



MASTERS CATERING PRESENTS
THE
PERFECTION MENU



COLD STARTERS



Ł O S O Ś

Łosoś jurajski z chrzanem wasabi i galaretką z łączkich jabłek

F O I S E G R A S

Foie gras z białą czekoladą i szarą renetą

W O Ł O W I N A B A W E T A

Baweta wołowa z foie gras i purée z kalafiora

S A N D A C Z

Sandacz z maślanką, szparagami i czosnkiem niedźwiedzim

Ł O S O Ś

Carpaccio z łososia i sandacza z kawiozem z pstrąga, kaparami, cytryną i oliwą bazyliową

P O Ł Ę D W I C A W O Ł O W A

Tatar wołowy z ziarnem słonecznika, marynowanymi rydzami, kaparami i wędzoną papryką

K A C Z K A

Kacza wątróbka z małżą świętego jakuba, cytrusami, orzechami pecan i sosem cointreau

P S T R A G

Tatar z pstrąga z jajkiem przepiórczym, chipsem jabłkowym i żurawiną

P O M I D O R W E G E T A R I A Ń S K I

Pomidor marynowany w wiosennym sosie ze świeżych ziół z dodatkiem koziego sera

R A M B U T A N W E G E T A R I A Ń S K I

Sałatka z owoców mango rambutanu i kopru włoskiego z vineagrette z gorgonzoli i częstkami pomarańczy

G Ę S I N A

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

K A C Z K A

Fileciki z kaczki marynowane w czerwonym winie podane na gruszkowym puree z vineagrette kolendrowym

S A N D A C Z

Ceviche z sandacza z salsą z zielonego ogórka i melona z chilli z dodatkiem kremu kokosowego i marakuji

S A L M O N

Jurassic salmon with horseradish wasabi and meadow apples jelly

F O I S E G R A S

Foie gras with white chocolate and regional gray reneta apple

B E E F B A V E T T E

Beef bavette with foie gras and cauliflower purée

Z A N D E R

Zander with buttermilk, asparagus and wild garlic

S A L M O N

Salmon and pikeperch carpaccio with caviar, capers, lemon and basil oil

B E E F S I R L O I N

Beef tartar with sunflower seeds, marinated saffron milk caps, capers and smoked paprika

D U C K

Duck liver with clams of Saint Jacob, citrus, pecan nuts and cointreau sauce

T R O U T

Trout tartare with quail egg, apple chips and cranberry

V E G E T A R I A N T O M A T O

Tomato marinated in a spring sauce with fresh herbs with the addition of goat's cheese

V E G E T A R I A N R A M B U T A N

Salad of mango, rambutan and fennel served with gorgonzola vinegrette and fresh orange

G O O S E

Goose with gingerbread and honey sauce with raspberries served with caramelized beetroot and rosemary pear

D U C K

Duck fillets marinated in red wine served on pear puree with coriander vineagrette

Z A N D E R

Zander ceviche with green cucumber salsa and chilli melon with coconut cream and passion fruit

HOT STARTERS



P R Z E G R Z E B E K
Scallops Rockefeller

O S T R Y G I
Oysters Rockefeller

K A W I O R B I E Ł U G A
Bliny z kawiozem z białugi z crème fraîche i nasturcją

T A T A R K A
Tatarka z czerwonym kawiozem, kwaśną śmietaną i cebulą

R A V I O L I W E G E T A R I A Ń S K I E
Ravioli z serem ricotta i kandyzowanymi pomidorami

D O R S Z
Dorsz z limonowym risotto i sałatką z bobu

C I E Ł Ę C I N A
Grasica cielęca z duszonymi porami, grzybami i sosem ziołowym

K O Z I S E R
Zapiekany kozi ser z crunchem figowym, wędzonymi śliwkami i miodem akacjowym

R E N I F E R
Flambirowane ragout z renifera w esencji warzywnej z suszoną śliwką i tymiankiem

S T R U Ś I P R Z E G R Z E B E K
Pikantne sate ze strusia oraz opiekany przegrzebek na emulsji szpinakowo-paprykowej

W A G Y U
Wołowina wagyu ze świeżym szpinakiem, grzybkami shimeji i karmelizowanym burakiem

S C A L L O P
Scallops Rockefeller

O Y S T E R S
Oysters Rockefeller

B E L U G A C A V I A R
Blini with beluga caviar | crème fraîche and nasturtium

T A T A R K A
Tatarka with red caviar, sour cream and onion

R A V I O L I V E G E T A R I A N
Ravioli with ricotta cheese and candied tomatoes

C O D
Cod with lime risotto and broad bean salad

V E A L
Veal thymus with braised leeks, mushrooms and herb sauce

G O A T C H E E S E
Toasted goat's cheese with fig crunches, smoked plums and acacia honey

R E I N D E E R
Flambéed reindeer ragout in vegetable essence with dried plum and thyme

O S T R I C H | S C A L L O P
Spicy ostrich sate | grilled scallop served on spinach-pepper emulsion

W A G Y U
Wagyu beef with fresh spinach, shimeji mushrooms and caramelized beetroot

SOUP



GRZYBY

Krem z grzybów leśnych z grzankami

OWOCE MORZA

Delikatny krem ziemniaczany z owocami morza

PERLICZKA

Bulion z perlicy z pierożkami z gęsiną

RAKI

Krem z polskich raków z pierożkiem szpinakowym i świeżymi ziołami

SZPARAGI

Zupa szparagowa z serem Stilton i szpankowym ciastkiem

BAŻANT

Consomme z bażanta z grzybami i kluseczkami półfrancuskimi

WEGETARIAŃSKI POMIDOR

Krem z pieczonych pomidorów i czerwonej papryki z pianką sera koziego i motylim szczawikiem

KACZKA

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

WEGETERIAŃSKIE SMARDZE

Consommé ze smardzów z karmelizowaną w miodzie skorzonką i duszonym smardzem

BOLETUS

Cream of forest mushrooms with croutons

SEAFOOD

Delicate potato cream with seafood

GUINEA FOWL

Guinea fowl consommé with goose dumplings

CRAYFISH

Cream of Polish crayfish with spinach dumplings and fresh herbs

ASPARAGUS

Asparagus soup with Stilton cheese and crunchy biscuit

PHEASANT

Pheasant consommé with mushrooms and buttered dumplings

VEGETARIAN TOMATO

Baked tomatoes and red pepper cream soup with goat cheese foam and butterfly float

DUCK

Duck broth served with duck meat, grilled chanterelles, blueberries and spinach dumplings

VEGETERIAN MOREL

Morel consommé with honey caramelized black salsify and stewed morel

MAIN COURSE FISH



SANDACZ

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

TROĆ

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

JESIOTR

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

MAHI MAHI

Mahi mahi z krewetkami smażony na maśle homarowym na brązowym ryżu skropione sosem ostrygowym

TURBOT

Turbot z opalaną pianą z dorsza, świeżymi ziołami i sosem z czarnych oliwek

SUM

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

ZANDER

Fried polish river zander with smoked herring sauce
and gratin beetroot-apple | vanilla polenta

BULLTROUT

Bulltrout served on a fish sauce with mussels, black dumplings stuffed with vegetables and leaves of beetroot

STURGEON

Sturgeon fillet baked in butter and sauerkraut juice with red pepper,
apple-cowberry sauce, black turnip gratin and and polish butter dumplings

MAHI MAHI

Mahi mahi with prawns fried in lobster butter served on brown rice with oyster sauce

TURBOT

Turbot with fired cod foam, fresh herbs and black olive sauce

CATFISH

Fried catfish served on smoked trout with stewed leeks,
pouch ratatouille and fish broth

MAIN COURSE MEAT



K A C Z K A

Rolada z kaczki faszerowana gęsimi wątróbkami z miodem rycerskim,
podawana z jabłkami łączkimi i sosem agrestowym

J A G N I Ę C I N A

Pieczona jagnięcina z kostką z rozmarynem, sosem jarzębinowym
z miodem i czerwonym winem, rydzami oraz komosą ryżową

P O Ł Ę D W I C A W O Ł O W A

Filet mignon z grzybowym sosie z grillowanymi borowikami, buraczanymi kluskami,
masłem truflowym i karmelizowaną marchwią | skorzonera

J A G N I Ę C I N A

Kotlet jagnięcy z pistacjową posypką, musem z bakłażana, szalotką i smażonym ziemniakiem

W O Ł O W I N A

Rostbef wołowy z konfiturą z czerwonej cebuli, fasolą i sosem z zielonego pieprzu

W O Ł O W I N A

Żebro wołowe w miodzie z młodą kapustą i popcornem

J E L E Ń

Jeleń z włoskimi orzechami i krokietkiem z fasoli na musie z jabłka i herbaty earl grey

A N G U S

Black Angus z grilla podawany z frytkami stekowymi z masłem czosnkowym,
sałatką z serem ricotta, pomidorkami koktajlowymi, rucolą i pesto bazyliowym

P O Ł Ę D W I C A W O Ł O W A

Polędwica wołowa z młodej wołowiny owinięta w Hiszpańska szynkę Serrano Jamón
w sosie kaparowym z czerwonym winem i masłem podawany z ziemniaczanym rosti i zieloną fasolką

J E L E Ń

Pieczony w niskiej temperaturze comber z jelenia podany z karmelizowanymi burakami,
pierożkami z kaszą i oscypkiem w sosie z owoców jałowca i trawy żubrowej

D U C K

Duck roulade stuffed with goose liver with honey mead,
served with apples and gooseberry sauce

L A M B

Baked lamb with cube, rosemary, rowan sauce
with honey and red wine, fried saffron milk cap and rice quinoa

S I R L O I N

Filet mignon with mushroom sauce with grilled boletus, beetroot dumplings,
truffle butter and caramelized carrot | black salsify

L A M B

Lamb with pistachio crushed, eggplant mousse, shallot and fried potato

B E E F

Roasbeef steak with red onion jam, beans and green pepper sauce

B E E F

Rib in honey with young cabbage and popcorn

D E E R

Deer with nuts and beans croquette served on apple-earl gray tea mousse

A N G U S

Grilled Black Angus served with steak fries with garlic butter,
salad with ricotta cheese, cherry tomatoes, rucola and basil pesto

S I R L O I N

Young beef sirloin wrapped in Spanish ham Serrano Jamón served
in caper sauce with red wine and butter with potato rosti and green beans

D E E R

Roasted at low temperature loin of deer, served with caramelized beets,
ravioli with groats and oscypek served with juniper and bison grass sauce

MAIN COURSE MEAT



M U F L O N

Muflon w ziołowej panierce podany na duszonych
w maśle szparagach i kurkach z sosem pietruszkowym i chrzanową pianą

J A G N I Ę C I N A

Pieczone udźce jagnięce (jagnięcina podhalańska) w sosie pieczeniowo-rozmarynowym z czerwonym winem
i świeżą miętą, podawane z puree z dodatkiem gorczycy, pieczonym burakiem w karmelu i duszonymi kurkami

G Ę Ś

Udo gęsi zatorskiej |confit| podane z racuchami z maślanki i miodu akacjowego
z gruszkowo-buraczanym gratin i porzeczkami

P R Z E P I Ó R K A

Pieczona przepiórka z nadzieniem z gęsich wątróbek podana
na rabarbarowym gnieździe i sosem rodzynkowo-miodowym

Z A J Ą C

Comber z zająca pieczony w czarnym pieprzu i grzybach oraz zając w śmietanie
podane z buraczkami smażonymi w miodzie i czosnkiem niedźwiedzim

S A R N A

Comber z sarny w cieście kasztanowym, podany z karmelizowaną gruszką
i puree z topinambura z delikatnym sosem kawowym

J E L E Ń

Polędwica z jelenia pieczona w kapuście z selerowo-gruszkowym gratin,
sosem smardzowym i jeżynami

K A C Z K A

Kaczka wolno pieczona w majeranku i jabłkach z dyniowymi pyzami,
karmelizowanymi warzywami i sosem koniakowym

G Ę Ś

Gęś confit podana na grzybowo-śliwkowym ragout i cukinią faszerowaną dyniowym puree

M O U F L O N

Mouflon in herbal breading served on braised
butter asparagus and chanterelles with parsley sauce and horseradish air mousse

L A M B

Baked lamb leg (polish lamb) in a roast and rosemary sauce with red wine
and fresh mint, served with mashed potatoes, caramel baked beets and braised chanterelles

G O O S E

Goose leg | confit | served with buttermilk and acacia honey pancakes
with pear-beet gratin and currants

Q U A I L

Roast quail with goose liver filling served
on a rhubarb nest and raisin-honey sauce

H A R E

Loin of a hare baked in black pepper and mushrooms and hare in cream sauce
served with honey beetroots and wild garlic

R O E

Roe loin in chestnut dough, served with caramelized pear
and topinambur puree with a delicate coffee sauce

D E E R

Sirloin deer roasted in cabbage with celery and pear gratin,
saffron milk cap sauce and blackberries

D U C K

Duck slowly baked in marjoram and apples with pumpkin dumplings,
caramelized vegetables and cognac sauce

G O O S E

Goose confit served on a plum-mushroom ragout and zucchini stuffed with pumpkin puree

DESSERT



TRUSKAWKI

Truskawki w occie z czarnego bzu z kwaśną śmietaną i sorbetem z bazylii

RABARBAR

Parfait z maślanki z rabarbarem i białą czekoladą

NOUGAT

Śmietankowy nougat / słonecznik w karmelu / galaretka z porzeczki / czekolada karmelowa

SERNIK

Sernik New York

CZEKOLADA

Suflet z pistacjami, pianą z limonki i sorbetem z jabłka

CZEREŚNIE

Mille-Feuille z kremem waniliowym, czekoladą, czereśniami i lodami z jogurtu i wiśni

LODY SZPARAGOWE

Lody z białych szparagów / maliny / truskawkowe assiette / crunch z preparowaną kaszą jaglaną

MASCARPONE

Czekoladowa kula nadziewana kremem Cointreau, truskawkami i sosem waniliowym

SZAMPAN

Szampańsko truskawkowe parfait na sosie koniakowym

MARAKUJA

Torcik pomarańczowo-marakujowy z lodami pomidorowymi i świeżymi owocami

MALINY

Bawarese kolendrowo-malinowe z sorbetem pomarańczowym i watą cukrową

STRAWBERRIES

Strawberries with elderberry vinegar with sour cream and basil sorbet

RHUBARB

Buttermilk parfait with rhubarb and white chocolate

NOUGAT

Creamy nougat / sunflower in caramel / currant jelly / caramel chocolate

CHEESE CAKE

New York cheesecake

CHOCOLATE

A soufflé with pistachios, lime foam and apple sorbet

CHERRIES

Mille-Feuille with vanilla cream, chocolate, cherries and yoghurt-cherrie ice cream

ASPARAGUS ICE CREAM.

Asparagus ice-cream / raspberries / truskawkowe assiette / crunch with prepared millet

MASCARPONE

Chocolate ball stuffed mascarpone-cointreau cream, strawberries and hot vanilla sauce

CHAMPAGNE

Champagne strawberry parfait | cognac sauce

PASSION FRUIT

Orange-passion fruit cake with tomato ice cream and fresh fruit

RASPBERRIES

Coriander and raspberry bawarese with orange sorbet and candyfloss

COLD BUFFET MENU



MASTERS
CATERING

Polędwica wołowa | mus grzybowy | ser bursztyn | figa
Dorsz saute | panierka pistacjowo-ziołowa | sos orzechowy | micro botwina
Tatar wołowy | nasiona słonecznika | marynowane rydze | kapary
Papryczki Jalapeno | bekon | riccota
Mini kalmary | salsa pomidorowa | piri-piri | tajska bazylia
Różowy łosoś z grilla | salsa z ogórka i melona
Mus krabowy | filety z grejpfrutów
Kraby z warzywami w cieście filo z sosem cytrynowym
Mus z awokado z krewetką cytrynową z piri-piri
Kwiaty cukinii faszerowany kozim serem, orzechami brazylijskimi z czarnym bzem
Krewetka w sosie piri-piri z czosnkiem, kolendrą z chipsem z bekonu
Pieczony rostbef z młodym szpinakiem, jeżynami i sosem balsamicznym
Bakłażan pieczony z pastą orzechową, granatem i karmelizowanym burakiem
Bliny z kukurydzy z niebieskim serem, awokado i smażoną rzodkiewką
Malinowy pomidor sous vide z guacamole i serowym ciastkiem
Ceviche z tuńczyka na musie z bobu i salsie owocowej
Comber z jelenia z borowikami, rozmarynem i jeżynami
Mini burak z pesto pietruszkowym i wędzonym bundzem
Sajgonka z kaczka po pekińsku z sosem śliwkowym z koniekiem
Gourmet sushi z trzeba rodzajami ryb
Carpaccio z gołębia na chutney z czerwonej cebuli i porto
Foie gras z białą czekoladą i szarą renetą
Polskie mięsa tradycyjnie pieczone
Wytrawny macarons z gravlaxem z łososia
Suska Sechłońska z gałązką olchy
Kotleciki jagnięce z musem selerowym i gruszką
Pescaccio z jurajskiego łososia z kawiozem i melonem
Ceviche z tuńczyka na musie z bobu i salsie owocowej
Deska polskich serów z domowymi konfiturami
Roastbeef w sosie z zielonego pieprzu z chrzanem kremowym
Pieczony rostbef z młodym szpinakiem, jeżynami i sosem balsamicznym
Tuńczyk z grilla w czarnym sezamie z wodorostami wakame, sosem teriyaki i hot pepperni
Marynowane polędwiczki z dzika na salsie z marynowanych opieńków z jeżynami i miodem czereśniowym
Bruschetta z kwiatami cukinii faszerowanymi kozim serem z galaretką z czarnego bzu
Malinowy pomidor sous vide z guacamole i serowym ciasteczkiem
Pieczona polędwiczka z dorsza z zielonym groszkiem i motylin szczawikiem
Pescaccio z Łososia marynowane w limonce z miodem podane z prażonymi
pestkami dynii, rukolą, kremowym, kozim serem i ogórkowo-kolendrową salsą
Pieczona cielęcina z pastą z tuńczyka z kaparami
Pomidor marynowany w emulsji balsamicznej z dodatkiem koziego sera
Różowy rostbeft z sosem makowym i konfiturą z borówek

Beef sirloin | mushroom mousse | amber cheese | fig
Cod saute | pistachio herbal coating | nut sauce | micro beets
Beef tartar sunflower seeds | pickled saffron milk cap | capers
Jalapeno peppers | bacon riccota
Mini squid tomato salsa | piri-piri | thai basil
Pink grilled salmon | cucumber and melon salsa
Crab mousse | grapefruit fillets
Crabs with vegetables in filo pastry with lemon sauce
Avocado mousse with lemon shrimp with piri-piri
Zucchini flowers stuffed with goat cheese, brazil nuts with black lilac
Shrimp in piri-piri sauce with garlic, coriander with bacon chips
Roasted roast beef with young spinach, blackberries and balsamic sauce
Baked aubergine with nut paste, pomegranate and caramelized beetroot
Corn pancakes with blue cheese, avocado and fried radish
Raspberry tomato sous vide with guacamole and cheese biscuit
Ceviche with tuna on mousse with broad beans and fruit salsa
Saddle of deer with boletus, rosemary and blackberries
Mini beetroot with parsley pesto and smoked bundz
Spring Roll with Peking duck with plum sauce and a horse
Gourmet sushi with you need kinds of fish
Carpaccio of pigeon on chutney with red onion and porto
Foie gras with white chocolate and gray reneta
Polish meat traditionally baked
Dry macarons with gravlax from salmon
Suska Sechłońska plum with an alder branch
Lamb chops with celeriac mousse and pear
Jurassic salmon pescaccio with caviar and melon
Tuna ceviche with broad beans and fruit salsa
A board of Polish cheeses with homemade preserves
Roastbeef in a green pepper sauce with cream horseradish
Roasted beef with young spinach, blackberries and balsamic sauce
Grilled tuna in black sesame seeds with wakame seaweed, teriyaki sauce and hot pepperni
Marinated wild boar sirloin | marinated honeyed salsa | blackberries and cherry
Bruschetta with zucchini flowers stuffed with goat's cheese with elderberry jelly
Raspberry tomato sous vide with guacamole and cheese cookie
Baked cod fillet with green peas and butterfly sorrel
Pescaccio Salmon marinated in lime with honey served with roasted
pumpkin seeds, rocket, cream, goat cheese and cucumber-coriander salsa
Baked veal with tuna paste and capers
Tomato marinated in a balsamic emulsion with the addition of goat's cheese
Pink rostbeft with poppy sauce and blueberry jam

SALAD AND SOUP BUFFET MENU



SALAТЫ

Sałata lodowa, szpinak, rukola, kiełki sojowe, pomidory, zielone ogórki,
czerwona cebula, pieczone buraki z musztardowym vinaigrette

Sałatka Nicejska z tuńczykiem

Sałatka z górskim bundzem, malinowym pomidorem i sosem pesto z natki pietruszki
Sałatka z pieczonymi burakami i z kozim serem zagrodowym, świeżymi liśćmi szpinaku,
marynowanym słodkim ogórkiem, melonem i wędzoną makrelą

Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek

Sałatka z pomidorów, ogórków, papryki i czerwonej cebuli z natką pietruszki, cytryną i oliwą

Sałata z gruszkami i grillowaną polędwicą z awokado i szparagami

Grilled lemon herb mediterranean chicken salad

Honey mustard chicken, avocado, bacon salad

Salmon and avocado Caesar salad

Grilled tequila lime Chicken taco salad

Blackened shrimp, asparagus and avocado salad

ZUPY

Soupe au pistou, czyli francuska zupa warzywna z bazylią i małżami

Consomme z bażanta z kluseczkami półfrancuskimi

Zupa serowa z pieczonymi grzankami z serem roquefort

Zupa Galangalowa z kurczakiem, bambusem i pastą curry

Zupa małżowa z marchewką, sera camembert i białego wina

Zupa bisque z homara i białego wina

Zupa krem z białych warzyw z płatkami migdałowymi

Krem ziemniaczany z maślakami i wędzonym boczkiem

SALADS

Iceberg lettuce, spinach, arugula, soy sprouts, tomatoes, green cucumbers,
red onion, roasted beets with mustard vinaigrette

Nicoise salad with tuna

Salad with mountain cheese bundz, raspberry tomato and pesto sauce with parsley

Salad with roasted beets and goat cheese, fresh spinach leaves,
marinated sweet cucumber, melon and smoked mackerel

Horiatiki salad with Greek feta cheese, fresh vegetables and olives

Salad of tomatoes, cucumbers, peppers and red onion with parsley, lemon and olive oil

Lettuce with pears and grilled sirloin with avocado and asparagus

Grilled lemon herb mediterranean chicken salad

Honey mustard chicken, avocado, bacon salad

Salmon and avocado Caesar salad

Grilled tequila lime Chicken taco salad

Blackened shrimp, asparagus and avocado salad

SOUPS

Soupe au pistou - French vegetable soup with basil and mussels

Consomme from pheasant with buttered dumplings

Cheese soup with roasted croutons and roquefort cheese

Galangal soup with chicken, bamboo and curry paste

Moussels soup with carrots, camembert cheese and white wine

Bisque soup with lobster and white wine

White vegetables with almond flakes cream soup

Potato cream with buttermilk and smoked bacon

HOT BUFFET MENU



Małże św.Jakuba zapiekane ze szpinakiem, serem i salsą z pomidora
Zapiekane mule nowozelandzkie crunchy miodowym, pistacją i miętą
Mini bliny z gryki z wędzonym pstrągiem i kwaśną śmietaną
Satay jagnięcy w sosie orzechowo-sojowym na szpadkach z orzechami kruszonymi
Oysters Kilpatrick

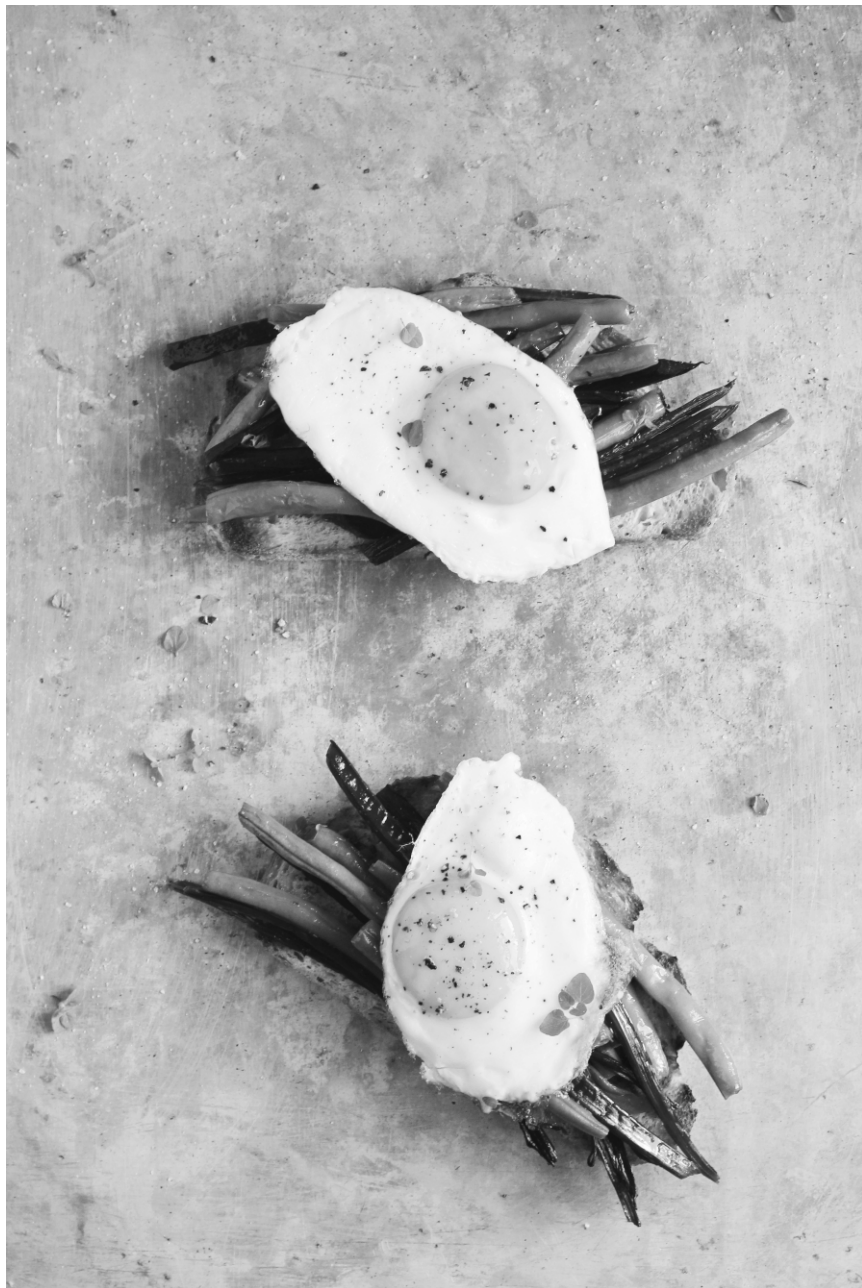
Wieprzowina w sosie z czerwonego wina, suski sechlońskiej i charsznickiej kapusty kwaszonej z suszonymi grzybami
Wołowina faszerowana wędzonym boczkiem, śliwkami wędzonymi, ogórkiem i skórą chleba razowego
Kurczak z pastą orzechową i sosem ostrygowym z warzywami, dymką, rambutanem i nerkowcem
Łosoś herbaciany w syropie klonowym i sezamem
Madison burger z bizona z sosem luisiana, jalapeno, warzywami i serem cheddar
Wołowina duszona po prowansalsku w czerwonym winie z dodatkiem krewetki black tiger
Dorsz w lekkim sosie winnym ze świeżym szpinakiem i pomidorami
Górka cielęca ze smardzami, świeżymi ziołami i czarną borówką
Eskalopki wieprzowe podawane z sosem rozmarynowym z leśnymi jagodami
Kaczka confit podawana z sosem brusznicowym z pieczonym jabłkiem
Filet z soli smażony w jajku z masłem lawendowym
Rolada z kaczki z jabłkami łączymi i świeżym majeranku
Roladki z połędwiczek wieprzowych faszerowane suszonymi pomidorami
Żółte curry z mlekiem kokosowym z krewetkami tygrysimi z warzywami stir fry, pak choi i kiełkami

Czarne pierożki z sepią faszerowane dorszem i świeżymi ziołami na sosie małżowym
Pierozki z kapustą i grzybami delikatnie podsmażane
Moskale z blachy przekładane grilowanym oscypkiem i kawałkami sera bundz na sosie z kurek
Mix warzyw z grilla ze świeżymi ziołami
Pieczona marchewka z fenkułem i oliwą rozmarynową
Ravioli z kozim serem i szpinakiem na sosie maślano-pomidorowym z tajską bazylią
Ragout warzywny z cukinii, bakłażana, cebuli i pomidorów
Buraczano-gruszkowe gratin
Ziemniaczane gratin z grzybami
Kasza gryczana z masłem
Risotto w kremowo-porowym musie
Gnocchi w sosie z suszonych pomidorów z oliwkami, rukolą i pesto
Zapiekana cukinia w pomidorach
Waniliowe risotto z pomarańczą
Polskie kopytka z okrasą z prażonej cebuli i masła
Młode ziemniaki pieczone w świeżych ziołach z oliwą z oliwek

Saint Jacques mussels baked with spinach, cheese and tomato salsa
Baked New Zealand crunchy mussels, pistachio and mint
Mini buckwheat blinis with smoked trout and sour cream
Lamb satay in a nut-soy sauce on crushed walnuts
Oysters Kilpatrick
Pork in red wine sauce, sechlońska plum and sauerkraut with dried mushrooms
Beef stuffed with smoked bacon, smoked plums, cucumber and peel of wholemeal bread
Chicken with nut paste and oyster sauce with vegetables, spring onions, rambutan and cashew
Tea salmon in maple syrup and sesame seeds
Madison bison burger with luisiana sauce, jalapeno, vegetables and cheddar cheese
Beef Stewed in Provencal red wine with black tiger shrimps
Cod in a light wine sauce with fresh spinach and tomatoes
Veal with morel, fresh herbs and black blueberry
Pork escalopes served with rosemary sauce with forest berries
Confit duck served with cranberry sauce with baked apple
Fillet of sole fried in egg with lavender butter
Duck roulade with apples and fresh marjoram
Pork tenderloin rolls stuffed with dried tomatoes
Yellow curry with coconut milk with tiger shrimps with stirfry vegetables, pak choi and sprouts

Black dumplings with sepia stuffed with cod and fresh herbs served on mussels sauce
Dumplings with cabbage and mushrooms delicately fried
Mountain polish pancake served with grilled oscypek cheese and pieces of bundz cheese, spinach sauce
Grilled vegetables mix with fresh herbs
Roasted carrot with fennel and rosemary oil
Ravioli with goat cheese and spinach on a butter-tomato sauce with Thai basil
Vegetable ragout with zucchini, eggplant, onions and tomatoes
Beetroot-pear gratin
Potato gratin with mushrooms
Buckwheat with butter
Risotto in cream and leek mousse
Gnocchi in dried tomato sauce with olives, arugula and pesto
Baked zucchini in tomatoes
Vanilla risotto with orange
Polish dumplings with lard with roasted onion and butter
Young potatoes baked in fresh herbs with olive oil

DESSERT BUFFET MENU



Owoce filetowane (ananas, melon, pitahaya, marakuja, arbuz, pomarańcze, greipfruty)
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowe brownie z chilli i płatkami soli
Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy
Tarta jabłkowa z karmelem
Sernik NY na zimno, wanilia, gorzka czekolada, gruszki, szafran, tymianek, chilli
Mus z czarnej porzeczki z listkami białej czekolady
Mus malinowy z bitą śmietaną i bailey's
Tarta śliwkowa z rozmarynem i miodem spadziowym
Tarta słony karmel, gorzka czekolada
Owalny torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao
Torcik malinowy, biała czekolada, wanilia, sos malinowy
Torcik malibu, kawior marakuja, biała czekolada
Mini Pavlowa z owocami
Macarons (4 rodzaje)

Filleted fruits (pineapple, melon, pitahaya, passion fruit, watermelon, oranges, grapefruit)
Fruit tart with mascarpone and raspberries
Chocolate brownie with chilli and salt flake
Berry cake, dark chocolate, blueberry sauce
Apple tart with caramel
NY cold cheesecake, vanilla, bitter chocolate, pears, saffron, thyme, chilli
Black currant mousse with white chocolate leaves
Raspberry mousse with whipped cream and bailey's
Plum tart with rosemary and honeydew honey
Salty caramel tart, dark chocolate
Oval passion fruit cake, mango sauce, bitter cocoa
Raspberry cake, white chocolate, vanilla, raspberry sauce
Malibu cake, passion fruit caviar, white chocolate
Mini Pavlowa with fruits and mascarpone
Macarons (4 types)



www.masterscatering.com.pl

