



GOTOWANIE
TO NASZA
PASJA...

 **CATERING**





CATERING W NAJLEPSZYM WYDANIU

Jeśli jeszcze nie wiesz jak chcesz zaskoczyć gości na swoim przyjęciu lub evencie, zdam się na nas.

Dzięki naszemu wieloletniemu doświadczeniu przygotujemy dla Ciebie menu cateringowe, które zaskoczy Ciebie i Twoich gości. Dbamy o każdy szczegół tak aby wyglądał nieziemsko i smakował jak niebo.



WYPOŻYCZALNIA GASTRONOMICZNA

Zajmujemy się krótkoterminowym wynajmem hal namiotowych i namiotów bankietowych, kompleksowego wyposażenia na potrzeby wydarzeń organizowanych w plenerze.

Zielona Gala usługę wynajmu świadczy zawsze z transportem w wyznaczone przez zamawiającego miejsce, oraz z profesjonalnym montażem.



Cała Polska

Jesteśmy mobilni,
działamy w całej Polsce



Smacznie & pięknie

Dbamy o detale i najwyższą jakość dań i potraw.

Wyśmienity smak oraz profesjonalna obsługa na długo pozostaną w Państwa pamięci.





IMPREZY OKOLICZ- NOŚCIOWE

CHRZCINY KOMUNIE EVENTY

Zapewnimy kompleksową obsługę cateringową, kelnerską i barmańską.

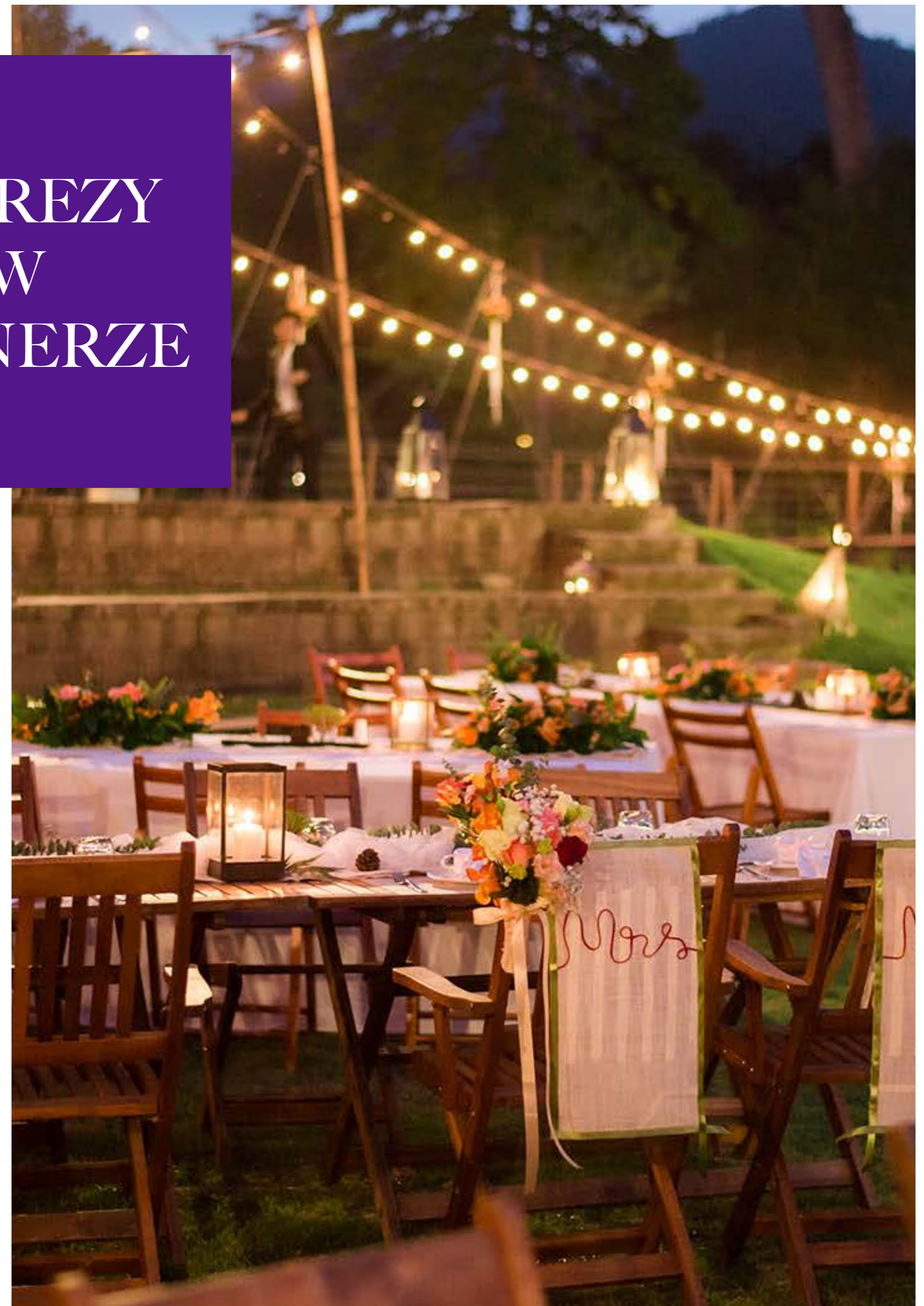
Przygotujemy dedykowane menu szyte na miarę Twoich potrzeb. Serwujemy tradycyjną kuchnię polską, dania meksykańskie, włoskie i nie zapominamy o kuchni vegan!

IMPREZY W PLENERZE

Imprezy rodzinne
Firmowe eventy

Zajmiemy się kompleksową organizacją imprezy plenerowej. Wynajmiesz u nas namiot nawet na 240 osób. Wyposażymy go i zajmiemy się wyśmienitymi daniami.

Nie ogranicza Cię nawet pogoda. Namioty można ze sobą łączyć, a w razie mrozu, posiadamy gazowe i elektryczne ogrzewacze dla komfortu Twoich gości.





OBSŁUGA EVENTÓW

PRZEKĄSKI, DANIA & WYPOSAŻENIE

Ty planujesz, my doprowadzamy do skutku.

Organizacja eventu to nie tylko catering, dobrze o tym wiemy. Dlatego smaczne i piękne jedzenie zostaw nam, a Ty zajmij się całą resztą.



Mobilni & szybcy

Nie zostawimy Cię samego.

Rozstawimy dla Ciebie namiot,
Przywieziemy niezbędne wyposażenie,
a na koniec dostarczymy ciepłe
potrawy prosto na stół.





NAMIOTY

Na imprezy okolicznościowe
i firmowe

Od małych do ogromnych hal
namiotowych

Zajmujemy się krótkoterminowym wynajmem
namiotów i hal namiotowych.

Posiadamy:

- namioty bankietowe 4x6m, 5x8 oraz 6x12
- namioty typu Turek 6x6m
- hala namiotowa 20x12m (możliwość rozkładania modułów co 5m, czyli 5x12, 10x12m, 15x12m i 20x12m.
- krzesła chiavari oraz bankietowe
- stoły okrągłe oraz prostokątne

WYPOŻY- CZALNIA GASTRONO- MICZNA

KRZESŁA STOŁY SPRZĘT GASTRONOMICZNY

Wszystko czego potrzebujesz jest u nas.

Nie ogranicza Cię nawet pogoda. Namioty można ze sobą łączyć, a w razie mrozu, posiadamy gazowe i elektryczne ogrzewacze dla komfortu Twoich gości.





WESELE NA TERENIE ZAMKU W LIWIE

Niezapomniane chwile na terenie zamku w Liwie

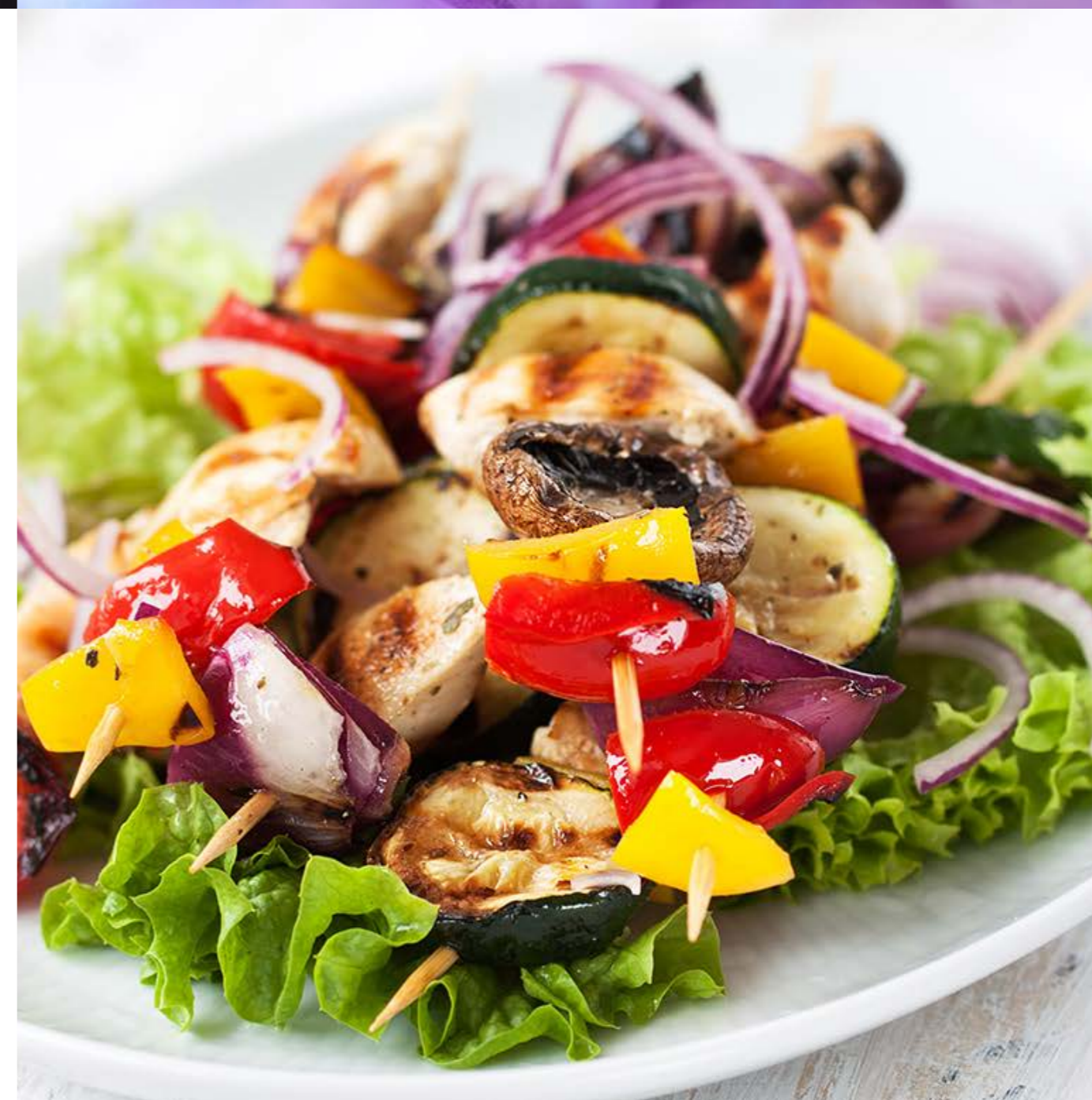
To niebywała okazja na wesele na terenie XV-wiecznego zamku.

Bogata historia obiektu oraz jego usytuowanie w malowniczej dolinie Liwca przyciągają turystów szukających kontaktu z historią, naturą oraz aktywnego wypoczynku. Jest to miejsce piękne, wyjątkowe, związane z historią Polski od wieków.



MENU CATERINGOWE

Wybieraj spośród rozmaitych potraw i dań.



Menu do wyboru

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Ser kozi zawijany w liście cukini z sosem malinowym
- Świderki z ciasta francuskiego z bazylią
- Rożki z parmezanu z pastami smakowymi
- Roladki z bakłażana z warzywami i kurczakiem w sosie kefirowym
- Liście cykorii z pastami smakowymi
- Pomidorki cherry faszerowane pastami smakowymi
- Rybne placuszki z mango i miętową salsą
- Śledź po kaszubsku
- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Rolada z pieczonych warzyw i koziego sera
- Mini Tarty z serem i gruszkami
- Pikantne trójkąty tortilli z wołowiną i warzywami
- Pieczarki faszerowane orzechami i serem gorgonzola
- Bruschetta z suszonymi pomidorami , szynką parmeńską i gorgonzolą
- Szynka Parmeńska z melonem
- Pomidory cherry z capreze
- Sakiewki z ciasta filo z łososiem i szpinakiem
- Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem kremowym
- Mini pizza z szynką i pieczarkami
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Tortilla z łososiem wędzonym i kremowym serkiem
- Schab po warszawsku

- Nugetsy w sezamie z sosem czosnkowym i pomidorowym
- Ryba po grecku
- Krewetki w sosie słodko kwaśnym z warzywami
- Jajka faszerowane
- Koreczki serowe
- Bukiet warzyw z dipami
- Śliwka z boczkiem
- Tymbaliki drobiowe
- Tatar

SAŁATKI

- gyros
- cezar z grilowanym kurczakiem
- nicejska z tuńczykiem
- z mozzarellą
- grecka z serem feta i oliwkami
- tradycyjna jarzynowa
- z serem pleśniowym
- z łososiem wędzonym
- z szynką parmeńską i suszonym pomidorem
- brokułowa z jajkiem
- z wędzonym kurczakiem
- z marynowanym selerem
- z szpinakiem i parmezanem

Menu do wyboru

DANIA GŁÓWNE

- Kotlet de volaille
- Schab ze śliwką
- Sakiewki ze schabu z farszem
- Udko pieczone (po cygańsku)
- Boeuf Strogonow
- Kotlet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych
- Kotlet hawajski (pierś z kurczaka, ser , ananas)
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Schab pieczony w sosie borowikowym
- Karkówka piczona w sosie myśliwskim
- Pieczony łosoś
- Kaczka luzowana z jabłkiem i sosem żurawinowym
- Cordon blu (schab z szynka i serem żółtym)
- Filet drobiowy faszerowany
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane

ZUPY

- Rosół z makaronem
- Flaki
- Krem z pomidorów z grzankami
- Żur staropolski z kielbasą i z jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Krem z dyni z grzankami lub groszkiem ptysiowym
- Zupa gulaszowa
- Zupa krem z pieczarek

DODATKI

- Ziemniaki zapiekane
- Ziemniaki młode z koperkiem
- Kluski śląskie
- Ryż
- Kopytka
- Puree z groszkiem
- warzywa z wody

SURÓWKI

- marchewka z jabłkiem
- biała kapusta
- wiosenna
- seler
- czerwona kapusta

DESERY

- bufet owocowy (sezonowy)
- ciasta domowe (sernik, babka, makowiec, szarlotka)
- babeczki deserowe
- mini ptysie
- mini rogaliki
- lody z malinami

A photograph of a white plate containing a sliced duck breast, a fresh salad with lettuce, tomatoes, and shredded carrots, and a baked potato. The plate is set on a rustic wooden table. A purple rectangular box is overlaid on the top right of the image, containing the text 'BISTRO & PIZZERIA' in white serif font.

BISTRO & PIZZERIA

**Jesteśmy dla Was
dostępni również stacjonarnie**

BISTRO

Stojadła, ul. Warszawska 75 (Przy stacji BP)
05-300 Mińsk Mazowiecki

PIZZERIA

ul. Latowicka 19A
05-332 Siennica



INNE ATRAKCJE

Sprawdź jakie atrakcje
możemy dla Ciebie
przygotować.



Live cooking

Zaskocz publikę gotowaniem
na żywo





Barmani

Koktajle, drinki dla Twoich gości
i pokazy barmańskie



Kim jesteśmy?

Odkryj naszą historię,
Poznajmy się!



Pasja Catering łączy w sobie zaangażowanie, profesjonalizm i dbałość o najwyższą jakość oferowanych usług.

Naszym celem jest tworzenie niezapomnianych przyjęć, które poprzez swoją oprawę, wyśmienity smak potraw oraz profesjonalną obsługę na długo pozostaną w Państwa pamięci.

Usługi, jakie Państwu oferujemy poparte są wieloletnim doświadczeniem, zdobytym na kierowniczych stanowiskach w najlepszych warszawskich restauracjach takich jak Foksal 19 czy Platinium oraz hotelach Inter-Continental, Hayyat, Brant oraz Narvil.

Szef kuchni, Włodzimierz Drozd, pragnąc nieustannie poszerza swoją wiedzę i umiejętności, bierze udział w pokazach kulinarnych w firmie Unilever, szkoleniach oraz prestiżowych konkursach. 21 września 2013 r. wraz z zespołem restauracji Aruana zajęli pierwsze miejsce w konkursie Wine & Food Noble Night 2013 we wszystkich kategoriach.



Zielona Gala zajmuje się krótkoterminowym wynajmem hal namiotowych i namiotów bankietowych, kompleksowego wyposażenia na potrzeby wydarzeń organizowanych w plenerze.

Obsługujemy wesela, urodziny, chrzciny, komunie w zaciszu przydomowego ogrodu, oraz imprezy firmowe, akcje promocyjne, konferencje, bankiety, wielkie otwarcia, pikniki rodzinne, imprezy tematyczne.

Skontaktuj się z nami!

Zadzwoń
i zapytaj o szczegóły



Włodzimierz Drozd

tel. +48 692 702 904

e-mail: biuro@pasja-catering.pl

BISTRO:

Stojadła, ul. Warszawska 75 (przy stacji BP)

05-300 Mińsk Mazowiecki

tel. +48 510 026 681



tel. +48 799 772 599

e-mail: kontakt@zielonagala.pl

BIURO:

Ostrów Kania 29 A

MAGAZYN:

Ostrów Kania 39