

OFERTA  
CATERINGOWA  
2026

*Yummy  
Christmas*

[www.yummypartybox.pl](http://www.yummypartybox.pl)



# MENU *zimne przekąski*

Mini kanapeczka z musem chrzanowym, szarpaną szynką i piklowanym ogórkiem

Kanapeczka na pumperniku z pasztetem roślinnym i wiśnią

Mini grzanka z tatarem z pstrąga i piklowaną czerwoną cebulką

Mini grzanka ze szczypiorkowym fromage z dodatkiem zestu z cytryny, łososiem gravlax w maku i zielonym ogórkiem

Mini kanapeczka z pastą z kozim serem, pieczonymi w syropie klonowym plastrami buraka i siekanymi pistacjami

Śledź na grzance na kremowym musie z żurawiną, podany z grzybkiem

Krucha czarna babeczka z marynowanymi buraczkami dekorowana fuksją

Mini ptyś z kremową sałatką warzywną dekorowany groszkiem cukrowym

Ptyś z pastą z kraba i maślaną krewetką

Rybne kulki z dorsza a la arancini podane na sosie tatarskim

Śledź po kaszubsku na chrupiącym blinie z musem jabłkowym, dekorowany świeżym koprem

Krewetka pieczona w maśle na sosie mary rose, z zestem z limonki i solirodem

Strips z okonia w sosie chipotle

Hummus z pieczonych leśnych grzybów z pastą truflową, chips z buraka

Roladka z polędwiczki wieprzowej sous vide ze śliwką nałęczowską, na musie z gruszki i cynamonu

Pralina z tradycyjnego pasztetu w orzechowej panierce na musie malinowym

Mini tortilla z szarpaną szynką, sosem chrzanowym, pieczonym jabłkiem i piklowaną czerwoną kapustą / 20 sztuk

# MENU *na ciepło*

## ZUPY, 250 ML

Barszcz wigilijny z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Krem z pieczarek aromatyzowany grzybkami leśnymi,  
podany z grzankami rozmarynowymi

Krem z pieczonej dyni z gorgonzolą i chipsami z pietruszki

Tradycyjna zupa grzybowa z łazankami i nacią pietruszki

## DANIA ŚWIĄTECZNE

Bigos świąteczny, podany z pieczywem / 300 g

Bigos wegański z bocznikami, podany z pieczywem / 300 g

Pierogi z kapustą i grzybami / 6 szt

## DANIA GŁÓWNE, 450 G

Rolada z kapusty włoskiej z farszem z kaszy gryczanej, pieczarek  
i soczewicy w sosie borowikowym, kluski śląskie, pieczone  
marchewki z karmelizowanym orzechem włoskim (vegan)

Karp smażony w złocistej panierce, puree ziemniaczane z masłem  
chrzanowym, tradycyjna surówka z kapusty kiszzonej

Dorsz smażony w złocistej panierce, puree ziemniaczane z  
masłem chrzanowym, tradycyjna surówka z kapusty kiszzonej

Konfitowana noga kaczki w glazurze z pomarańczy, z ćwiartkami jabłek  
w majeranku, kopytka w maselku szałwiowym, buraczki na ciepło

Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym ze śliwką nałęczowską  
i czerwonym winem, risotto z pęczaku z borowikami, miks sałat  
z winegretem, pomidorkiem cherry i prażoną dynią

Wellington z buraka, grzybów i sera korycińskiego z naleśnikiem  
szpinakowym, pieczone ziemniaczki francuskie z czosnkiem  
niedźwiedzim, liście sałat z karmelizowaną gruszką, prażonym  
migdałem i winegretem (wege)

Łosoś w sosie cytrynowo-kaparowym, gratine z ziemniaka,  
brokuł bim z maselkiem i czosnkiem niedźwiedzim

# MENU

Mini ptyś z kruszonką z musem chałwowym  
i sosem z owoców leśnych

Mini pavlova z musem z daktyli z waniliowym  
mascarpone, dekorowana malinami

Mini serniczek na piernikowych ciasteczkach

Krem waniliowy na mleku kokosowym, przekładany  
powidłami śliwkowymi, piernikiem  
i prażonym orzechem (vegan)

Tiramisu pistacjowe

## ŚWIATECZNA CUKIERNIA

Klasyczny makowiec / 80 g

Kremowy sernik z cukrem pudrem / 60 g

Sernik z kajmakiem / 60 g

Piernik / 60 g

# MENU *pozycje w wybranej gramaturze*

## SALATKA, 1 KG

Klasyczna sałatka jarzynowa

Sałatka śledziowa z piklowaną czerwoną cebulką, grzybkiem marynowanym i olejem

Sałatka z pieczonych ziemniaków francuskich z wędzonym pstrągiem, piklowaną czerwoną cebulką, koperkiem i sosem musztardowym

Sałatka z kaszy bulgur, pieczonej dyni, żurawiny, granatem i nerkowcem (vegan)

Sałatka z kaczką, pomarańczą, pieczonym batatem, żurawiną, orzechem i rukolą

## ŚWIĄTECZNE MIĘSA PIECZYSTE

Schab ze śliwką w galarecie

Karkówka pieczona

Boczek pieczony

Schab pieczony

Deska mięs pieczystych (6-8 osób): kielbasa swojska, kabanos, boczek pieczony, schab, karkówka, smalec, pasztet, pikle, żurawina, chrzan, chleb wiejski, osełka

## GOTOWE DANIA I WĘDLINY, 1 KG

Bigos świąteczny z mięsem i grzybami

Wegański bigos z boczniakami

Pierogi z kapustą i grzybami (ok. 20-25 szt.)

Uszka z kapustą i grzybami

Dorsz na sposób grecki

Tradycyjny dorsz w galarecie

Minimalna ilość porcji danego rodzaju: 10 szt. lub 1kg  
Minimalna wartość zamówienia: 500 zł netto.

[WWW.YUMMYPARTYBOX.PL](http://WWW.YUMMYPARTYBOX.PL)

# PAKIET

## *Złota Gwiazdka*

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE:

Mini kanapeczka z musem chrzanowym, szarpaną szynką i piklowanym ogórkiem

Pralina z tradycyjnego pasztetu w orzechowej panierce, podana na musie malinowym

Mini grzanka z tatarskim z pstrągi i piklowaną czerwoną cebulką

Śledź po kaszubsku na chrupiącym blinie z musem jabłkowym, dekorowany świeżym koperkiem

Mini kanapeczka z pastą z koziego sera, plasterkami buraka pieczonymi w syropie klonowym i siekanymi pistacjami (wege)

Mini ptyś z kremową sałatką warzywną, dekorowany groszkiem cukrowym (wege)

### DESERY:

Mini serniczek na spodzie z piernikowych ciasteczek

Mini ptyś z kruszonką, musem chałwowym i sosem z owoców leśnych

*Skład zestawu: 6 przekąsek wytrawnych i 2 desery - po 1 sztuce każdej pozycji na osobę.*

# PAKIET

## *Diaamentowa Gwiazdka*

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE:

Mini grzanka ze szczypiorkowym fromage, łososiem gravlax w maku i zielonym ogórkiem

Śledź po kaszubsku na chrupiącym blinie z musem jabłkowym, dekorowany świeżym koperkiem

Mini tortilla z szarpaną szynką, sosem chrzanowym, pieczonym jabłkiem i piklowaną czerwoną kapustą

Kulki z dorsza à la arancini, podane z sosem majonezowym

Krewetka pieczona na maśle, podana na sosie Marie Rose z otartą skórką z limonki i solirodem

Stripsy z okonia z sosem chipotle

Hummus z pieczonych grzybów leśnych z pastą truflową i chipsem z buraka (wegańskie, bezglutenowe)

Mini kanapeczka z pastą z koziego sera, plasterkami buraka pieczonymi w syropie klonowym i pistacjami (wege)

### DESERY:

Mini pavlova z musem daktylowym i waniliowym mascarpone, dekorowana malinami

Mini serniczek na piernikowych ciasteczkach

Tiramisu pistacjowe

*Skład zestawu: 9 przekąsek wytrawnych i 3 desery - po 1 sztuce każdej pozycji na osobę.*

---

# PAKIET

## *Tradycja Świąt*

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE:

Mini kanapeczka z musem chrzanowym, szarpaną szynką i piklowanym ogórkiem

Mini grzanka z tatarem z pstrąga i piklowaną czerwoną cebulką

Mini ptyś z kremową sałatką warzywną, dekorowany groszkiem cukrowym (wege)

### DESERY:

Panna cotta z musem jabłkowym i cynamonem

Kremowy sernik oprószony cukrem pudrem

### BUFET GORĄCY:

Barszcz wigilijny z pasztecikiem z kapustą i grzybami (wege)

Pierogi z kapustą i grzybami – 6 szt. na osobę (wege)

#### *Skład zestawu:*

*bufet zimny - 3 pozycje wytrawne i 2 deserowe, po 1 szt. każdej pozycji na osobę;  
bufet gorący - 250 ml zupy z dodatkiem oraz 6 pierogów na osobę.*

# PAKIET

## *Smaki Wigilli*

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE:

Mini grzanka ze szczypiorkowym fromage, otartą skórką z cytryny, łososiem gravlax w maku i zielonym ogórkiem

Krewetka pieczona na maśle, podana na sosie Marie Rose z otartą skórką z limonki i solirodem

Pralina z tradycyjnego pasztetu w orzechowej panierce, podana na musie malinowym

Kanapeczka na pumperniku z pasztetem roślinnym i wiśnią (wege)

### DESERY:

Panna cotta z musem jabłkowym i cynamonem

Kremowy sernik oprószony cukrem pudrem

Klasyczny makowiec

### BUFET GORĄCY:

Barszcz wigilijny z pasztecikiem z kapustą i grzybami (wege)

Pierogi z kapustą i grzybami - 4 szt. na osobę (wege)

Karp smażony w złocistej panierce

### DODATKI:

Purée ziemniaczane z masłem chrzanowym

Tradycyjna surówka z kapusty kiszzonej

*Skład zestawu:*

*bufet zimny - 4 pozycje wytrawne i 3 deserowe, po 1 szt. każdej pozycji na osobę;  
bufet gorący - 250 ml zupy, 450 g dania głównego oraz 4 pierogi na osobę.*

# PAKIET

## Świąteczna Uczta

### PRZEKĄSKI WYTRAWNE:

Ptyś z pastą z kraba i maślaną krewetką

Śledź na grzance, podany na kremowym musie żurawinowym z grzybkiem

Roladka z poledwiczki wieprzowej sous-vide ze śliwką nałęczowską, podana na mące gruszkowo-cynamonowym (bezglutenowe)

Hummus z pieczonych grzybów leśnych z pastą truflową i chipsem z buraka (wegańskie, bezglutenowe)

Krucha czarna babeczka z marynowanymi buraczkami, dekorowana fuksją (wege)

### DESERY:

Krem waniliowy na mleku kokosowym, przekładany powidłami śliwkowymi, piernikiem i prażonymi orzechami

Sernik z kajmakiem

Piernik

### BUFET GORĄCY:

Barszcz wigilijny z pasztecikiem z kapustą i grzybami (wege)

Krem z pieczonej dyni z gorgonzolą i chipsami z pietruszki (wege, bezglutenowe)

Konfitowana noga z kaczki w pomarańczowej glazurze, podana z ćwiartkami jabłek w majeranku

Łosoś w sosie cytrynowo-kaparowym

### DODATKI:

Kopytka z masłem szałwiowym

Gratin ziemniaczane

Brokuły bimi z czosnkiem niedźwiedzim

Buraczki na ciepło

Pierogi z kapustą i grzybami - 3 szt. na osobę (wege)

*Skład zestawu:*

*bufet zimny - 5 pozycji wytrawnych i 3 deserowe, po 1 szt. każdej pozycji na osobę;*

*bufet gorący - dwa rodzaje zupy po 150 ml, 600 g dania głównego oraz 3 pierogi na osobę.*

# BREAK

## NAPOJE

Kompot z suszu

Woda z pieczonym jabłkiem, laskami cynamonu i żurawiną

Woda z plasterkami pomarańczy, goździkami, żurawiną i rozmarynem.

## PRZERWA KAWOWA

Kawa serwowana z ekspresu

Wybór herbat z zimowymi dodatkami: plasterkami pomarańczy, imbirem, goździkami, cynamonem i miodem

Woda w słoju z rozmarynem i cytryną

Soki owocowe

Ciasteczka korzenne

Dodatki: cukier, mleko, napój roślinny i cytryna

Zimowe akcenty: gwiazdki anyżu, laski cynamonu, syrop piernikowy, syrop karmelowy, cytryny w syropie i suszone jabłka

## WINTER BAR

Rozgrzewająca, zimowa stacja z bezalkoholowym grzanym winem.

Dodatkowo zapewniamy świąteczne tace z cukrowymi laskami, orzeszkami, pierniczkami, piankami i mini ciasteczkami korzennymi.



KAŻDE WYDARZENIE JEST INNE, DLATEGO  
OFERTĘ ELASTYCZNIE DOPASOWUJEMY DO  
TWOICH POTRZEB I ZAŁOŻEŃ BUDŻETOWYCH.

Oferta może obejmować:

- profesjonalny serwis kelnerski i barmański,
- pokazy kulinarne oraz stacje live cooking z Chefami Yummy,
- aranżację stołów i przestrzeni, w tym oświetlenie oraz dekoracje świąteczne,
- wynajem sprzętu gastronomicznego i zastawy,
- koordynację części gastronomicznej wydarzenia,
- dostawę, montaż i demontaż.

Minimalna wartość zamówienia eventowego to 3 500 zł netto  
(mniejsza zamówienia realizujemy w boxach).

ZAPRASZAMY  
DO KONTAKTU

[zapytania@yummyspartybox.pl](mailto:zapytania@yummyspartybox.pl)