



oferta świąteczna

wigilia | christmas party | opłatek

z Masters Catering z Krakowa

MASTERS
CATERING



*zapach świeżego świerku
blask wigilijnej świecy
święteczne dekoracje stołów
zapach grzanego wina
i domowych wypieków*

*to i wiele więcej czeka
na Was z **Masters Catering***

koktajl | welcome reception

przekąski koktajlowe

Kaczka sous vide z musem grzybowym,
serem bursztyn i figą

Dorsz saute w panierce pistacjowo-zielonej
z sosem orzechowym i micro botwiną

Tatar wołowy z nasionami słonecznika,
marynowanymi rydzami i owocem kaparówca

Tatar z pieczonego bakłażana z pastą orzechową,
owocem granatu, świeżym majerankiem i pieczonym burakiem

Malinowy pomidor sous vide z guacamole i serowym ciastkiem

Comber z jelenia z borowikami, rozmarynem i jeżynami

Mini burak z pesto pietruszkowym i wędzonym bundzem

Halibut marynowany w soku z limonki
z pastą z zielonego bobu i filetem z pomidorów

przerwa kawowa świąteczna

przerwa całodzienna lub jednorazowa

Świeżo parzona kawa z ekspresów ciśnieniowych automatycznych
(cappuccino, latte, americano, espresso - kawa z plantacji FairTrade)

Herbaty BIO oraz zioła suszone BIO

Kompot z suszu - podawany na zimno

Sok jabłkowy slow food z cynamonem i goździkiem -
podawany na ciepło

Sok pomarańczowy oraz jabłkowy | wody mineralne

Makowiec z bakaliami i skórką pomarańczową z lukrem

Sękacz oraz pierniki świąteczne

Żurawinowy crème brûlée z orzechami, karmelem
i piernikowo-pomarańczowym cukrem

Sernik figowy z cynamonem

Mini desery z przyprawą piernikową i kolorowym pluszem

Owoce filetowane

napoje świąteczne

idealne na powitanie oraz na bufety

Kompot z suszu - podawany na zimno

Sok jabłkowy slow food z cynamonem i goździkiem -
podawany na ciepło

Grzane wino z pomarańczami, goździkiem i anyżem

Jabłkowy likier z brandy z korą cynamonu

Piernikowy Cud: wódka waniliowa, likier orzechowy,
mleczko skondensowane przyprawa do piernika i kruszone orzechy



Marcin Cieślowski
General Manager
tel. +48 530 290 880
mc@masterscatering.com.pl

MASTERS CATERING SP. Z O.O.
Leona Petrażyckiego 12c/1
30-399 Kraków

masterscatering.com.pl

lunch świąteczny I

lunch bufetowy

BUFET GORĄCY

Kompot czysty z grzybów leśnych z kołdunami z kaczki i jeżynami
Barszcz czerwony ze śliwką suszoną i uszkami z kapustą i grzybami

Rolada drobiowa nadziewana
suszonymi jabłkami z sosem żurawinowym
Pierogi nadziewane dorszem i szyjkami rakowymi
aromatyzowane czarnym pieprzem i szalotkami
Rolada wołowa w rozmarynie i tymianku na śliwkowym sosie
Sandacz w sosie piernikowo-miodowym

Kluseczki szpinakowe z klarowanym masłem i szałwią
Buraczano-gruszkowe gratin z cynamonem i przyprawą piernikową
Ziemniaki duszone w śmietanie z dodatkiem świeżych ziół
i suszonych grzybów

PRZYSTAWKI

Pstrąg wędzony z musem gruszkowym na cieście piernikowym
Ruloniki szpinakowo-łososiowe nadziewane mascarpone
Rolada z kaczki z jabłkiem, żurawiną i suszonymi grzybami
z sosem koniakowo-śliwkowym
Indyczka macerowana w szafranie i świeżej wanilii
z macerowaną wędzoną śliwką i pomarańczą
Marynowane polędwiczki z dzika na salsie z marynowanych
opieńków z jeżynami i miodem czereśniowym
Pomidor marynowany w emulsji balsamicznej
z dodatkiem koziego sera
Kutia tradycyjna

SAŁATY

Sałatka ze śliwek świeżych i wędzonych, sera brie, rzymską sałatą
i słodką czerwoną cebulą z malinowym vinegret
Sałata dębowa z grillowanym kurczakiem, papryką i mandarynkami
z winnym sosem z czarnej porzeczki
Sałata z serem bundz z pomidorami, awokado i wędzoną śliwką
macerowaną w pitnym miodzie
wybór aromatycznego i świeżo wypiekanego pieczywa

DESERY

Ciasto miodowo-orzechowe z konfiturą śliwkową
Strudla makowa z lukrem
Tarta z karmelizowaną gruszką i migdałami
Ciasto wiewióra ze śliwką i przyprawą korzenną
Sernik na cieście marchewkowym

lunch świąteczny II

lunch bufetowy

BUFET GORĄCY

Zupa chrzanowa z grzybami suszonymi i białym barszczem
Rybna zupa z pomidorami i koprem włoskim z anyżem

Rolada wieprzowa faszerowana grzybami podawana
na sosie rozmarynowym
Dorsz w sosie porowo-śmietanowym
Pierogi z soczewicą, grzybami i kapustą
Gryczane kotleciki w sosie grzybowym
Śledź smażony podany na sosie migdałowym

Kapusta wigilijna z grzybami
Faszerowane kalarepki warzywami i śliwką suszoną
Kluski śląskie z wegańską okrasą
Ziemniaczane gratin z grzybami

PRZYSTAWKI

Biała ryba po grecku
Śledzie w śmietanie z musztardą francuską, miodem i śliwkami
Śledź piernikowy z rodzynkami i karmelizowanym pomarańczęm
Paszтет z soczewicy z komosą ryżową i orzechami
Rolada z gęsi faszerowana dynią i śliwkami
na sosie winno-piernikowym
Mięsa pieczone (karkówka, boczek, szynka)
Tarta gruszkowo-śliwkowa z serem pleśniowym

SAŁATY

Sałatka z buraków z grejpfrutem i kozim serem
Kolorowa sałatka warzywna z wędzonym kurczakiem
Sałatka z makaronem i brokułami
Sałatka jajeczna z zielonym ogórkiem i majonezem
Sałatka z gruszką, grejpfrutem i pikantną gorgonzolą
wybór aromatycznego i świeżo wypiekanego pieczywa

DESERY

Japoński makowiec
Tort czekoladowy z kremem z białej czekolady
Piernik staropolski z czekoladą i powidłami
Krem czekoladowy z koniakową śliwką
Tort bezowy dacquoise

menu serwowane

wybierz to co lubisz i smakuj życie

STARTER

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

Tatar z pstrągą na terrine z atlantyckiej troci z czarnym kawiozem i pianką z jarmużu

Prasowane foie gras z poziomkami, rumiankiem i wędzoną kaczką

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

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

Sandacz z maślaną, szparagami i czosnkiem niedźwiedzim

Kaczka wątróbka z małżami świętego Jakuba, cytrusami, orzechami pecan i sosem cointreau

ZUPY

Consomme z bażanta z grzybami i kluseczkami półfrancuskimi

Krem z polskich raków z pierożkiem szpinakowym i świeżymi ziołami

Kompot czysty z grzybów leśnych z kołdunami z kaczki i jeżynami

Barszcz czerwony ze śliwką suszoną i uszkami z kapustą i grzybami

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 skorzoną i duszonym smardzem

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

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

Torcik cynamonowo-śliwkowy z dynią piżmową i gorzką czekoladą podany z sosem pomarańczowo-anyżowym

DANIE GŁÓWNE

Sandacz pieczony z piernikową glazurą ze świeżą miętą na puree z batatów w kompozycji pieczonych warzyw, pomidorów i maślanego sosu

Łosoś pieczony macerowany w tymianku, gorczycy i miodzie serwowany z ratatulle warzywnym i sosem pomarańczowo-pieprzowym

Kaczka wolno pieczona w majeranku i jabłkach z dyniowymi pyzami, karmelizowanym burakiem i sosem koniakowym

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

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

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

Troć wędrowną na rybnym sosie z małży, czarnym pierożkiem wypchanym warzywami i liśćmi botwiny

Filet z jesiotra pieczony w maśle i soku z kiszzonej kapusty z czerwonym pieprzem, sosem jabłkowym z brzoszczyną, gratin z czarnej rzepy i leniwym kluskim

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

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

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

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

DESERY

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

Marcin Cieślowski
General Manager
tel. +48 530 290 880
mc@masterscatering.com.pl

MASTERS CATERING SP. Z O.O.
Leona Petrażyckiego 12c/1
30-399 Kraków

masterscatering.com.pl





*Wigilijny bufet z **Masters Catering***

Marcin Cieřlikowski
General Manager
tel. +48 530 290 880
mc@masterscatering.com.pl

MASTERS CATERING SP. Z O.O.
Leona Petrażyckiego 12c/1
30-399 Kraków

masterscatering.com.pl

menu bufetowe

wybierz to co lubisz i smakuj życie | 2 x zupa | 8 x bufet zimny | 5 x sałata
| 5 x danie gorące | 5 x dodatki do dań gorących | 6 x deser

BUFET ZIMNY

Polędwica wołowa z musem grzybowym, serem bursztyn i figą

Dorsz w panierce pistacjowo-ziołowej z sosem orzechowym i micro botwiną

Tatar wołowy z nasionami słonecznika, marynowanymi rydzami i kapary

Różowy łosoś z grilla w oliwie bazyliowej z salsą z ogórka i melona

Pieczony rostbef z młodym szpinakiem, piklami dyniowymi i śliwką w miodzie

Bakłażan pieczony z pastą orzechową, granatem i karmelizowanym burakiem

Bliny z kukurydzy z niebieskim serem, awokado i smażonym wędzorem

Malinowy pomidor sous vide z guacamole i serowym ciastkiem

Comber z jelenia z borowikami, rozmarynem i jeżynami

Mini burak z pesto pietruszkowym i wędzonym bundzem

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 łosia

Suska Sechlońska z gałązką olchy

Kotleciki jagnięce z musem selerowym i gruszką

Ceviche z tuńczyka na musie z bobu i salsie owocowej

Deska polskich serów z domowymi konfiturami

Sum pieczony, serwowany w całości nadziewany musem limonowym w asyście raków mazurskich

Karp lub pstrąg marynowany w kafirze serwowany w galarecie rybnej z winogronami i migdałami

Wybór galantyn mięsnych ze świeżymi ziołami i bakaliami

Pieczony schab marynowany w rozmarynie i majeranku faszerowany musem z jaj przepiórczych i zielonej dymki

BUFET ZIMNY

Roastbeef w sosie z zielonego pieprzu z chrzanem kremowym

Tuńczyk z grilla w czarnym sezamie z wodorostami wakame, sosem teriyaki i hot pepperni

Marynowane polędwiczki z dzika na salsie z marynowanych opiezków z jeżynami i miodem czereśniowym

Pieczona polędwiczka z dorsza z zielonym groszkiem i motylim szczawikiem

Wybór śledzi marynowanych

-śledzie w śmietanie

-śledź bałtycki z olejem i szalotką

-opiekany śledź w zalewie octowo-cytrynowej

Domowy pasztet myśliwski z dzika i zająca z dodatkiem miodu

Lekkie galaretki wieprzowo-drobiowe z winegretem grzybowym

Młoda gąska faszerowana wątróbkami i jabłkami

Kiełbasy domowe tradycyjne i myśliwskie

Śledź bałtycki w śmietanie z kosztalem

Śledź w oleju z szalotką i gorczycą

Rolada z sandacza z rodzynkami z syropem klonowym

Pstrąg na świeżym ogórku z sosem miodowo musztardowym

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

Kiełbasa Piaszczańska – jak głosi Legenda była podawana na stole Kazimierza Wielkiego na Wawelskim stole królewskim

Polędwica cielęca pieczona aromatyzowana rozmarynem, rolowana z leśnymi grzybami na chutney z ananasa i melona

Szczupak faszerowany musem z białych ryb, aromatyzowany delikatnym wywarem rybnym

Halibut marynowany w soku z limonki na musie kolendrowym

Wybór włoskich wędlin sezonowanych, dojrzewających w asyście grissini świeżych ziół i duetu

menu bufetowe

wybierz to co lubisz i smakuj życie | 2 x zupa | 8 x bufet zimny | 5 x sałata
| 5 x danie gorące | 5 x dodatki do dań gorących | 6 x deser

ZUPY

Consomme z bażanta z grzybami i kluseczkami półfrancuskimi

Krem z polskich raków z pierożkiem szpinakowym i świeżymi ziołami

Kompot czysty z grzybów leśnych z kołdunami z kaczki i jeżynami

Barszcz czerwony ze śliwką suszoną i uszkami z kapustą i grzybami

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 skorzoną i duszonym smardzem

Krem z pomarańczy aromatyzowany korą cynamonu z wiejską śmietaną leniwymi kluskami

Zupa chrzanowa z grzybami suszonymi i białym barszczem

Rybna zupa z pomidorami i koprem włoskim z anyżem

SAŁATY I SAŁATKI

Sałatka z miodowego melona, słonego owczego sera i zielonej kolendry z sałatami polnymi i vinegret francuskim

Sałatka z marynowanymi omułkami, gotowanymi ziemniakami i musztardą francuską

Sałatka z karmelizowanej gruszki, avocado pomidorków koktajlowych i sosem vinegret

Sałata lodowa z koprem ogrodowym, pieczonym kurczakiem, żurawiną i brzoskwinią z sosem z czarnej porzeczki

Sałatka z owczego sera z melonem miodowym z blanszowaną cukinią i sałatą ogrodową na vinegret francuskim

Sałatka z cieciorzki z wędzonym pstrągiem, pieczoną papryką i zieloną fasolką z rodzynekami

Zielone sałaty z plastrami wędzonego łososia, owocami kaparówca i cytrynowego vinegret

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

Sałatka Nicejska z tuńczykiem

SAŁATY I SAŁATKI

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

Sałata z gruszkami i grillowaną polędwicą z awokado i szparagami

Sałatka z grillowanym w miodzie kurczakiem z awokado, pomidorami, kukurydzą, roszponką, kiełkami, orzechami i pieczonym brokułem w lekkim sosie curry

Sałatka polska jarzynowa z marynowanymi grzybami

Sałata Caesar z grillowanym łososiem, polskim serem bursztyn i sosem anchovies

Sałatka z grillowanym kurczakiem w przyprawie piernikowej, żółtego sera, zielonych ogórków, kukurydzy i ananasa

Pieczyno świeżo wypiekane i chleby razowe

DESERY

Sernik ze skórką pomarańczową z konfiturą z czarnej porzeczki

Sernik dwukolorowy z malinami i jeżynami na kruchym spodzie

Czarny sezam w Crème brûlée z karmelizowaną dynią

Serowy mus supreme na biszkopie z suszoną śliwką

Mus z białej czekolady z malibu z orzechami w karmelu z mango

Mus pistacjowy z miodem i śliwkami

Strudla jabłkowa w cieście francuskim

Pieczona szarlotka z cynamonem i słodką kruszonką

Bezowa tarta z nadzieniem daktylowym i migdałowym mascarpone

Beza z kremem i owocami jagodowymi

Tarta śliwkowa z miodem spadziowym i skórką pomarańczy

Ciasto czekoladowe z powidłami śliwkowymi

Mus z czarnej porzeczki z listkami białej czekolady

Marcin Cieślowski
General Manager
tel. +48 530 290 880
mc@masterscatering.com.pl

MASTERS CATERING SP. Z O.O.
Leona Petrażyckiego 12c/1
30-399 Kraków

masterscatering.com.pl

menu bufetowe

wybierz to co lubisz i smakuj życie | 2 x zupa | 8 x bufet zimny | 5 x sałata
| 5 x danie gorące | 5 x dodatki do dań gorących | 6 x deser

DANIA GORĄCE RYBY

Małże św.Jakuba zapiekane ze szpinakiem, serem i salsą z pomidora

Zapiekane mule nowozelandzkie w crunchy miodowym,
pistacją i miętą

Mini bliny z gryki z wędzonym pstrągiem i kwaśną śmietaną

Łosoś herbaciany w syropie klonowym i sezamem

Dorsz w lekkim sosie winnym ze świeżym szpinakiem i pomidorami

Filet z soli smażony w jajku z masłem lawendowym

Dorsz panierowany w ziołach ze śliwkowym cruble serwowany
na sosie dziewiczym ze świeżą kolendrą

Kluseczki z karpia osieckiego w szafranowym sosie z małżami

Dorsz soute podawany z karmelizowaną brukselką
i grillowanymi pieczarkami

Łosoś marynowany w musztardzie z gorczycy, miodu
i tymianku na sosie pomarańczowym

Sum pieczony marynowany w czerwonym pieprzu
i limonce na mandarynkowym sosie

Pstrąg rolowany z musem rakowym przyprawiany cytrynowym
pieprzem na sosie bazyliowym

Filet z tilapii marynowany w soku z limonki i soli morskiej
na kremowo-winogronowym sosie

Lin duszony w śmietanie z szalotkami i ogrodowym koprem

DANIA GORĄCE MIĘSA

Polędwiczka z dzika aromatyzowana jałowcem i czerwonym winie
na sosie z leśnej borówki

Udziec z kaczki pieczony w korze cynamonu, winnych
jabłkach na sosie z wiśni

Kurczak zagrodowy macerowany w wiśniówce i gałązkach
tymianku w asyście sosu bbq

Kurczak pieczony macerowany winiakiem i ziołami na sosie
czekoladowym aromatyzowanym papryczkami chilli

Szynka pieczona aromatyzowana goździkami ,miodem
i balsamico na sosie z czarnej porzeczki

DANIA GORĄCE MIĘSA

Satay jagnięcy w sosie orzechowo-sojowym na szpadkach
z orzechami kruszonymi

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

Wołowina duszona po prowansalsku w czerwonym winie z dodatkiem
krewetki black tiger

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

Rolada z kaczki z jabłkami łąckimi i świeżym majeranku

Zraziki staropolskie wołowe faszerowane skórą chlebową, boczkiem,
ogórkiem i śliwką w sosie śliwkowo-koniakowym

Roladki z polędwiczek wieprzowych faszerowane suszonymi
pomidorami, szpinakiem i morelami

Nóżka z kaczki confit duszona w czerwonym winie,
brusznicy i trójniaku

Żeberka wieprzowe w sosie miodowo-musztardowym

Perliczka pieczona z jabłkami, wędzoną śliwką rozmarynem,
czereśniami i czerwonym winem

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

menu bufetowe

wybierz to co lubisz i smakuj życie | 2 x zupa | 8 x bufet zimny | 5 x sałata
| 5 x danie gorące | 5 x dodatki do dań gorących | 6 x deser

DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH

Pierogi z gęsiną aromatyzowane macerowaną żurawiną
okraszane chutney ananasowym

Kluseczki dyniowe okraszane łątkami parmezanu

Ziemniaki pieczone w słodkiej papryce i czosnku

Buraczki pieczone w miodzie i kremie balsamicznym
z dodatkiem tymianku

Risotto z selera korzennego aromatyzowane pieprzem
mielonym i płatkami morskiej soli

Pierogi ręcznie robione z kozim serem i szpinakiem

Ziemniaczane baryłki w czosnku i świeżym majeranku

Kasza gryczana z suszonymi grzybami | Gratin buraczano-gruszkowe

Czarne pierożki z sępią faszerowane dorszem
i świeżymi ziołami na sosie małżowym

Pierożki 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 warzywne 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

DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH

Polskie kopytka z okrasą z prażonej cebuli i masła

Młode ziemniaki pieczone w świeżych ziołach z oliwą z oliwek

Borowiki duszone w śmietanie z szalotkami i świeżą natką

Ryż jaśminowy z blanszowanym szpinakiem aromatyzowanym
szalotkami niedźwiedzim czosnkiem

Ziemniaki gotowane okraszane bekonem
aromatyzowane majerankiem

Brokuły parowane serwowane na kremowym sosie migdałowym

Kapusta święteczna duszona w czerwonym winie z dodatkiem
szalotek, leśnych grzybów oraz suszi sechlońskiej

ŚWIĄTECZNY OPEN BAR

Świeżo parzona kawa z ekspresów ciśnieniowych automatycznych
(cappuccino, latte, americano, espresso - kawa z plantacji FairTrade)

Herbaty BIO oraz zioła suszone BIO

Sok jabłkowy slow food z cynamonem i goździkiem -
podawany na ciepło

Sok pomarańczowy oraz jabłkowy | wody mineralne

Kompot z suszu - podawany na zimno

Sok jabłkowy slow food z cynamonem i goździkiem -
podawany na ciepło

Grzane wino z pomarańczami, goździkiem i anyżem

Jabłkowy likier z brandy z korą cynamonu

Piernikowy Cud: wódka waniliowa, likier orzechowy,
mleczko skondensowane przyprawa do piernika i kruszone orzechy

Wino czerwone i białe Nos Racines IGP DOC

Wino czerwone i białe Aldeia Saloia

Prosecco Frizante DOC

Wódka malinowo-cytrynowa

Cytrynowka z miodem i limetką

Wino śliwkowe Choya





zobacz
nasze
realizacje

zapraszamy

do współpracy

Masters Catering z Krakowa

MASTERS
CATERING