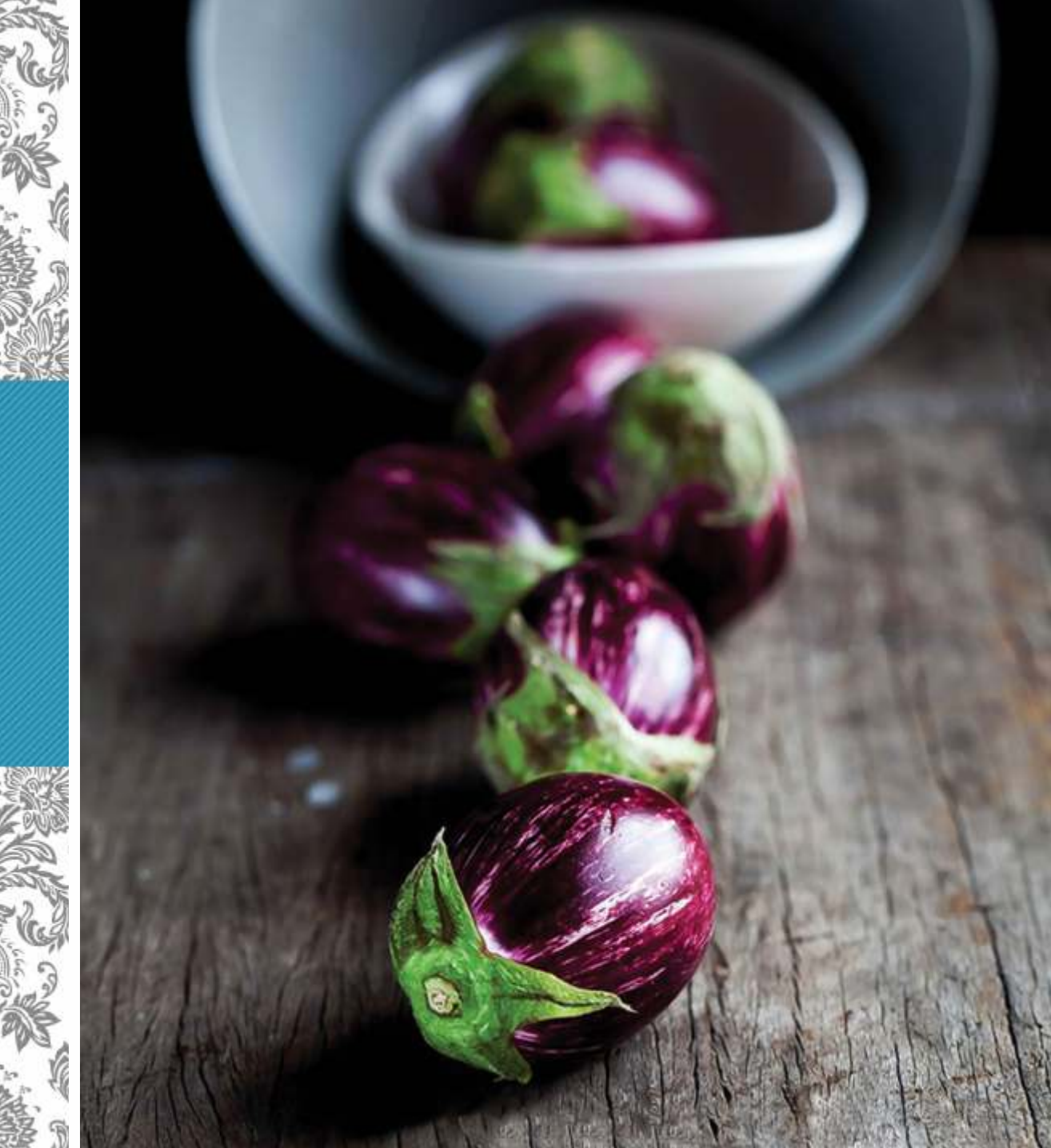




MASTERS
CATERING

polish cuisine



menu serwowane
dania pierwsze

Talerz tradycyjnych polskich przekąsek: śledź z pieczonym ziemniakiem, tatar z polędwicy wołowej, pasztet z sarny z domowymi marynatami oraz smażony oscypek z żurawiną

Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi rydzami i borowikami

Wędzony węgorz i pstrąg w musie z kwaśnej śmietany i koperku podany z plackami ziemniaczanymi

Filety z karpia Zatorskiego z prażonym słonecznikiem, ogórkowo-kolendrową salsą, pitnym miodem i porzeczkami

Jagnięcina soute z czosnkiem i rozmarynem, miętowo-borówkową granolą i kasztanowym musem

Comber z sarny na leśnej sałatce z marynowanych maślaków, konfiturą z jagód i chipsami brukwi

Gęsina z sosem piernikowo-miodowym z malinami podawana z karmelizowanym burakiem i rozmarynową gruszką

Jałowcowe fileciki z dzika z piklami, skąpane w brzosznicowym sosie z musem z kaczej wątróbki

Przepiórka confit z wędzonym bekonem z salsą z suski sechlońskiej i buraczano-chrzanową pianką

Razowe pierożki z mazurskim sandaczem i porem, na kremowym sosie z bryndzy z szafranowym masłem

menu serwowane
dania pierwsze

Chrupiące naleśniki szpinakowe nadziewane rakami podane ze śmietanką i aromatycznym koprem

Smażone w masełku rydze podane z kluseczkami i grzybową pianką

Pachnący pasztet z sarny pieczony w cieście maślanym z konfiturą z borówek

Pierogi z własnoręcznie mielonym mięsem wieprzowo-wołowym i białą cebulą zasmażaną na boczku

Pierogi z białym twarogiem, ziemniakami i cebulą zasmażaną na boczku

Pierogi z kapustą duszoną z suszonymi oraz świeżymi grzybami i cebulą zasmażaną na maśle

Pierogi z winniczkami i szijkami rakowymi na sosie maślanym z czosnkiem, piri-piri, pomidorkami i natką pietruszki

Pierogi z mielonym mięsem z dzika aromatyzowane suską sechlońską na sosie z suszonych grzybów leśnych z borówkami

Pierogi ze szczupakiem, marchewką, cebulą i pietruszką na sosie ze świeżych pomidorów i kolendry

Pierogi z gęsiną z Zatoru, podawane z konfiturą z czerwonej cebuli i piklowanymi dyniami

Pierogi z kaczką podawane z musem borowinowym i chipsami z bekonu

A close-up photograph of a hand sprinkling shredded cheese into a rustic, earthenware bowl filled with a creamy soup. The soup is topped with a layer of melted cheese and garnished with fresh green herbs. A silver spoon is visible in the background, resting in the soup. The background is a soft, out-of-focus white.

menu serwowane
zupy

Zupa borowikowa z kluseczkami maślanymi i puszystą śmietanką

Tradycyjny żur krakowski z wiejską białą kiełbasą, tartym chrzanem i jajkiem

Aromatyczny rosół z wiejskich kurcząt i wołowiny z domowymi kołdunami i marchewką

Consommé z bazyliem z pierożkiem z kaczki wątróbki z musem kasztanowym

Zupa kurkowa z ziemniakami, cukinią i świeżym tymiankiem

Kapuśniorka z grzybami na wędzonych żeberkach

Zalewajka z chrzanem podawana z pierożkiem z królika i prażonym bekonie

Bulion z kaczki podawany z kaczym mięsem, grillowanymi kurkami, borówkami leśnymi i szpinakowymi kluseczkami

Barszcz czerwony na zakwasie podawany z pasztecikami mięsnymi | uszkami mięsnymi

Consommé ze smardzów z karmelizowaną w miodzie skorzonką i duszonym smardzem



menu serwowane mięsa

- Pieczona przepiórka z nadzieniem z gęsich wątróbek podana na rabarbarowym gnieździe i sosem rodzynkowo-miodowym
- Kaczka wolno pieczona w majeranku i jabłkach z dyniowymi pyzami, karmelizowanym burakiem i sosem koniakowym
- Polędwiczki z dzika w piernikowym cieście z karmelizowanym burakiem, makowymi kopytkami i sosem z białej morwy
- Polędwica wołowa w chlebie szpinakowym podawana z winnym demi glace, grillowanymi grzybami i warzywami z pieca
- Comber z zająca pieczony w czarnym pieprzu i grzybach oraz zając w śmietanie podane z buraczkami smażonymi w miodzie
- Comber z sarny w cieście kasztanowym, podany z karmelizowaną gruszką i puree z topinambura z delikatnym sosem kawowym
- Udo gęsi zatorskiej | confit | podane z racuchami z maślanki i miodu akacjowego z gruszkowo-buraczanym gratin i porzeczkami
- Rolada z kaczki faszerowana gęsimi wątróbkami z miodem rycerskim, podawana z jabłkami łąckimi i sosem agrestowym
- Pieczona jagnięcina z kostką z rozmarynem, sosem jarzębinowym z miodem i czerwonym winem, rydzami oraz komosą ryżową
- Zrazy wołowe z wędzoną słoniną, ogórkiem i skórką razowego chleba podawane z pierożkiem gryczanym i miodową marchwią
- Polędwica z jelenia pieczona w kapuście z selerowo-gruszkowym gratin, sosem smardzowym i jeżynami
- Policzki wołowe duszone z suszonymi grzybami podane z pieczonymi warzywami, tarcichami i chrzanowym muślinem



*menu serwowane
ryby*

Pieczony sum podany z duszonymi borowikami, sosem z dzikich raków i pieczonym fenkułem

Smażony lin podawany z gotąbką z lina w czerwonej kapuście z sosem buraczanym i kremem z malinowych pomidorów

Mazurski sandacz z patelni z sosem z wędzonego śledzia z gratin buraczono-jabłkowym i waniliową polentą

Pstrąg pieczony, faszerowany natką i cytryną podawany z marchewkowym rosti, sosem czereśniowym i pieczoną dynią

Delikatny filet z okonia w ratatouille z miodowym crunchy, puree ziemniaczanym i sosem z grillowanych pomidorów

Filet z lina w kremowym sosie z dorszowej wątróbki podawany ze szpinakowymi kluskami i pieczoną marchewką z kolendrą

Troć wędrowna na rybnym sosie z małżami, czarnym pierożkiem wypchanym warzywami i liśćmi botwiny

Filet z okonia morskiego z waniliowym masłem, czarnym ryżem z wanilią i pikantną salsą ze śliwek i moreli

Filet z jesiotra pieczony w maśle i soku z kiszanej kapusty z czerwonym pieprzem, sosem jabłkowym z brusznicą, gratin z czarnej rzepy i leniwym kluską

Grillowana makrela w ostrej panierce z pomidorami koktajlowymi z grilla, świeżej kolendrze i puree z ziemniaków

Filet z dorsza soute podawany z bobem i grillowanymi bocznikami w sosie dziewiczym z cytryną

Smażony filet z suma podawany na wędzonym pstrągu z duszonym porem, sakiewką ratatuj i rybnym bulionem



menu serwowane
desery

Czarny sezam w Crème brûlée podany z malinowym parfait

Serowy mus supreme na biszkopcie z suszoną śliwką, sosem czekoladowym i lodami z szarej renety

Suflet z prawdziwej czekolady z białym serem, sosem malinowym i lodami miętowymi

Czekoladowa kula nadziewana kremem Cointreau, truskawkami i sosem waniliowym

Mus z białej czekolady z malibu z karmelizowanymi orzechami laskowymi na wytrawnym kremie z mango

Sernik ze skórką pomarańczową z konfiturą z czarnej porzeczki i sorbetem z zielonego jabłka

Sernik dwukolorowy z malin i jeżyn na biszkoptowym torciku z rabarbarowym musem

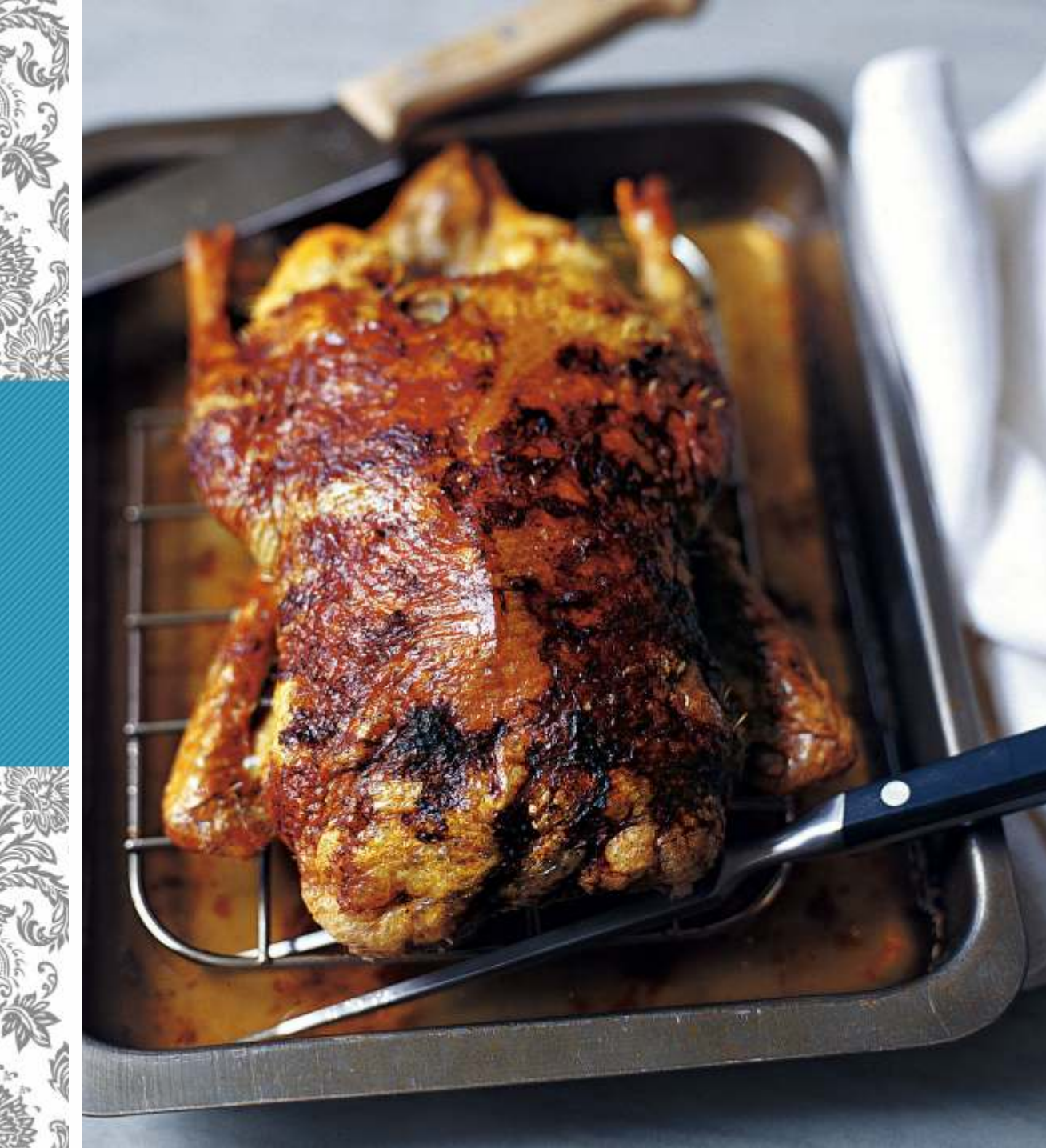
Strudel z jabłkami i karmelizowanymi bananami podawany na ciepło z lodami waniliowymi i sosem z białej czekolady

Tarta gruszkowo-serowa na sosie angielskim z poziomkami

Pierogi z malinami podane w sosie waniliowym i piernikowym crunchy

Pierogi z białym słodkim serem i rodzynkami z gęstą śmietaną i śliwkową konfiturą

Destrukcyjna jabłecznika z lodami waniliowymi i owocami



bufet

DANIA ZIMNE

Kulebiak z łososiem
Pstrąg wędzony z musem chrzanowym
Wybór śledzi marynowanych
-śledzie w śmietanie
-śledź bałtycki z olejem i szalotką
-opiekany śledź w zalewie octowo-cytrynowej
Karp w galarecie - filet
Pstrąg w galarecie - filet
Rolada z boczku | suszona śliwka
Domowy pasztet myśliwski z dzika i zająca
Lekkie galaretki wieprzowo-drobiowy z winegretem grzybowym
Młoda gąska faserowana wątróbkami i jabłkami
Szynka nabijana czosnkiem pieczona w całości
Kiełbasy domowe tradycyjne i myśliwskie

SAŁATY

Sałata z rzepy i kalafiora na domowym majonezie
Sałata letnia z mieszanych warzyw
Sałatka jarzynowa
Świeży szpinak z kozim serem i karmelizowanym burakiem
Sałatka z pomidorów, ogórków na świeżej bazylii i kolendrze

DODATKI

Ogórki małosolne
Marynaty (buraczki, cebulki, czosnki, dynia...)
Świeże warzywa (rzodkiew, pomidor, papryka, ogórki...)
Chrzan, musztarda, ćwikła
Sosy do wyboru

DANIA GORĄCE

Żurek staropolski na naturalnym zakwasie
Zupa z suszonych grzybów
Golonka wieprzowa w piwie śliwkowym i sosem musztardowo-chrzanowym
Szynka z dzika podana z kopytkami i buraczkami
Zraziki staropolskie w sosie myśliwskim z kaszą gryczaną i modrą kapustą
Dorsz panierowany z ziemniaczkami obsmażanymi

STACJA SMAŻEŃ

Pierogi z kapustą i borowikami
Pierogi z mięsem i okrasą

DESERY

Szarlotka staropolska
Buchty drożdżowe
Babka w lukrze i pomarańczach
Sernik krakowski
Makowiec



bufet II

DANIA ZIMNE

Śledź bałtycki w śmietanie z koszelem
Śledź w oleju z szalotką i gorczycą
Łosoś w galarecie z szijkami rakowymi i sosem różowym
Rolada z sandacza z rodzynkami z syropem klonowym
Pstrąg na świeżym ogórku z sosem miodowo musztardowym
Rostbef w sosie z zielonego pieprzu
Schab pieczony faszerowany grzybami z piórami oscypka
Domowy pasztecik myśliwski z dziką i zajęciem
Lekkie galaretki wieprzowo-drobiowe z winegretem grzybowym

SAŁATY

Sałatka z makreli wędzonej, jarmużu i karmelizowanej brukwi
Sałatka jarzynowa z marynowanymi grzybami
Sałatka ogrodowa z pomidorów, ogórków i warzyw sezonowych
Mizeria na słodko

DODATKI

Ogórki małosolne
Marynaty (buraczki, cebulki, czosnki, dynia...)
Świeże warzywa (rzodkiew, pomidor, papryka, ogórki...)
Chrzan, musztarda, ćwikła
Sosy do wyboru

DANIA GORĄCE

Schabowy z kapustą zasmażaną i ziemniaczkami puree
Dorsz w sosie dziewiczym ze świeżą kolendrą
Nóżka z kaczki confit duszona w czerwonym winie, brzosznicy i trójniaku
Żeberka wieprzowe w sosie miodowo-musztardowym
Perliczka pieczona z jabłkami, wędzoną śliwką rozmarynem, czereśniami i czerwonym winem

ZUPY

Zupa rybna kaszubska
Domowy rosół z domowymi kluseczkami
Kwaśnica góralska

STACJA SMAŻEŃ

Pierogi ze ślimakami i borowikami
Pierogi z serem i ziemniakami z okrasą

DESERY

Szarlotka staropolska
Babka w lukrze i pomarańczach
Sernik krakowski

STACJA SMAŻEŃ DESERÓW

Naleśniki z serkiem waniliowym

bufet III
DANIA ZIMNE

Śledź marynowany z kurkami z pieprzem czerwonym i cebulkami
 Filety z karpia Zatorskiego ze słonecznikiem prażonym, parmezanem,
 rukolą, kaparami i ogórkowo-kolendrową salsą
 Mus z sarny w gofrowym wafelku z porzeczkami i konfiturą malinową
 Roastbeef w sosie z zielonego pieprzu z chrzanem kremowym
 Marynowane polędwiczki z dzika na salsie z marynowanych
 opieńków z jeżynami i miodem czereśniowym
 Oscypki z bukowiny tatrzańskiej | Sery kozie od Maziejuka
 Ser twarogowy z miodem i pyłkiem pszczelim
 Kiełbasa wiejska z Podstolic
 Kiełbasa Lisiecka | Szynka wędzona z Proszówek
 Kiełbasa Piaszczańska – jak głosi Legenda była podawana na stole
 Kazimierza Wielkiego na Wawelskim stole królewskim
 Kurczak marynowany w sosie balsamicznym z pitnym miodem od
 Pasiejuka z listkami rukoli, pieczonymi warzywami i serem korycińskim

SALATY

Salatka z górskim bundzem, malinowym pomidorem i sosem pesto
 z natki pietruszki
 Salatka z pieczonymi burakami i z kozim serem zagrodowym,
 świeżymi liśćmi szpinaku, marynowanym słodkim ogórkiem
 melonem i wędzoną makrelą
 Salatka jarzynowa tradycyjna z majonezem
 Salatka z szynki wędzonej, żółtego sera i zielonych ogórków

DANIA GORĄCE

Gęś Zatorska wolno pieczona podlewana pitnym miodem
 i świeżymi ziołami
 Duszona wołowina rasy czerwono-białej w sosie z czerwonego
 wina, suski sechlońskiej i charsznickiej kapusty kwaszonej
 z suszonymi grzybami
 Rolada z kaczki z jabłkami łąckimi i świeżym majeranku
 Jagnięcina podhalańska w pikantnym sosie
 z leśnych grzybów z pieczonymi warzywami
 Kluseczki z karpia osieckiego w szafranowym sosie z małżami
 Dorsz soute podawany z karmelizowaną brukselką
 i grillowanymi pieczarkami
 Ziemniaczane baryłki w czosnku i świeżym majeranku
 kasza gryczana z suszonymi grzybami | Gratin buraczano-gruszkowe

ZUPY

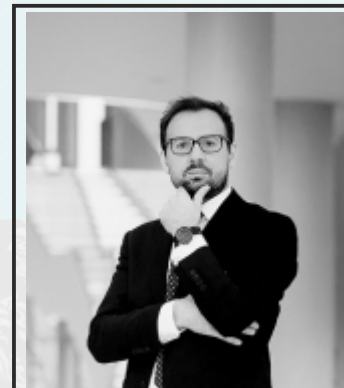
Chlebowa zupa prądnicka ze świeżymi pomidorami,
 cebulą i olejem konopnym
 Krzonówka orawska
 Żur po krakowsku na prawdziwym zakwasie

DESERY

Tradycyjny polski jabłecznik na kruchym cieście
 Beza z kremem i owocami jagodowymi
 Tarta śliwkowa z miodem spadziowym i skórką pomarańczy
 Ciasto czekoladowe z powidłami śliwkowymi



MASTERS
CATERING



zachęcamy do kontaktu,
a z pewnością znajdziemy
najlepsze kulinarne rozwiązania
dla potrzeb każdego wydarzenia

wyślij email

pytaj również o polskie alkohole