczarki ze szpinakiem, kozim twarogiem i podsuszonym pomidorem malinowym/ wege
- Baba ganoush, hummus bazyliowy, podsuszane pomidory malinowe, papryczki czereśniowe, podplomyk rozmarynowy/ wege



MA PASSION
catering



03. cd.

PAKIET PIANISSIMA

- Smalec z białej fasoli, jabłka i śliwki marynowane w mango i sezamie, buraczki, ogórek kiszony, chleb żytni/ wege
- Półmisek antipasti: pasta z karczochów i oliwy truflowej, podsuszane pomidory malinowe, marynowana mini mozzarella, pieczona papryka, salami spienate, szynka parmeńska, peccorino, dojrzwały ser camembert, oliwki, konfitura figowa, rozmarynowa foccacia, domowe paluszki grissini/ wege

SAŁATKI WYSTAWIONE W BUFECIE /do wyboru 3 z asortymentu poniżej/

- Miks sałat z pomarańczami, grillowanym kurczakiem, pestkami dyni, rzodkiewką, ogórkiem, dressing klonowo-sojowy z limonką
- Sałatka z zieloną soczewicą, grillowanym kurczakiem i pieczarkami, boczkiem, porem, cebulkami perłowymi, papryką
- 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
- 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
- Miks sałat z płatkami sera halloumi, kopru włoskiego, ogórka, bobu, dressing truskawkowy/ wege
- Tabbouleh z perłowym kuskus, warzywami grillowanymi, pomidorkami cherry, feta, mięta, granat/ wege
- Sałata z mozzarellą bawolą, oliwkami, brzoskwinia, karczochami grillowanymi, rukolą, pomidorami malinowymi mini, dressingiem truflowym/ wege

STACJE LIVE COOKING Z GRILLEM

- Mini Burgery wołowe z domową bułką brioche z sezamem, serem cheddar, chorizo, jalapeno, pomidorem, ogórkiem kwaszonym, grillowana cebula, sos majonezowo- musztardowy
- Mini Burgery z domową bułką brioche z sezamem, pieczarką portobello w panco, serem/ wege
- Mini steki z polędwicy wołowej, demi-glace pieprzowy
- Kielbasa grillowa z ziołami
- Łosoś na desce czereśniowej, dressing z wędzonego twarogu i kopru
- Ser halloumi zawijany w bakłażana, chutney figowy /wege

Dodatki:

- Sałatka z ogórków kiszonych, konserwowych i świeżych, koper, musztarda francuska /wege
- Pomidory malinowe ze szczypiorem, oliwkami, feta, oregano /wege
- Warzywa grillowane w podgrzewaczach: papryka, bakłażan, pieczarki portobello, cukinia /wege
- Pieczone ziemniaki z masłem ziołowym /wege
- Kukurydza z masłem ziołowym /wege

Sosy:

- barbecue, tzatziki, salsa pomidorowa, musztarda

STACJA Z PIEROGAMI

Pierogi smażone:

- Pierogi ruskie z wędzonym serem, okrasa z szalotki i pietruszki/ wege

Pierogi z wody:

- Pierogi z kurkami i bobem/ wege
- Pierogi z policzkami wołowymi, ciemny sos jabłkowy, pieczona kapusta z ziołami

Pierogi na parze:

- Pierogi z wieprzowiną, kapustą, szczypiorem, imbirem
- Pierogi z krewetkami



MA PASSION
catering



03. cd.

PAKIET PIANISSIMA

STACJA LODY

- Lody nitro z maślanki, kruszonka owsiana
- 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

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY /do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Boeuf Strogonow
- Barszcz ukraiński na wędzonce
- Barszcz buraczany z pasztecikami grzybowymi z kapustą kiszona/ wege

DESERY

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Mini sernik 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

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



04.

PAKIET POMPONIA MENU WEGETARIAŃSKIE

Uroczysta kolacja serwowana

PRZYSTAWKA

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Talerz mezze: labneh, mutabal, oliwki kalamata, marchewka i brokuł w tempurze pieczona papryka, grillowana pita z oliwą ziołową
- Pieczony kozi ser dojrzewający zawinięty z ciasto filo, szparagi grillowane, chutney z jabłka i musztardy francuskiej, orzechy, miks sałat i ziół, ziołowa grzanka

ZUPA

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Krem z kalafiora i limonek z mlekiem kokosowym, salsa fresca, pestki dyni
- Zupa grzybowa z bryndzą, pesto pietruszkowe, czarnuszka, grzanki ziołowe
- Zupa z pieczonych pomidorów i papryki, pesto bazyliowe, chipsy z ziołowej bagietki





MA PASSION
catering



04. cd.

PAKIET POMPONIA

DANIA GŁÓWNE

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Kotleciki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, purée z batatów, chipsy z jarmużu, relish ogórkowy
- Stek z kalafiora w sezamie, purée z selera, gruszki i jarmużu, pianka kokosowa z limonką, buraki marynowane w syropie mango, płatki rzodkiewki, zioła
- Roladki z bakłażana nadziewane sałatką z tłuczonego bobu, sera violife, risotto z pieczonymi pomidorami, oliwa pietruszkowa, chrust z boczniaka

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- Śledzie z boczniaka z żurawiną, cebulą czerwoną, orzechami i kawą
- 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, salsa avocado, aioli z czarnym czosnkiem
- 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, shitate w panierce panko

SALAATKI WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 2 z asortymentu poniżej/

- 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
- Avocado Panzanella - podsuszane pomidory, awokado, oliwki, grzanki ziołowe, dymka, szpinak, dressing, awokado
- Miks sałat z płatkami sera halloumi, kopru włoskiego, ogórka, bobu, dressing truskawkowy





MA PASSION
catering



04. cd.

PAKIET POMPONIA

DANIA CIEPŁE WYSTAWIONE W BUFECIE

- Kotleciki z batata z kaszą jęczmienną i sezamem, guacamole, salsa pomidorowa
- Zapiekanka z marchewki i dyni z serem pleśniowym i szalwią
- Pieczone młode ziemniaki z rozmarynem i parmezanem, sos tzatziki
- Kluski śląskie z boczniakami, suszonymi pomidorami, jarmuż
- Gołąbki mini z bryndzą, soczewicą czerwoną i grzybami, coulis z pieczonej papryki
- Pierogi z wędzonym twarogiem, kiszoną kapustą i kaszą gryczaną, okrasa z suszonych pomidorów i szalotki

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY /do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Strogonow z boczniaka
- Barszcz buraczany na zakwasie z pasztecikiem z kiszoną kapustą i grzybami

DESERY WYSTAWIONE W BUFECIE /do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Beza z malinami i marakują
- Tarta jabłkowa
- Mus chałwowy z konfiturą porzeczkową i ciastkiem czekoladowym
- Tartaletki: truskawkowa/malinowa/borówkowa z kremem waniliowym
- Torcik Royal
- Sernik nowojorski z białą czekoladą i pomarańczami
- Szarlotka
- Owoce sezonowe
- Jogurtowe ciasto śliwkowe
- Crème brûlée
- Tiramisu

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



05.

PAKIET PEPITA MENU WEGAŃSKIE

Uroczysta kolacja serwowana

PRZYSTAWKA

- Talerz mezze: labneh, mutabal, oliwki kalamata, marchewka i brokuł w tempurze pieczona papryka, grillowana pita z oliwą ziołową

ZUPA

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Krem z kalafiora i limonek z mlekiem kokosowym, salsa fresca, pestki dyni
- Zupa grzybowa, pesto pietruszkowe, czarnuszka, grzanki ziołowe
- Zupa z pieczonych pomidorów i papryki, pesto bazyliowe, chipsy z ziołowej bagietki

DANIA GŁÓWNE

/do wyboru 1 z asortymentu poniżej/

- Kotleciki z grzybów portobello, brokuł bimi z sezamem, purée z batatów, chipsy z jarmużu, relish ogórkowy
- Stek z kalafiora w sezamie, purée z selera, gruszki i jarmużu, pianka kokosowa z limonką, buraki marynowane w syropie mango, płatki rzodkiewki, zioła
- Kotleciki z kalafiora i soczewicy, warzywny stir-fry, żółte curry





MA PASSION
catering



05. cd.

PAKIET PEPITA

PRZYSTAWKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE

/do wyboru 6 z asortymentu poniżej/

- 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, 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
- Futomaki z marynowanym tofu, daikon, kimchi

SAŁATKI WYSTAWIONE W BUFECIE

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

DANIA CIEPŁE WYSTAWIONE W BUFECIE

- Kotleciki z kalafiora, żółte curry, pak choi, orzechy ziemne
- Pierożki dim sum z warzywami orientalnymi, pieczoną ciecierzycą, kolendrą, słodki sos sojowy
- Placuszki z młodej marchewki, salsa z pieczonej papryki i śliwki
- Pieczone pomidory wypełnione chili sin carne, brązowy ryż, guacamole
- 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 miętą i 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
- Sos podgrzybkowy, sos pieprzowy
- Bocznik mikołajkowy, mini marchewki, 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

- 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 kozi, konfitura z czerwonej cebuli, pestki słonecznika, sos balsamiczny, rukola
- Frytki z batatów, ziemniaków
- Frytki z selera i marchewki w rozmarynie, majonez bazyliowy





06. cd.

Oferta stacji LIVE COOKING

/do 2 godzin/



MA PASSION
catering



STACJA Z GRILLEM /pakiet nr 1/

- Medaliony z kurczaka z chili i limonką
- Kiełbaski grillowe
- Souvlaki z karkówki
- Podwędzany łosoś w marynacie z kopru, miodu i cytryny, sos z pomarańczy
- Warzywa grillowane w podgrzewaczach: cukinia, marchewka, bakłażan, boczniki
- Pieczone ziemniaki z masłem ziołowym
- Pomidory malinowe ze szczypiorem, oliwkami, feta, oregano
- Sosy: barbecue, tzatziki, dressing z wędzonego twarogu i kopru, ketchup, musztarda

STACJA Z GRILLEM

/pakiet nr 2, rozszerzony/

- Mini Burgery wołowe z domową bułką brioche z sezamem, serem cheddar, chorizo, jalapeno, pomidorem, ogórkiem kiszonym, grillowana cebulą, sos majonezowo-musztardowy
- Mini Burgery z domową bułką brioche z sezamem, pieczarką portobello w panco, serem halloumi, avocado, piklowaną cebulką, ajvarem,
- Ser halloumi zawijany w bakłażana, chutney figowy
- Okoń morski z masłem ziołowym
- Mini steki z polędwicy wołowej, demi-glace pieprzowy
- Staropolska kiełbasa (klasyczne kiełbaski)
- Sosy: barbecue, tzatziki, salsa pomidorowa, dip awokado, ketchup, musztarda
- Sałatka z ogórków kiszonych, konserwowych i świeżych, koper, musztarda francuska
- Pomidory malinowe ze szczypiorem, oliwkami, feta, 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 bocznikami w panco
- Warzywa
- Sosy: mayo sriracha, hoisin, kolendrowy z limonką, korean barbecue, salsa pomidorowa





MA PASSION
catering



06. cd.

Oferta stacji LIVE COOKING

/do 2 godzin/

STACJA AZJATYCKA WOK

- Makaron ryżowy, pszenney
- 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

STACJA Z PIEROGAMI

Pierogi smażone:

- Pierogi ruskie z wędzonym serem, okrasa z szalotki i pietruszki/ wege

Pierogi z wody:

- Pierogi z kurkami i bobem/ wege
- Pierogi z policzkami wołowymi, ciemny sos jabłkowy, pieczona kapusta z ziołami

Pierogi na parze:

- Pierogi z wieprzowiną, kapustą, szczypiorem, imbirem
- Pierogi z krewetkami

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

- Szynka, 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





MA PASSION
catering



07.

USŁUGI DODATKOWE

CHLEB WESELNY

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, bazylią, oliwą z oliwek, ocet balsamiczny
- Suszone pomidory, grillowane karczochy, bakłażan, cykorja, 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, kozi twaróg, karmelizowana gruszka
- Podwędzany różowy rostbef, sałatka z pieczonego bakłażana, dymki, sos aioli

STÓŁ WIEJSKI WYSTAWIONE W BUFECIE

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



TORT WESELNY

smaki do wyboru:

- Czarny las – biszkopt czekoladowy, krem czekoladowy, domowa konfitura z korzenną wiśnią, delikatny krem śmietankowy, palona czekolada
- Słony karmel – biszkopt czekoladowy, krem waniliowy, chrupiąca warstwa orzechowa, słony karmel
- Mango – marakuja – biszkopt migdałowy lub czekoladowy, mus mango-marakuja z białą czekoladą, chrupiąca pralina kokosowa
- Pistachio – biszkopt czekoladowy, krem pistacjowy, krem waniliowy, pistacje, konfitura z rokitnika
- Słodka malina – biszkopt waniliowy, maliny, delikatny krem śmietankowy z białą czekoladą
- Czarna porzeczka w karmelu – biszkopt waniliowy, krem czekoladowy z maliną i czarną porzeczką, chrupiąca pralina orzechowa, słony karmel

CANDY BAR

/do wyboru 6 deserów w tym 3 na osobę/

- Mini tarta tatin z jabłkiem i migdałami
- Mini tartaletki z owocami sezonowymi (truskawka, malina, borówka)
- Eklerka z kremem pistacjowym i konfiturą z rokitnika
- Płyty z kremem wanilia Burbon, mango i miętą
- Mini mus czekoladowy z jeżyną i praliną orzechową
- Mini brownie z mlecznej czekolady z konfiturą malinową i kremem
- Makaroniki 3 smaki – czekolada whisky/ biała czekolada z marakują/ konfitura pomarańczowa



MA PASSION
catering



07. cd. USŁUGI DODATKOWE

- Kruche rurki z kremem waniliowym z konfiturą z czarnej porzeczki
- Kruche rurki z domową nutellą
- Kruche rurki z kremem limoncello i palonymi migdałami
- Mini muffinki cytrynowe z kremem waniliowym
- Mini muffinki marchewkowe z kompotem leśnym i kremem waniliowym
- Brownie z panna cotta imbirową z konfiturą wiśniową
- „Ice Cream mini cake” ze słonym karmelem, paloną czekoladą i chrupiącą marakują
- Mini banoffee
- Cake pops z liofilizowanymi owocami i białą czekoladą
- Mini bezy z truskawkami, borówkami i żurawiną z palonym migdałem
- Pineapple curd z ciastkiem kokosowym i miętą

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/





MA PASSION
catering



08.

WAŻNE INFORMACJE

Propozycja naszego menu została przygotowana w oparciu o sezonowe składniki najwyższej jakości. Z uwagi na dostępność produktów, w zależności od pory roku w menu mogą zajść subtelne zmiany.

W RAMACH OFERTY MA PASSION CATERING ZAPEWNIĄ:

- Powitalny kieliszek wina musującego oraz woda niegazowana z cytrusami w prezencie od Ma Passion
- Menu oraz napoje ciepłe i zimne według wybranego pakietu
- Menu dla wegetarian lub wegan do wyboru dla gości w każdym z pakietów
- Dzieci do lat 3- bezpłatnie
- Dzieci do lat 12 – 50% wartości pakietu
- 10-godzinna obsługa kelnerska przyjęcia weselnego
- 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
- Kierownik kelnerów nadzorujący przyjęcie
- Odpowiednia ilość personelu kuchennego, kelnerskiego
- 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/demontaż /przewóz sprzętu/jedzenia/ pracowników
- Oferta cenowa ważna dla minimum 100 osób
- Dopłata 10 % do ceny pakietu, jeśli liczba gości jest mniejsza niż 100
- Dopłata 15 % do ceny pakietu, jeśli liczba gości jest mniejsza niż 80
- Poniżej 60 osób wycena indywidualna
- Opłata serwisowa 10 zł/os. przy zapewnieniu szkła do barku, lodu w kostkach, dodatków do przygotowywania drinków
- 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.
- Oferta cenowa dotyczy realizacji przyjęć do końca 2022 roku.
- Wszystkie niewymienione usługi w ofercie są dodatkowo płatne.
- Ceny pakietów i usług dodatkowych mogą zostać podniesione o indeks inflacji, jeśli przekroczy 5 proc. w stosunku do 2021 roku.



MA PASSION
catering



Z przyjemnością podejmiemy się realizacji Państwa przyjęcia weselnego.

W razie jakichkolwiek pytań pozostaję do dyspozycji.

Z poważaniem

Marlena Komońska
Wedding Sales Manager

+48 795 712 391

marlena.komonska@mapassion.pl