



## **Sense Media Contact Catering**

ul. Lisi Jar 10, 05-270 Marki  
tel. (0-22) 781 13 16  
kom. 0-602 492 859 lub 0-602 121 259

*[email: catering@malgosia-puzio.com.pl](mailto:catering@malgosia-puzio.com.pl)*

*[www.malgosia-puzio.com.pl](http://www.malgosia-puzio.com.pl)*

## Dania zimne, przystawki

---

- Szyńka domowa pieczona w ziołach
- Wykwintny pasztet mięsny w cieście francuskim

(wersja wegetariańska- z czerwonej fasoli, soi)

- Zielony, pieczony schab w wasabi
- Talerz wędlin z Podlasia

kindziuk, pastruma, palcówka, boczek

- Melon z szynką i płatkami sera pecorino
- Rolada łososiowo-szpinakowa
- Roladki z szynki parmeńskiej (pastruma) na carpaccio z mozzarelli i melona
- Carpaccio warzywne z sosem chrzanowo-cytrynowym

burak, seler, awokado, jabłko

- Carpaccio z polędwicy wołowej z parmezanem
- Pieczone gruszki z serem pecorino, orzechami włoskimi na sałacie
- Zapiekane jajka faszerowane grzybami z olejem truflowym
- Pasztet z suszonych grzybów
- Roladki z cukinii z serem kozim, rukolą w zalewie ziołowej
- Łódeczki z cykorii z musem serowo-orzechowym z sosem balsmico
- Śledź w oleju
- Śledź ze śliwką i jabłkiem- na kwaśno-słodko – w sosie jogurtowym
- Śledź po krynicku z jajkiem i śmietaną- pod kołderką
- Tatar ze śledzia, łososia, dorsza i ikry
- Roladki z wędzonego łososia z serem kozim i orzechami
- Tuńczyk po hiszpańsku

z pomarańczą, cebulą, kaparami, kolendrą w sosie jogurtowo-majonezowym

- Zapiekane mule z cytryną
- Łososiowe awokado a'la sushi
- Zmysłowy koktajl morski

krewetki, mango, awokado, sałata lodowa, chili z sosem różowym

- Terina śmietankowo-rybna z cukinią
- Deska serów polskich

koryciński, oscypek krowi, redykołka skalbmierski pleśniowy, z zielonym  
przerostem pleśni i niebieskim, kozi, bursztyn  
dodatki: winogrona, dżem figowy, dżem żurawinowy

- Wędzone ryby: dziki węgorz z jeziora goczalkowickiego, troć z rzeki Słupia, pstrąg potokowy
- Guacamole z nachos
- Humus ze świeżymi warzywami, macą
- Świeże warzywa z dipami
  - czerwony, zielony, biały
- Półmisek wędlin domowych
  - (salceson, kaszanka, kiełbasa, wędzona słonina, boczek, pasztetowa wędzona)
- Dodatki:
  - chrzan
  - ogórki kwaszone nadnarwiańskie
  - grzybki marynowane
  - chutney żurawinowo-imbirowy domowy
  - sos cumberland
  - domowy smalec gęsi z cebulą
  - domowy smalec wieprzowy z jabłkiem i cebulą

## Sałatki

---

- Kartoflana z selerem naciowym i oscypkiem
- Ziemniaczana po grecku
  - z oliwkami, serem feta, czerwona papryka, cebulą i oliwą z oliwek aromatyzowaną ziołami i cytryną
- Z kopru włoskiego, pomarańczy, gruszki z sosem miodowo-cytrynowym
- Zielona-mix
  - z zielonym ogórkiem, rzodkiewką i kiełkami rzodkiewki, brokuł, lucerny z sosem winegret
- Z kapusty pekińskiej
  - kiełków fasoli mung, pałeczek krabowych z sosem sojowo-oliwnym
- Zielona grecka
- Szopska na góralską nutę
  - (z bryndzą, oscypkiem)
- Biała surówka
  - (biała rzodkiew, biała cebula, cykorja, jogurt)

- Sałatka zdrowia  
(brokułowo-grejpfrutowa z sosem miodowo- czosnkowym)
- Kisir  
(kuskus z pomidorem, papryką, ogórkiem, cebulą, świeżą kolendrą)
- Awokado i szyjki rakowe na różowo
- Insalata Caprese
- Zielona lodowa z kalarepką
- Brokułowa z pieczarkami i szynką
- Kiełkowa - oczyszczająca z zielonym ogórkiem, papryką i jogurtem

## Zupy

---

- Rosół domowy z gniazdkami makaronu
- Zupa borowikowa aromatyzowana olejem truflowym z wędzonym wężozem i zacierką
- Flaczki po warszawsku z pulpetami
- Żurek domowy z jajkiem i kiełbasą
- Zupa cebulowa zielona z czesterami serowymi
- Zupa porowo-śmietanowa z wędzonym kurczakiem i bagietką
- Zupa cytrynowa z kurczakiem i porem lub szyjkami rakowymi
- Zupa dyniowa z imbirem
- Potage selerowy z selerem naciowym i razowymi grzankami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem  
(drobiowy lub kapusta z grzybami)
- Krem pomidorowy  
z zacierkami, bazylią i tartym grojerem
- Krem Hajfa  
krem z awokado z czarnymi oliwkami, krewetkami i kiełkami lucerny
- Zupa tajska z krewetkami
- Zupa Miso z kiełkami fasoli Mung, pędami bambusa i paseczkami gęsiny
- Soljanka – zupa rybno-ogórkowa z ziemniakami
- Dziadówka podhalańska (z bryndzą) i razowymi grzankami
- Chłodnik polski  
(na zsiadłym mleku )
- Chłodnik ogórkowy
- Gazpacho

- Kukurydziany krem z domowymi nachos
- Zupa chrzanowa z jajkiem

## Dania gorące

---

- Piersi kaczki lub indycze pieczone z nie paloną kaszą gryczaną + chatney żurawinowy lub sos cointreau z pomarańczami
- Uduka kurczęcia w czerwonym lub zielonym curry z puree z zielonego groszku lub z marchwi
- Półgęski pieczone na glazurowanych jabłkach z rozmarynem
- Marynowany comber z królika lub jagnięcy z sosem jagodowo-żubrówkowym podany z miodowymi buraczkami
- Warkocze z polędwiczek wieprzowych z sosem camembert
- Wędzona szynka na gorąco podana z tartym chrzanem
- Zrazy polskie zawijane w sosie ogórkowym
- Strogonow z udźca indyka
- Pieczony karp w sosie kaparowym
- Kotleciki kijowskie z sosem z ogórka kwaszonego i śmietany
- Gulasz drobiowy tandori
- Chrupiące skrzydełka z chili i miodem
- Kofta z jagnięciny podana na sałatce z kolorowej cebuli w sosie jogurtowym
- Pulpeciki a'la Casablanca podane z daktylami, morelami podana z kuskusem Garam Masala
- Rolada z piersi indyka faszerowana ziołami i serem feta z długoziarnistym ryżem cytrynowym
- Żeberka po macedońsku w pomidorach i papryce
- Sznyce Franciszka Józefa z sosem cytrynowo-kaparowym podane z sałatką ziemniaczaną
- Sznyce wieprzowe lub wołowe a'la gros z papryką
- Saltimbocca z pappardelle lub z gniazdkami orkiszowymi
- Tortellini z ricotą w sosie gorgonzola z orzechami nerkowca
- Sycylijskie rigatoni z suszonymi pomidorami i wędzoną szynką
- Spaghetti z tapenade z oliwek, brokułami i parmezanem
- Ratatuj warzywny
- Ratatuj mięsno warzywny
- Brodet

dwa gatunki ryb morskich lub słodkowodnych duszone w pomidorowo-warzywnym sosie o smaku słodkiej papryki lub z pieprzem Cayenne

- Szyjki rakowe zapiekane w sardelowym beszamelu z puree ziemniaczano-brukselkowym
- Pieczone filety z pstrąga potokowego z sosem koperkowo-cytrynowym
- Smażone dzwonka z tołpygi, karpia, sandacza podane na kapuście kwaszonej z grzybami
- Pierogi kresowe z polską kwaśną śmietaną

(farsz: biały ser, ziemniak, rukola)

- Pierogi z polską szynką  
(farsz: szynka, imbir, cebula)
- Pierogi z dorszem i suszonymi pomidorami podane z sosem anchois i parmezanem
- Pierogi ze szpinakiem
- Pierogi z soczewicą
- Dodatki:

Ziemniaki z lubczykiem i majerankiem podsmażane na sklarowanym maśle

Zapiekane ziemniaki z mozzarellą i ziołami

Pieczone ziemniaki z masełkami ziołowymi

Kasza gryczana nie palona z majerankiem

Ryż kaszmir

Kuskus z warzywami i curry

Kasza jaglana z grzybami i cebulą

Kluski-całuski (buraczkowe)

Gnocchi:

Marchewkowe

Dyniowe

Szpinakowe

Ziemniaczane

Sos: maślany, oliwno-czosnkowy, oliwno-ziołowy

Puree:

brokułowe z kiełkami z brokułów

Kalafiorowe z masełkiem gorzycowym

Ziemniaczano-brukselkowe

Świeże zioła

## Desery

---

- Sernik z żurawiną
- Sękacz kresowy
- Kruche ekologiczne ciasteczka z konfiturami

z pigwy, z jagody z żubrówką, z wiśni z korzeniami, maliny z rumem, z powidłami śliwkowymi

- Piernik na miodzie z migdałami nasączony syropem pomarańczowym
- Tarta cytrynowa
- Tarta pomarańczowa
- Tarta jabłkowa
- Baba makowa
- Seksowne babeczki z owocami sezonowymi
- Miętowe brzoskwinie
- Gruszki w czerwonym winie z czekoladą
- Owoce egzotyczne z sosem jogurtowo-pikantnym
- Kulki melonowo-brzoskwinie w portu z pestkami granatu

- Arbuzowo-owocowa salsa z sosem waniliowym i pieprzem seczuańskim
- Orientalny kuskus z owocami, bakaliami w syropie klonowym z sokiem z limonki
- Mus cytrynowy z limoncello

## Napoje

---

- soki naturalne 4 smaki owocowe
  - z czerwonych polskich winogron
  - z wiśni
  - z czarnej porzeczki
  - jabłkowy
  - brzoskwiniowy
  - gruszkowy
  - z aronii
  - ze śliwki
- woda mineralna nie gazowana i gazowana
- kawa z kofeiną
- kawa z cykorii
- herbata mix
- rooibos
- zielona

Ponadto możliwość zamówienia:

- śliwownicy Łąckiej
- śliwownicy Mirabelki
- Wina ekologicznego z Aronii
- Cydru polskiego

*Szeroki wybór win M&P*

## **Opinie o mojej kuchni**

" ... Oczywiście tarta, którą miałem okazję próbować była bardzo smaczna:) jak każde Pani danie bardzo ciekawe połączenie klasyki w smaku i nowoczesności w formie podania. To bardzo miłe, że ktoś oprócz mnie stara się kombinować z kuchnią polską na przekór wszystkim:)"

- *Karol Okrasa*

" ... Byłam gościem w Kuchni u Małgosi Puzio i zachwyliła mnie rolada łososiowo-szpinakowa, którą spróbowałam, a ponieważ zbieram przepisy wegetariańskie zainteresowały mnie też i inne pomysły Małgosi na potrawy bez mięsa- polecam..."

- *Katarzyna Piekarska*

" ... Zaskoczyła mnie w "pięknych okolicznościach przyrody" podczas grillowania na kanałach Augustowskich -pljaskavica- mielony po bałkańsku z regionalnym syrem przyrządzony przez Małgosię, a ryby mazurskie pieczone nad ogniskiem na patykach? mmmm-Pychota....."

- *Michał Olszański*

" ... Piszac o kuchni Małgosi Puzio należy zacząć od stylu jej obecności w kuchni - pełna werwy, energiczna , tworząca swoje potrawy z fantazją, ale zawsze opierając się o dawne polskie przepisy i o zdrowe produkty. Dokładnie wie, z czego korzysta, jakie właściwości dla zdrowia mają używane przez nią składniki. Odważnie eliminuje to wszystko, do czego namawiają nas reklamy a co nie służy naszemu zdrowiu, szuka w dobrej literaturze, docieka i sprawdza. Nigdy nie zapomnę jej zupy, kiedy jako gość przyszedłam do Pytania na śniadanie, po ostatnim odcinku programu Gwiazdy tańcza na lodzie". Ma się rozumieć odcinku zakończonym imprezą pożegnalną. Gorąca zupa grzybowa była prawdziwym zbawieniem dla nas wszystkich. Gośka gotuje starannie i z wyobraźnią jednocześnie!"

- *Anna Poppek*

## Sense Media Contact Catering

ul. Lisi Jar 10, 05-270 Marki,  
tel. (0-22) 781 13 16  
kom. 0-602 492 859 lub 0-602 121 259

[email: catering@malgosia-puzio.com.pl](mailto:catering@malgosia-puzio.com.pl)

### Składanie zamówienia

Realizujemy zamówienia na imprezy firmowe, konferencje prasowe, prywatne przyjęcia wraz z dowozem.

Oferujemy również serwis i obsługę kelnerów.  
Możliwość realizacji zamówień wg indywidualnych ustaleń.

Zamówienia przyjmujemy telefonicznie z potwierdzeniem mailowym po dokładnym ustaleniu menu.

Czas realizacji:  
2-3 dni catering do 25 osób  
4-5 dni powyżej 25 osób

Zasady płatności:  
Zaliczka od 30%- do 50% wartości zamówienia  
Pozostała płatność- gotówką przy odbiorze lub przelewem na podstawie faktury

### CENNIK

Ceny obejmują również dodatki i napoje, nie uwzględniają alkoholu.

Ceny zestawów w zależności od wybranego menu.

Ceny zależą od menu i od sezonowości produktów.

Zestaw ZIMNY BUFET: 30-50zł/osoba 3 dania zimne 2 sałatki 1 danie gorące 1 deser	Zestaw BIZNESOWY: 80-95zł/osoba 3 dania zimne 2 sałatki 1 zupa 2 dania gorące 2 desery
Zestaw RODZINNY: 50-80zł/osoba 3 dania zimne 2 sałatki 1 zupa 1 danie gorące 1 deser	Zestaw VIP: 100-125zł/osoba 5 dań zimnych 2 sałatki 1 zupa 3 dania gorące 3 desery