MASTERS
CATERING

ICE Kraków I MCK Katowice I Teatr Variete I Arena Gliwice

ZWYCIĘZCA
MP POWER
AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA
CATERING

własny transport | selekcja alkoholi | autorskie menu | sklep online | dział kreatywny | elastyczne pomysły

www.**masterscatering**.com.pl

MASTERS
CATERING

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

kim jesteśmy?

Jesteśmy zespołem ambitnych, pełnych energii i zaangażowania profesjonalistów. Gastronomia to dla nas nie tylko praca, ale przede wszystkim ogromna pasja. Świadczymy usługi z dbałością o każdy, nawet najmniejszy, szczegół. Nie ma dla nas rzeczy niemożliwych, wciąż staramy się przesuwać granice sztuki kulinarnej, zarówno w kwestii smaku, jak i estetyki prezentacji naszych dań. Dzięki różnorodności wyzwań, jakich się podejmujemy, nasza wiedza codziennie wzbogaca się o nowe doświadczenia, dając nam możliwość projektowania unikatowych ofert wynikających z indywidualnego podejścia do każdego naszego klienta. Jesteśmy otwarci na innowacje i nowoczesny design. Śledzimy trendy w gastronomii, łącząc w naszych potrawach smak z ucztą dla oczu, realizując nasze cateringi w mistrzowskim wydaniu.

catering
event
congress

informacje

Zapraszamy Państwa do osobistego kontaktu w celu zaprezentowania indywidualnej oferty. Przedstawione propozycje są przykładem menu dobranego przez naszego szefa kuchni i stanowią tylko część naszych możliwości. Wszystkie ceny są kwotami netto i obowiązują przy minimalnym zamówieniu 5000,00 PLN. Wszelkie zapytania ofertowe prosimy kierować pod adres mailowy sales@masterscatering.com.pl

MASTERS CATERING

przerwy kawowe

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje	alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35	

Do każdej przerwy kawowej istnieje możliwość zakupu pakietu
napojów gazowanych (Pepsi, Mirinda, 7up, Gatorade, Lipton IceTea, woda w butelkach) za jedyne 4,99PLN

basic

świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat,
mleko, cytryny, cukier biały, cukier brązowy, miód,
woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki owocowe 100%,
kruche ciastka owsiane 3 rodzaje, grissini

french crispy

świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat,
mleko, cytryny, cukier biały, cukier brązowy, miód,
woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki owocowe 100%,
kruche ciastka, paluszki, grissini,
mini francuskie ciasteczka,
croissant tradycyjny, czekoladowy,
owoce filetowane

buongiorno chocolate

świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat,
mleko, cytryny, cukier biały, cukier brązowy, miód,
woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki owocowe 100%,
czekolada na gorąco, kakao 200ml|os,
czekoladowy muffin z chilli
płatki czekoladowe,
croissant czekoladowy
owoce w czekoladzie

MASTERS CATERING

przerwy kawowe

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

Do każdej przerwy kawowej istnieje możliwość zakupu pakietu
napojów gazowanych (Pepsi, Mirinda, 7up, Gatorade, Lipton IceTea, woda w butelkach) za jedyne 4,99PLN

sandwich break

do 700 os od 700 os

świeżo parzona kawa,
mleko, cytryny, cukier biały, cukier brązowy,miód,
wybór aromatycznych herbat,
woda mineralna gazowana i niegazowana,
soki owocowe 100%,
bajgle z serkiem philadelphia, rukolą, pomidorami i łososiem,
bajgle z szynką i warzywami z majonezem i jajkiem,
tartinki z pastą twarożkową,
tartinki z pastą z tuńczyka,
tartinki z warzywami, serem i szynką
chleb czarny z ziarnami, oliwą, warzywami i hummusem

fitness

do 700 os od 700 os

kawa świeżo parzona
herbata i świeże soki owocowe i warzywne,
mleko, cytryny, cukier biały, cukier brązowy, miód,
woda mineralna niegazowana,
ciastka wielozbożowe,
musli z ziarnami zbóż i owocami,
świeże owoce w całości i filetowane,
świeże jogurty owocowe i naturalne,
kanapki z chleba z ziarnami dyni (4 szt | os) z pomidorem,
ogórkiem, mozzarellą, serkiem białym i rzeżuchą

modern morning

do 700 os od 700 os

świeżo parzona kawa
wybór aromatycznych herbat,
woda mineralna niegazowana,
mleko, cytryny, cukier biały, cukier brązowy, miód,
mufiny słone i słodkie 1 szt | os,
świeże owoce w całości oraz filetowane,
hummus 3 rodzaje & maca,
tarta szpinakowa z serem i pomidorami,
oliwki różne rodzaje, oliwy i ocet balsamiczny,
pieczywo różne rodzaje,
torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy
tarta śliwkowa z rozmarynem i miodem spadziowym

MASTERS CATERING

przerwy kawowe

upgrade your break

ciastka | owoce

1. Ciastka home made owsiane
   a.FIT – ziarno słonecznika i dyni
   b.Biała czekolada i żurawina
   c.Kakao
2. Jabłka z logo firmy podawana w drewnianych skrzynkach
3. Owoce sezonowe

przekąski FIT

1. Jogurt naturalny z crunchy:
   a.Malinowy mus
   b.Palony ananas
   c.Mango puree
2. Pudding z tapioki ze sproszkowaną zieloną miętą i puree z mango
3. Czekoladowy pudding z tapioki z rabarbarem i migdałami
4. Kokosowy pudding z tapioki z karmelizowanymi bananami i świeżymi malinami

smoothies bowl

1. Smoothie FRUIT ze spiruliną i nasionami
2. Malinowe smoothie z nasionami chia i migdałami
3. Smoothie z mango z kardamonem, jagodami goji i jagodami
4. Smoothie czekoladowe z prawdziwym kakao, ananasem, melonem i crunchy

tarty i quiche

1. Tarta z cukinią, serem, rukolą i gruszkami
2. Quiche ze szparagami, parmezanem i płatkami migdałów
3. Quiche z kurkami, żółtym serem i cebulą cukrową
4. Tarta z pieczonym bakłażanem i pomidorami
5. Tarta z mozzarellą, pomidorami i rukolą
6. Tarta szpinakowa z suszonymi pomidorami i fetą

small portion menu

1. Scallops Rockefeller
2. Polędwica wołowa z musem grzybowym i serem bursztyn
3. Mus malinowy z bitą śmietaną i miodem
4. Jagnięcina z Podhala z sosem miętowym
5. Zapiekana figa na musie z zielonego bobu i marynowanym pomidorem
6. Łosoś pescaccio marynowany w limonce z miodem, podawany z prażonymi pestkami dyni, rukolą, kozim serem i salsą z ogórka-melona i kolendry
7. Mus z czarnej porzeczki z płatkami białej czekolady

nasza kawa pochodzi z certyfikowanych plantacji z Peru,
Herbata i zioła - współpracujemy z firmą Ronnefeldt i podajemy Państwu herbatę BIO oraz zioła suszone BIO. Użyte opakowania (torebki) nie zawierają związków rakotwórczych.

MASTERS CATERING

welcome drink | aperitiff

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

wina

do 700 os od 700 os

Wino białe | Wino czerwone | Wino musujące | truskawka

Prosecco lub Cava | karambola | truskawka

drinki bezalkoholowe

do 700 os od 700 os

Lemoniada ogórkowa | kolendra | ogórek | cytryna | mięta

Lemoniada marakuja | trawa cytrynowa | melon | pitahaya

Mrożona zielona herbata | mango | limonka | mięta | kiwi

Mrożona herbata rooibos | arbuz | bazylia | miód | physalis

Sok pomarańczowy z likierem melonowym | grenadina | maraska | melon

7 up z likierem creme de cassis i jagodami | pitahaya | truskawka

drinki alkoholowe

do 700 os od 700 os

Campari bitter | sok pomarańczowy | cointreau | pomarańcz | cynamon

Martini Dry | oliwka

Cosmopolitan | limonka

Kir Royal | białe wino | creme de cassis

Manhattan | whisky | słodki czerwony vermouth | Angostura | maraska

Blue Monday HIT | wódka vanilla | Cointreau | Blue Curacao | limonka podawany w probówkach w parującym suchym lodzie

White lady | Gin | Cointreau | Triple sec | cytryna | limonka

MASTERS CATERING

napoje | alkohol | open bar

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

open bar I

do 2 godz do 4 godz do 7 godz

soki owocowe (pomarańcza, jabłko, grejpfrut, porzeczka),
woda gazowana, niegazowana, mięta, napoje gazowane
kawa, herbata, miód, cytryny, mleko

open bar II

do 2 godz do 4 godz do 7 godz

wszytkie pozycje z open bar, plus house wine

open bar III

do 2 godz do 4 godz do 7 godz

wszystkie pozycje z open bar I, plus house wine, piwo

open bar IV

do 2 godz do 4 godz do 7 godz

open bar I, house wine, piwo, wódka

open bar V

do 2 godz do 4 godz do 7 godz

open bar I, house wine, piwo, wódka,
whisky Ballantines, gin, Martini, rum

W przypadku wyboru open baru IV oraz V, istnieje możliwość zorganizowania baru z drinkami. Koszt baru to jedynie 5zł/os. w tej cenie zostaną zakupione syropy barmańskie, świeże owoce, pulpy barmańskie.

lemoniada 1,0l

Lemoniada cytrynowa z miodem
Lemoniada grejpfrutowa
Lemoniada ogórkowa
Lemoniada limonowo-kolendrowa
Lemoniada z mango i trawą cytrynową

wódki 0,5l

Wódka Wyborowa
Wódka Finlandia
Wódka Krupnik Czysta
Wódka Żołądkowa Gorzka
Wódka Żołądkowa Czysta
Wódka Miodula
Góralska Cytrynówka własnej produkcji
z dodatkiem naturalnego miodu

whisky 0,7l

Ballantines Finest
Jack Daniels

house wine 0,75l

Wino białe
Wino czerwone
Wino musujące

MASTERS CATERING

napoje | alkohol | open bar

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

naturalne mrożone herbaty 1,0l

minimalne zamówienie 8 litrów

Mrożona herbata ziołowa, rumianek, kolendra, lawenda
Mrożona herbata Earl Grey, pomarańcze, maliny
Mrożona zielona herbata, mango, limonka
Mrożona chryzantemowa herbata, miód, trawa cytrynowa, cytryny, mięta
Mrożona herbata jaśminowa, rabarbar, pomarańcze
Mrożona herbata rooibos, arbuz, bazylia, miód
Mrożona herbata czarna, grejpfrut, maliny, cytryny
Mrożona herbata owocowa z różą, trawa cytrynowa, jabłka, cynamon, kolendra

świeże soki warzywne 1,0l

minimalne zamówienie 8 litrów

Sok marchewkowy
Sok jabłkowy
Sok marchewkowo-pomarańczowy
Sok marchewkowo-ogórkowy
Sok marchewkowo-pietruszkowy z jabłkiem

świeże soki cytrusowe 1,0l

minimalne zamówienie 8 litrów

Sok pomarańczowy
Sok grejpfrutowy
Sok pomarańczowo-grejpfrutowy

smoothies and shakes 1,0l

minimalne zamówienie 3 litry

Smoothie MANGO (mango, sok z cytryny, sok pomarańczowy)
Smoothie MARAKUJA (marakuja, sok jabłkowy, cytryna)
Smoothie JAGODA (jagody, sok porzeczkowy)
Smoothie MELON-OGÓREK (melony, ogórki zielone, sok jabłkowy, mięta)
Smoothie BANAN (banany, sok bananowy, sok kaktusowy)
Shake MALINA (maliny, jogurt naturalny, cytryna, kolendra)
Shake MANGO (mango, jogurt naturalny, mleko kokosowe, miód)
Shake BANAN (banan, jogurt naturalny, cytryna)
Shake ANANAS-TRUSKAWKA (ananas, truskawka, jogurt naturalny)

przykład karty drinków do open barów

BURNSO TROPICAL: syrop brzoskwiniowy, sok żurawina, sok ananas, wódka
MISTOLIN: sok żurawina, sok pomarańcz, wódka
MORNING DEW: Schweppes, wódka, syrop blue curacao,
COKE: Cola bez cukru, wódka, cytryna, syrop wiśniowy
MELON BALL: 7up, syrop melonowy, wódka
GREEN ANGEL: syrop miętowy, sok jabłkowy, whisky
Drinki na życzenie

menu serwowane - gala dinner - lunch

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

zestaw 1

Carpaccio z wołowiny z oliwą truflową, rukolą, płatkami parmezanu i orzeszkami pinii

Consomme z bażanta z kluseczkami półfrancuskimi

Sorbet miętowy z sosem grejpfrutowym

Smażony filet z turbota na risotto waniliowym z dodatkiem musu z dyni z sosem szafranowo-limonowym i zielonymi szparagami

Torcik malibu z jagodowymi refleksami i mascarpone z sosem z karmelizowanych grejpfrutów

zestaw 2

Łosoś marynowany w cytrusach z sałatką z mango, limonki i kolendry, zraszane oliwą miętową

Krem z pieczonych pomidorów i czerwonej papryki z sorbetem malinowym i pianką sera koziego

Panierowany ser feta w świeżej mięcie, pepperoni i kaparach z oliwą miętową

Rolada wołowa faszerowana foie gras i suszoną śliwką podawana z fasolą szparagową i szalotką z ziemniakiem fondant i sosem winno-pieprzowym

Torcik czekoladowy, wędzone śliwki z brandy, lody imbirowe, skórka z pomarańczy

zestaw 3

Szpinakowe, zielone naleśniki z serkiem mascarpone podawane z pomidorami concasse i szynką parmeńską na jogurtowym sosie z pikantną maliną

Zupa Bisque z homara z kwaśną śmietaną i cytrynową pianką

Becherovka na lodzie z sokiem z limety

Grillowany stek z łososia w miodzie i sosie sojowym podawany z pikantną salsą z mango, szpinakowymi gnocchi i chrupkimi warzywami po tajsku

Owalny torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao

MASTERS CATERING

menu serwowane - gala dinner - lunch

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

zestaw 4

Rolada z kaczki z sosem borówkowym
podawana z pieczonym jabłkiem
w świeżym majeranku

Krem z zielonego groszku
aromatyzowany oliwą truflową

Zrazy wołowe
nadziewane ogórkiem, boczkiem i szalotką
podawane z buraczkami chrzanowymi
i kluskami śląskimi z sosem
śliwkowo–pieczeniowym

Crème brûlée podawany
z karmelizowanymi ananasami

zestaw 5

Sałatka z wędzonego pstrąga
z dodatkiem filetów pomarańczy
i rukoli podawana z grzankami maślanymi

Krem z białych szparagów
z pistacjami i oliwą

Smażone polędwiczki wieprzowe
z warzywami w czerwonym winie,
podawane z zielonymi kopytkami
i sosem borowikowym

Mus ananasowy z waflem gofrowym,
karmelizowaną pomarańczą
i płatkami czekolady

zestaw 6

Pescaccio z Łososia ze słonecznikiem
prażonym ,parmezanem, rukolą i kaparami

Consomme z bażanta
z lanymi, szpinakowymi kluseczkami

Rolada z kaczki faszerowana jabłkami
i wędzoną śliwką podawana na kapuście
czerwonej z karmelizowanym jabłkiem,
kluskami śląskimi i sosem borówkowym

Tarta malinowa z mascarpone
i sorbetem porzeczkowym

zestaw 7

Paté z wątróbki kaczej
z sosem żurawinowym,
podawane ze świeżymi ziołami i bagietką

Krem z grzybów leśnych
z estragonem i kluseczkami półfrancuskimi

Soczysty filet z dorsza na waniliowym
risotto z dodatkiem musu dyniowego
z sosem szafranowym i zielonymi szparagami

Tarta czekoladowa z rabarbarem
i sosem waniliowym

MASTERS CATERING

menu serwowane - gala dinner - lunch

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

zestaw 8

Rolada z kaczki z sosem borówkowym
podawana z pieczonym jabłkiem
w świeżym majeranku

Zrazy wołowe
nadziewane ogórkiem, boczkiem i szalotką
podawane z buraczkami chrzanowymi
i kluskami śląskimi z sosem
śliwkowo–pieczeniowym

Crème brûlée podawany
z karmelizowanymi ananasami

zestaw 9

Sałatka z wędzonego pstrąga
z dodatkiem filetów pomarańczy
i rukoli podawana z grzankami maślanymi

Smażone polędwiczki wieprzowe
z warzywami w czerwonym winie,
podawane z zielonymi kopytkami
i sosem borowikowym

Mus ananasowy z waflem gofrowym,
karmelizowaną pomarańczą
i płatkami czekolady

zestaw 10

Pescaccio z Łososia ze słonecznikiem
prażonym ,parmezanem, rukolą i kaparami

Rolada z kaczki faszerowana jabłkami
i wędzoną śliwką podawana na kapuście
czerwonej z karmelizowanym jabłkiem,
kluskami śląskimi i sosem borówkowym

Tarta malinowa z mascarpone
i sorbetem porzeczkowym

zestaw 11

Paté z wątróbki kaczej
z sosem żurawinowym,
podawane ze świeżymi ziołami i bagietką

Soczysty filet z dorsza na waniliowym
risotto z dodatkiem musu dyniowego
z sosem szafranowym i zielonymi szparagami

Torcik wanilia-jagoda
-Mus waniliowy z wanilia Bourbon
-Galaretka jagodowa
-Creme jagodowa
-Biszkopt z jagodami
-Obtoczony w glasazu fioletowym +dekor

MASTERS CATERING

menu serwowane - gala dinner

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje	alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35	

menu ultrapremium

zestaw 12

Prasowane foie gras z poziomkami, rumiankiem
i wędzoną kaczką

Małże św.Jakuba z Isle of Sky z masłem koniakowym,
szparagami i puree z zielonego groszku

Filet z turbota z małżą nowozelandzką,
czarną marchwią, fenkułem, kardamonem

Beza pavlova z mascarpone i świeżymi owocami
poziomkowymi z cukrową chmurą i jadalnymi kwiatkami

zestaw 13

Tatar z pstrąga na terrine z atlantyckiej troci
z czarnym kawiorem i pianka z jarmużu

Consommé ze smardzów z karmelizowaną
w miodzie skorzonerą i duszonym smardzem

Wędzona polędwica wołowa za smardzami,
gratine buraczano-gruszkowe i tagliatelle ze skorzonery

Parfait pomarańczowo-kolendrowe z musem
pistacjowym i sosem z czarnego bzu

zestaw 12

Tatar z polędwicy wołowej z nasionami i grzybkami enoki
z kawiorem z bieługi

Krem z polskich raków z pierożkiem szpinakowym
i świeżymi ziołami

Comber z sarny w sosie z trawy żubrowej, puree
z truflami i faszerowanymi kwiatami cukinii

Zamszowy torcik czekoladowo-marakujowy
z tokajskim zabajone i czarnymi lodami z płatkami złota

Cena zawiera najwyższą jakość produktów. Dostępność menu do potwierdzenia z Masters Catering. Inspiracją menu były podróże po restauracjach z minimum jedną gwiazdką Michelin.

menu serwowane - gala dinner - lunch

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje	alkohol open bar	kolacje serwowane gala dinner / lunch	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35	

zestawy wegetariańskie

przystawka

Mix sałat z pomidorem, ogórkiem, orzechami karmelizowanymi, płatkami parmezanu i dressingiem balsamicznym z maślanymi grzankami

Sałatka caprese z bazyliowym pesto

Sałatka cezar z anchovies i jajkiem mollet

Ceviche z łososia z awokado, pomidorami i mango doprawione limonką, piri-piri oraz oliwą

Zielone naleśniki szpinakowe podawane z sosem tzatziki i serkiem kremowym

Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorami i kukurydzą

zupa

Krem ze szparagów

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Indyjska zupa z soczewicą, przecierem pomidorowym i mlekiem kokosowym

Gazpacho z serem feta i oliwą

Krem brokułowy z prażonymi migdałami i pianką z sera koziego

Zupa ziemniaczana z maślakami i wędzonym łososiem

drugie danie

Warzywa grillowane z saganaki i tzatzikami

Grzybowe risotto z ziołami i serem parmezan

Ser camembert zapiekany z czosnkiem i czerwonym winem podany z ciabattą i sałatą sezonową

Warzywa stir fry z makaronem ryżowym, sosem curry i tofu

Placuszki ryżowe podawane na sosie ze świeżych pomidorów z żółtym serem

Quiche z różnymi rodzajami farszy (porowo-pieczarkowy, z pomidorami i mozarellą, z pomidorami i bakłażanem, z cukinią) podawany z sałatą lodową

deser

Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy

Torcik mascarpone z czerwoną porzeczką, karmelizowane orzechy włoskie

(Assiete Grejpfrutowe) Delicja grejpfrutowa, sorbet grejpfrutowy, galaretka grejpfrutowa

Torcik czekoladowy, wędzone śliwki z brandy, lody imbirowe, skórka z pomarańczy

Torcik malinowy, biała czekolada, wanilia, sos malinowy

Sernik NY na zimno, wanilia, gorzka czekolada, gruszki, szafran, tymianek, chilli

MASTERS CATERING

bufet lunch | bufet kolacja

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bufetowe europejskie I

Dania gorące
Szwecja: Zupa z topinambura z białym winem (jordärtskocksoppa)
Tajlandia: Zupa curry z mlekiem kokosowym, kurczakiem i kolendrą
Polska: Podsmażane pierogi z kapustą i grzybami
Indie: Kurczak z pieca duszony w sosie Tandoorii
Francja: Wieprzowina duszona po prowansalsku
Zapiekanka ziemniaczana, kasza gryczana z masłem

Dania zimne
Włochy: Talerz antipasti z szynką dojrzewającą
Grecja: Sałatka grecka „Horiatiki"
Belgia: Sałatka z cykorią, ziemniakami i szynką
Norwegia: Carpaccio ze świeżego łososia marynowanego w koperku i limonce
Chorwacja: Sałatka Szopska
Polska: Pasztet tradycyjny z chrzanem i żurawiną
Wybór pieczywa, Papadam

Bufet słodki
Austria: Strudel z jabłkami
Włochy: Owalny torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao
Francja: Tarta z gruszkami i migdałami

menu bufetowe polskie

Dania gorące
Zupa ziemniaczana z maślakami i wędzonym bekonem
Żurek staropolski na zakwasie z białą kiełbasą
Wołowina Jana III Sobieskiego w sosie śmietanowo-grzybowym
Dorsz sauté w kremowym sosie z małży
Pierogi ze ślimakami z sosem z duszonych kurek
Kopytka ziemniaczane, warzywa grillowane, ziemniaki puree

Dania zimne
Półmiski wędlin i mięs pieczonych dekorowanych zakąskami zimnymi
Deska serów regionalnych z winogronem i orzechami
Galantyna z indyka
Tatar wołowy podawany w mini naczynkach z maślaną grzanką
Śledź w zaprawie śmietanowej z zielonym jabłkiem
Sałatka z marynowanych buraków ze szpinakiem i kozim serem
Sałatka z zielonej fasoli z jajkiem i wędzoną makrelą
Pieczywo, masło czosnkowe
Sosy zimne: czosnkowy, śliwkowo-koniakowy, tatarski

Bufet słodki
Tarta jabłkowa z karmelem
Sernik staropolski z brzoskwiniami i lukrem
Mus z czarnej porzeczki z listkami białej czekolady

MASTERS CATERING

bufet lunch | bufet kolacja

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bufetowe włoskie

Dania gorące
Zupa krem z białych warzyw z kropelkami octu figowego
Zupa Krem z pomidorów ze świeżą bazylią
Filety z soli soute podawany na sosie krewetkowym z suszonymi pomidorami
Tagliatelle Bolognese z sosem pomidorowym
Piersi z kurczaka w sosie maślanym z winem i krewetkami
Grillowane warzywa, puree ziemniaczane z marchewką

Dania zimne
Sałata lodowa z rukolą, pomidorami, oliwkami, mozzarellą i pieczonym fenkułem
Sałatka Capresse z sosem pesto i bazylią
Terrina z łososia i sandacza ze szpinakiem i pomidorami
Plater włoskich wędlin i serów
Sałatka ziemniaczana po piemoncku
Muffin słony | suszony pomidor, jarmuż
Pieczywo świeżo wypiekane | oliwa i ocet balsamiczny

Bufet słodki
Mus czekoladowy z migdałami
Panna cotta z musem truskawkowym
Torcik mascarpone, karmelizowane orzechy włoskie

menu bufetowe francuskie

Dania gorące
Zupa cebulowa z grzankami serowymi
Soupe au pistou, czyli francuska zupa warzywna z bazylią i małżami
Kurczak coq au vin z grzybami, cebulą, boczkiem w sosie z czerwonego wina i brandy
Mini steki z soli z ratatouille i świeżym tymiankiem
Boeuf Bourguignon - wołowina po burgundzku
Quiche Lorraine
Ziemniaki Gratin, Ziemniaki puree z dijon

Dania zimne
Legendarna sałatka nicejska
Cocktail chrupiących jarzynek z kremem z anchois z czosnkiem
Kulki melona marynowanego w Porto z pieczonymi burakami, kozim serem i szynką dojrzewającą
Sałatka z sera Feta z łagodną papryką
Tarta z porami i pieczarkami
Wieprzowe Rillettes
Wybór pieczywa, oliwa, ocet, dwa rodzaje masła

Bufet słodki
Tarta gruszkowa z ciastem francuskim
Crème brûlée
Mus z czarnej porzeczki z listkami białej czekolady

MASTERS CATERING

bufet lunch | bufet kolacja

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bufetowe bałkańskie

Dania gorące
Kremowa zupa paprykowa z serem feta
Bałkańska zupa rybna z małżami i białym winem
Kjufteta podawana z ajvarem
Ćevapcići w sosie pomidorowym ze świeżą kolendrą
Wołowina duszona w czerwonym winie z marchewką i papryką
Soczewica z warzywami, warzywa grillowane

Dania zimne
Mięsa pieczyste z sosami do wyboru
Marynowana sałatka z grillowanej cukinii i bakłażana
Sałatka bałkańska (Szopska) z pomidorów z serem feta
Śledzie w sosie tzatziki
Sarma z kwaśną śmietaną
Chaczapuri z serem mozarella, podane z oliwą z oliwek
Pieczywo, masło czosnkowe

Bufet słodki
Gęsty jogurt z bakaliami, miodem i malinami
Mus czekoladowy z migdałami
Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy

menu bufetowe rosyjskie

Dania gorące
Solanka rybna z warzywami, pomidorami i okrasą
Strogonoff z żołądków drobiowych
Wołowina duszona w śmietanie z cebulą, czosnkiem i jabłkiem
Kulebiak z łososiem, grzybami, marchewką i szpinakiem ze śmietaną i kawiorem
Kasza gryczana z sosem grzybowym
Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną i wędzoną pastą z makreli
Ziemniaki puree z masłem i gorczycą

Dania zimne
Tymbaliki z ptactwa łownego z sosem chrzanowym
Zrazy z bakłażanów z orzechami na kefirowym sosie
Pomidory faszerowane drobiowymi wątróbkami
Sałatka z kurczaka i suszonych śliwek z owocami
granatu i karmelowymi buraczkami
Pieczone polędwiczki w sosie jabłkowym
Jaja faszerowane pieczarkami
Wybór pieczywa, smalec z jabłkiem, dwa rodzaje masła

Bufet słodki
Tarta śliwkowa z rozmarynem i miodem spadziowym
Kulebiak z jabłkami
Mini Pavlowa z owocami

MASTERS CATERING

bufet lunch | bufet kolacja

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

bestseller

menu bufetowe europejskie II

Dania gorące

Zupa kurkowa z ziemniakami i natką pietruszki
Zupa chrzanowa z mięsem króliczym

Wołowina Jana III Sobieskiego w sosie grzybowym
Dorsz marynowany w liściach limonki i trawie cytrynowej na sosie limonkowo-bazyliowym
Polędwica z indyka w maślanym sosie rabarbarowym z rukolą i orzechami
Pierogi z kapustą i grzybami w sosie masłowym z czarnym pieprzem
Wegetariański makaron udon z warzywami, pak choi, wakame, kiełki sojowe, grzyby Shimeji i świeża kolendra

Warzywa grillowane skropione oliwą z oliwek
Pieczone mini ziemniaczki w świeżych ziołach i czosnku, lekko duszone w oliwie z oliwek
Komosa ryżowa
Ryż z zielonym groszkiem

Dania zimne

Sałata lodowa z rukolą, pomidorami, oliwkami, mozzarellą i pieczonymi burakami
Sałatka ze świeżym szpinakiem, warzywami i chrupiącym bekonem
Sałatka z pomidorów, ogórków, papryki i czerwonej cebuli z natką pietruszki, cytryną i oliwą
Sałata lodowa, szpinak, rukola, kiełki sojowe, pomidory, zielone ogórki, czerwona cebula, pieczone buraki z musztardowym vinaigrette
Tarta z porami i pieczarkami
Quiche z kurkami, żółtym serem i cebulą cukrową
Marynowane polędwiczki z dzika na salsie z marynowanych opieńków z jeżynami i miodem czereśniowym
Polskie mięsa pieczyste (karkówka, szynka, boczek)
Pieczony roastbeef podawany na sosie orzechowo-klonowym z truskawkami

Bufet słodki

Mus czekoladowo-porzeczkowy
Tarta mascarpone z malinami
Krem z białej czekolady z truskawkami i musem mango
Panna cotta z żurawinami
Babeczki kajmakowo-czekoladowe

MASTERS CATERING

bufet lunch | bufet kolacja

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja grill	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

bestseller

menu bufetowe europejskie III

Dania gorące

Wegańska zupa krem z zielonego groszku i szparagów
Zupa krupnik z wołowiną, warzywami i natką pietruszki

Kofta jagnięco-wołowa z pastą ajwar i świeżą miętą
Łosoś na sosie kokosowym z mango, chili i pak choi
Polędwiczki wieprzowe na sosie borowikowym z rozmarynem
Zolipskie pirogi z serem i ziemniakami w sosie masłowym
Zapiekane bakłażany z malinowymi pomidorami, serem tofu i suszonymi śliwkami

Kluski śląskie podawane z okrasą
Ziemniaki Boulangere
Pieczone bakłażany z pomidorami i kaszą kus-kus
Kluseczki szpinakowe z masłem

Dania zimne

Sałata lodowa z rukolą i roszponką
Grillowane oscypki z bukowiny tatrzańskiej z borówkami

Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
Sałata Cezar z rzymskiej sałaty, grillowanego kurczaka, sosem anchois i parmezanem
Tarta ze szparagami i rukolą
Tarta z pomidorami, mozarellą, szpinakiem i szynką parmeńską
Pescaccio z Łososia marynowane w limonce z miodem podane z prażonymi pestkami dynii, rukolą, kremowym, kozim serem i ogórkowo-kolendrową salsą
Crostini z tatarem z pieczonego bakłażana z kolendrą i pastą orzechową
Pieczywo różne rodzaje

Desery

Ciasto rabarbarowe
Mus z białej czekolady z melonem i kokosanką
Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy
Mascarpone z białą czekoladą, z ciasteczkiem sezamowym i śliwkami
Szampańsko truskawkowe parfait na sosie koniakowym

MASTERS CATERING

lunch piknikowy oraz grill

piknik grillowy 7h

ZUPY
Żur śląski
Krem pomidorowy wegański

DANIA GŁÓWNE Z GRILLA
Kiełbasa swojska z grilla
Kaszanka z cebulą na gorąco w papilocie
Filet z kurczaka z grilla podawany z tzatzikami
Filet z indyka z grilla w świeżym tymianku z masłem czosnkowym
Karkówka z polskiej marynaty ze świeżym majerankiem i sosem chrzanowym
Frankfurterki z grilla | Currywurst z grilla
Żeberka american barbecue
Pieczone baryłki ziemniaczane w świeżych ziołach, czosnku i oliwie z oliwek
Warzywa z grilla z oliwą, czosnkiem i świeżymi ziołami

STACJA WEGETARIAŃSKA
Festiwal jajecznicy:
Jaja sadzone | Omlety | Jajecznica
Dodatki: cebula, pieczarki, szczypiorek, pomidory, żółty ser – MOŻLIWY RÓWNIEŻ boczek i szynka dla nie wegetarian
Hummus podawany z warzywami i pitą
Warzywa z grilla z pitą i tzatzikami
BRAIN SALAD: Marynowana sałatka z buraków ze szpinakiem i kozim serem podawana z pomidorami, zielonym ogórkiem, pitahaya, kiełkami i sosem miodowo-cytrynowym, szparagi, ziarna słonecznika, goji, żurawina
Pieczony ziemniak podany z białym serem i kwaśną śmietaną

JEDNOGARNKOWO Z KOCIOŁKA
Bigos domowy prawdziwy z mięsem, śliwką suszoną, grzybami i czerwonym winem
Wegetariańskie leczo z fasolką zieloną szparagową, soją, kolendrą i mlekiem kokosowym

BURGER STATION
Burger Madison
Grillowany burger wołowy podawany z podwójną ilością żółtego sera, ogórków kiszonych, świeżych ogórków, pepperoni i cebuli | sos amerykański, sos barbecue
Klasyczny cheeseburger
Grillowany burger wołowy, ser cheddar, sałata, pomidor, ogórek, czerwona cebula sos amerykański, sos barbecue
Jack burger
Grillowana wołowina, ser cheddar, boczek, czerwona cebula, rukola, ogórek, pomidor, papryka jalapeno | jack daniels sos barbecue, sos majonezowy
Chłopski burger
Grillowana wołowina, boczek, czerwona cebula, ogórek konserwowy, pomidor, sos majonezowy, musztarda, chrzan, prażona cebula, ser

DODATKI
Smalec wiejski | Ogórek kiszony | Sałatka grillowa - coleslaw
Pieczywo | ketchup, musztarda, chrzan

DZIECI
Krem pomidorowy wegański | Wata cukrowa | Popcorn
Naleśniki z nutellą i bananami | Wafle z nutellą i bitą śmietaną
Lody na patyku | Sałatka z pomidorów i ogórków
Grillowane piersi z kurczaka | Grillowane frankfurterki
Leczo wegetariańskie | Ziemniaki pieczone z serkiem

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe I

Bufet gorący

Kurki na maśle truflowym
Kotleciki cielęce na zrazikach ratatouille z parmezanem
Pierożki z kapustą i grzybami
Sakiewki naleśnikowe w sosie smardzowym
(z łososiem, turbotem i krewetkami)
Bigos staropolski na czerwonym winie, śliwkach
z dodatkiem leśnych grzybów
Łosoś w marynacie miodowo-musztardowej
z sosem cytrynowo-kolendrowym
Jagnięcina podhalańska w pikantnym sosie
z leśnych grzybów z pieczonymi warzywami

Ziemniaczane gratin z grzybami
Kasza gryczana z masłem
Faszerowane kalarepki świeżymi warzywami z pastą sezamową
i orzechami

Bufet zimny

Różyczki z łososia marynowanego w koprze z czarnym
i czerwonym kawiorem
Papilot (papier ryżowy) niespodzianek na sosie szafranowym
(szparag, krewetka, halibut, łosoś, małża św. Jakuba)
Lekkie galaretki wieprzowo-drobiowe z winogronowym vinaigrette
Młoda gąska faszerowana wątróbkami i jabłkami
Domowy pasztet myśliwski z dzika i zająca

Sałaty

Sałata grecka
Sałatka caprese
Sałatka z pomidorów, ogórków na świeżej bazylii z kolendrowym
vinaigrette
Pieczywo, dwa rodzaje masła, trzy rodzaje zimnych sosów, pikle

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe II

120,00 PLN

Bufet gorący

Golonki pieczone w piwie z zasmażaną kapustą z grochem
Kurczak bez kości w sosie barbecue z prażonymi orzechami i pastą sezamową
Dorsz na sosie dziewiczym z salsą ziołową
Pierożki z kapustą i grzybami delikatnie podsmażane
Rolada z indyka faszerowana porami i pieczarkami podawana z lekkim serowym sosem z białym winem
Knedle ze szczupaka w towarzystwie sosu z boczniaków z marynowanymi cebulkami
Farfalle z suszonymi pomidorami, orzechami włoskimi i ziemnymi ze świeżą kolendrą z warzywami z grilla i serem tofu

Rosti ziemniaczane
Ziemniaczana napoleonka z grzybami
Warzywa świeże
Warzywa z grilla z oliwą i świeżymi ziołami

Bufet zimny

Dorsz po grecku
Śledź marynowany z kurkami z pieprzem czerwonym i cebulkami
Pstrąg w delikatnej galaretce wiśniowej z rodzynkami i migdałami
Roastbeef w sosie z zielonego pieprzu z chrzanem kremowym
Marynowane krewetki w trawie cytrynowej na musie z avocado z pomidorkami concasse
Kurczak marynowany w sosie balsamicznym z listkami rukoli, pieczonymi warzywami i ciętym parmezanem
Roladki z indyka faszerowane borowikami
Roladka z pieczonej wołowiny z musem chrzanowym i burakiem

Sałaty

Sałata Szopska
Sałata ze świeżym szpinakiem, marynowanymi burakami i serem brie
Sałata Capresse
Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, parmezanem i grzankami

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe III

Bufet gorący

Zupa krem z białych warzyw z płatkami migdałowymi
Krem ziemniaczany z maślakami i wędzonym boczkiem

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej na sosie z pieczonego jabłka z cynamonem i rozmarynem
Łosoś w sosie cytrynowym
Kaczka po polsku z wiśniówką i jabłkami zapieczona w teryiaki
Kurczak po sycylijsku z oliwkami i sosem pesto
Sandacz soute, podawany w kremowym sosie z małżami, suszonymi pomidorami i tajską bazylią

Pierogi z winniczkami z masłem czosnkowym, natką i szpinakiem
Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Ryż / gnocchi
Brokuły pieczone na parze z parmezanem

Bufet zimny

Ryby wędzone z mórz i jezior (łosoś, węgorz, pstrąg, dorsz)
Kaczka pieczona po polsku z żurawiną i marynowaną gruszką
Kompozycja pasztetów i pieczonych rolad mięsnych z piklami
Filet ze szczupaka z cytrynowym musem glazurowany białym winem
Rolada „mazowiecka" z musem chrzanowym
Zestaw delikatnych rolad drobiowych
Jaja faszerowane pastą borowikową

Marynaty
pieczarki, papryka, ogórki, cebulki

Bufet sałatkowy

Warzywna z szynką i kukurydzą
Grecka z fetą i oliwkami
Ziemniaczana z bekonem i ogórkiem konserwowym
Sałatka Szopska

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe IV - angielskie

Bufet kanapkowy

Tartinka z szynką
Tartinka z salami
Tartinka z polędwicą
Tartinka z baleronem
Tartinka z polędwicą po angielsku
Tartinka z łososiem wędzonym
Tartinka z węgorzem wędzonym
Tartinka z pastą chicken liver pate
Sandwiche z szynką, serem, warzywami i jajkiem
Bajgle z pastą jajeczną i borowikami
Bajgle z włoską mortadellą, pomidorami i rukolą
Sandwich z pieczywa tostowego z warzywami, szynką i chrupiącym bekonem
Ciabatta z warzywami i radichio podawana z grillowanym kurczakiem i majonezem

Bufet sałatkowy i przekąskowy

Sałatka grecka
Sałatka ze szpinakiem z grillowanym boczkiem
Sałatka Nicejska z tuńczykiem
Sałatka z pomidorów z serem bundz i pesto pietruszkowym
Mini tarta z bakłażana z marynowaną polędwicą
Krewetka w sosie piri-piri z czosnkiem, kolendrą z chipsem z bekonu
Grissini z prosciutto
Nachosy z guacamole
Tarta z zielonymi szparagami i gorgonzolą
Sakiewki z ogórka faszerowane marynowanym łososiem i chili
Roladki z tortilli z serkiem mascarpone, wędzoną szynką, suszonymi podmidorami i rukolą

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe V - europejskie

Bufet gorący

Francja: Zupa bisque z homara i białego wina
Włochy: Zupa neapolitańska z warzywami i parmeńskim julienne
Polska: Polędwiczki faszerowane borowikami na ciemnym sosie pieczeniowym z czerwonym winem
Niemcy: Golonki zapiekane w panierce miodowo-piwnej na kapuście z grzybami
Anglia: Chicken and mushroom Pie zapiekanka z kurczakiem, grzybami i ziemniakami
Rosja: Kulebiak z łososiem, grzybami, marchewką i szpinakiem ze śmietaną i kawiorem
Ziemniaki opiekane ze świeżymi ziołami
Ziemniaki Gratin
Warzywa grillowane ze świeżymi ziołami
Pęczak z pieczarkami i masłem

Bufet zimny

Francja: Tarta pissaladière z cebulką, oliwkami i anchois
Hiszpania: Tortilla ziemniaczana
Norwegia: Carpaccio ze świeżego łososia marynowanego w koperku i limonce
Włochy: Talerz antipasti z szynką dojrzewającą
Francja: Tarta z porami po wiejsku
Grecja: Sałatka grecka „Horiatiki"
Włochy: Mozzarella z pomidorami, bazylią i pesto
Polska: Sałatka jarzynowa
Francja: Sałatka nicejska
Belgia: Sałatka z cykorią, ziemniakami i szynką
Chorwacja: Sałatka Szopska
Polska: Zestaw mięs pieczystych własnej produkcji
Sosy: majonezowy, cocktailowy, vinaigrette, tatarski
Wybór pieczywa

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe VI - lazurowe wybrzeże

Bufet gorący

Zupa cebulowa z żółtym serem
Zupa małżowa z marchewką, sera cammembert i białego wina

Filet z Kaczki w sosie z zielonym pieprzem i malinami
Dorsz w sosie masłowo-winnym z kaparami, cytryną
oraz papryczką chilli z małażami i mulami
Kurczak coq au vin z grzybami, cebulą, boczkiem
w sosie czerwonego wina i brandy
Wołowina duszona po prowansalsku w czerwonym winie
z dodatkiem krewetki black tiger
Polędwica z indyka podawana w ciemnym sosie rabarbarowym z rukolą
Risotto w kremowo-porowym musie
Quiche Lorraine
Ziemniaki Boulangere
Ziemniaki puree z dijon

Bufet zimny

Sałatka z cykorią, ziemniakami i serem Roquefort
Zielone szparagi zawijane w szynkę parmeńską
Sałatka Nicejska
Tarta pissaladière z cebulką, oliwkami i anchois
Gotowany łosoś na zimno w galarecie
Mus z kraba i awokado podawany w pucharkach
Duet tapenady z czarnych i zielonych oliwek na tostach
Śródziemnomorska tarta z tuńczykiem i pomidorami
Cocktail chrupiących jarzynek z kremem z anchois z czosnkiem
Kulki melona marynowanego w Porto z pieczonymi burakami,
kozim serem i szynką dojrzewającą
Marynowany tuńczyk w sake lekko grillowany podawany
na musie z mango, nitkami chilli oraz sosem z kolendry
Oshi sushi z tuńczykiem, łososiem
oraz grillowanym łososiem w teryiaki

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe VII - polsko-włoskie

Bufet gorący

Żur z jajkiem i kiełbasą
Krem pomidorowy z bazyliową oliwą
Polędwiczki wieprzowe na sosie z suszonych pomidorów z szynką parmeńską
Cielęce pulpeciki w sosie pieczarkowym z parmezanem i pomidorami pelati
Żeberka w miodzie w sosie pieczeniowym, z winem i pepperoni
Filety z soli soute podawany na sosie krewetkowym z suszonymi pomidorami
Uda z kaczki confit z pieczonymi jabłkami w sosie borówkowym i rozmarynem
Podsmażane pierogi z kapustą i grzybami
Kapusta włoska z wędzonym boczkiem | lub kapusta zasmażana z grochem i grzybami
Napoleonka ziemniaczana z leśnymi grzybami
Szpinakowe gnocchi z masłem szałwiowym i parmezanem

Bufet zimny

Terrina z łososia i sandacza ze szpinakiem i pomidorami
Plater polskich i włoskich wędlin
Sałatka ziemniaczana po piemoncku
Sałatka Capresse z sosem pesto i bazylią
Sałatka ogrodowa z selerem naciowym
Wybór pasztetów (tradycyjny z zająca oraz pikantny – miodowy)
Kaczka pieczona po polsku z żurawiną i marynowaną gruszką
Świeże warzywa i pikle
Jaja faszerowane pastą borowikową
Śledzie na trzy sposoby (po kaszubsku, w sosie tatarskim, w oleju)
Mus z sarny z pitnym miodem i żurawinami podawany w naczynku
Marynowany tuńczyk w sake lekko grillowany podawany na musie z mango, nitkami chilli oraz sosem z kolendry
Smalec Jurajski z mięsem i jabłkiem
Wędzony pstrąg ojcowski przekładany oscypkiem z kropelkami sosu miodowo-kolendrowego z czerwoną porzeczką

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe VIII - fusion

Bufet gorący

Zupa serowa z pieczonymi grzankami z serem roquefort
Zupa Galangalowa z kurczakiem, bambusem i pastą curry

Filet z dorady z pomidorami w sosie z małż i kolendrą
Skoki Królicze w sosie dijon
Carbonade z dzikiem w sosie porto-vecchio
Kurczak coq au vin z grzybami, cebulą, boczkiem
w sosie z czerwonego wina i brandy
Żółte curry z mlekiem kokosowym z krewetkami tygrysimi
z warzywami stir fry, pak choi i kiełkami
Faszerowana cukinia warzywami w sosie z krewetek
Ryż z curry i z jajkiem
Ziemniaki pieczone
Mix warzyw z grilla ze świeżymi ziołami
Pieczona marchewka z fenkułem i oliwą rozmarynową

Bufet zimny

Awokado z krewetkami i grejpfrutem
Łosoś wędzony z cytryną i pianką chrzanową
Sałata tomme corse z pomidorami i fasolką
Sałata włoska z oliwkami i karczochami
Sałata z drobiowymi wątróbkami prażonymi w miodzie i pepperoni
Sałata zielona ze świeżym szpinakiem, figami i pikantnym vinegretem
Sałata z marynowanymi ogórkami zielonymi
i dużymi kaparami z serem feta
Ser kozi w cieście francuskim
Pasztet z dziczyzny z konfiturą figową
Terrina z dzika z warzywami i konfiturą z czerwonej cebuli
Mus kaczy z porto
Marynowany tuńczyk w sake lekko grillowany podawany na musie
z mango, nitkami chilli oraz sosem z kolendry
Oshi sushi z tuńczykiem, łososiem oraz grillowanym łososiem w teryiaki

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe IX

Bufet gorący

Soupe au pistou, czyli francuska zupa warzywna z bazylią i małżami
Consomme z bażanta z kluseczkami półfrancuskimi
Filet z soli smażony w jajku z masłem lawendowym
Rolada z kaczki z jabłkami łąckimi i świeżym majeranku
Roladki z polędwiczek wieprzowych
faszerowane suszonymi pomidorami
Moskale z blachy przekładane grilownanym oscypkiem
i kawałkami sera bundz na sosie z kurek
Pierogi z kapustą i grzybami
Mix warzyw z grilla ze świeżymi ziołami
Pieczona marchewka z fenkułem i oliwą rozmarynową
Zapiekanka ziemniaczana
Kopytka domowe z masłem

Bufet sałatkowy i zimny

Sałatka z wędzonym pstrągiem
Sałatka rzymska z sosem anchovis i grzankami
Sałatka z pieczonego schabu i grilowanych warzyw
Sałatka z sera żółtego i szynki
Sałatka grecka

Carpaccio z łososia marynowanego w cytrusach i piri piri
Jajka faszerowane tradycyjnie pastą borowikową
Schab pieczony z suszonymi śliwkami
Pieczona cielęcina z musem kaparowym
Mus z wątróbek z gęsi zatorskiej z marmoladą z czerwonej
cebuli podany na carpaccio z czarnej rzepy i liści dębu
Fileciki z dzika o posmaku jałowca z piklami skąpane
w brusznicowym sosie
Comber z sarny na leśnej sałatce z maślaków
w towarzystwie konfitury z jagód
Pieczywo
Masło

Bufet deserowy - wybierz 5 ulubionych deserów

Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowy muffin z chilli i płatkiem 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 baileysem
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
Brownie czekoladowe
Owoce filetowane
Mini Pavlowa z owocami lub Makaroniki (4 rodzaje)

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe X

ZUPY

Zupa krem z pieczonych buraków z młodymi liśćmi botwiny i słodką śmietanką
Wegański krem z białych szparagów z rukolą i pestkami dyniowymi

DANIA GORĄCE

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
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

SAŁATY

Sałatka z pomidorów, ogórków, papryki i czerwonej cebuli z natką pietruszki, cytryną i oliwą
Sałata lodowa, szpinak, rukola, kiełki sojowe, pomidory, zielone ogórki, czerwona cebula, pieczone buraki z musztardowym vinaigrette
Sałatka z górskim bundzem, malinowym pomidorem i sosem pesto z natki pietruszki
Sałatka z szynki wędzonej, żółtego sera i zielonych ogórków z makaronem orzo

DANIA ZIMNE

Pescaccio z Łososia marynowane w limonce z miodem podane z prażonymi pestkami dynii, rukolą, kremowym, kozim serem i ogórkowo-kolendrową salsą (podawane w słoiczku)
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
Roladki z soli i łososia z paluszkiem krabowym, owinięte w algi morskie
Polska szynka dojrzewająca
Grillowana polędwica wołowa z musem grzybowym i oscypkiem
Mus z koziego sera z konfiturą z melona i marakuji
Mus z pstrąga ojcowskiego z zielonym ogórkiem i dużymi kaparami
Foi gras z jabłkiem i białą czekoladą
Pieczywo różne | Dwa rodzaje masła

DESERY

Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Crème brûlée żurawinowy z pomarańczowym cukrem
Mus z białej i czarnej czekolady z konfiturą z wiśni
Parfait z mango z bezą waniliową
Mus czekoladowy z owocami granatu
Tarta kajmakowa z bananami
Panna cotta waniliowa z malinowym culis i malibu

MASTERS CATERING

bufety bankietowe 4h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

menu bankietowe XI

ZUPY

Zupa krem z pieczonych buraków z rukolą i słodką śmietanką
Tajska zupa z wołowiną z makaronem ryżowym, świeżymi warzywami i świeżą kolendrą

DANIA GORĄCE

Wieprzowina w sosie z czerwonego wina, suski sechlońskiej i charsznickiej kapusty kwaszonej z suszonymi grzybami
Bitki wołowe faszerowane wędzonym boczkiem podawane z kapustą charsznicką, śliwkami wędzonymi i skórką chleba razowego
Kurczak z pastą orzechową i sosem ostrygowym z warzywami, dymką, rambutanem i nerkowcem
Łosoś herbaciany w syropie klonowym i sezamem
Madison burger wołowy z sosem luisiana, jalapeno, warzywami i serem cheddar
Gnocchi w sosie z suszonych pomidorów z oliwkami, rukolą, parmezanem i szynką parmeńską z pesto
Makaron Penne z grillowanymi bakłażanami, pomidorami i karczochami podawany ze świeżymi liśćmi szpinaku i serem mozzarella
Ragout warzywne z cukinii, bakłażana, cebuli i pomidorów
Buraczano-gruszkowe gratin | Ziemniaczane gratin z grzybami
Kasza gryczana z masłem | Risotto w kremowo-porowym musie

SAŁATY

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

DANIA ZIMNE

Polskie mięsa pieczyste (karkówka, szynka, boczek)
Wytrawny macarons z gravlaxem z łososia
Suska Sechlońska z gałązką olchy
Papryczki Jalapeno z bekonem i riccotą
Kotleciki jagnięce z musem selerowym i gruszką
Pescaccio z jurajskiego łososia z kawiorem i melonem
Carpaccio z gołębia na chutney z czerwonej cebuli i porto
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 (podawane w naczynkach porcelanowych)
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 motylim szczawikiem
Pieczywo różne | dwa rodzaje masła

DESERY

Torcik malibu
Mus z białej czekolady z melonem i kokosanką
Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy
Panna cotta z musem mango
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Mus z czerwonej porzeczki z listkami białej czekolady
Krem z białej czekolady z malinami i musem mango
Crème brûlée żurawinowy z pomarańczowym cukrem

MASTERS CATERING

biesiada i śpiew 6h

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

biesiada i śpiew - stoły będą przygotowane prostokątne z białymi obrusami

Stoły będą przygotowane prostokątne z białymi obrusami.
Na początku przyjęcia przed wejściem na salę kelnerzy-piwoleje rozdadzą kufle do piwa osobno dla Pań i Mężczyzn wraz ze śpiewnikami.

NA STOŁACH BIESIADNYCH

Smalec domowy z jabłkiem, mięsnymi skwarkami i majerankiem (cebula i czosnek)
Pieczywo świeżo wypiekane, bułki, chleby, razowe, ciemne, z ziarnami
Ogórki kwaszone
Żółte sery podawane w kawałkach - 3 rodzaje
Wyroby domowe: kiełbasy, salceson, pasztet, baleron, boczek pieczony, mięsa pieczone, krupniok-kaszanka
Kiełbasa wiejska z bacówki
Pasztet zajęczy
Sok malinowy na stołach
Woda niegazowana na stołach z longami
Sosy do mięs: musztarda, chrzan, keczup, ćwikła

MENU GORĄCE PODAWANE NA PÓŁMISKACH

Peklowane golonko wieprzowe bez skóry zapiekane w piwie i miodzie, podawane ze świeżymi ziołami
Żeberka duszone z dodatkiem czerwonego wina i suszonych grzybów
Biała kiełbasa z grilla
Kapusta zasmażana
Modro kapusta

BUFET BANKIETOWY

Bufet gorący
Gulasz wołowo-barani w sosie z czerwonego wina i suszonej śliwki z palonym czosnkiem z rozmarynem
Kwaśnica góralska na wędzonce
Bitki wołowe w sosie cebulowym
Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z mięsem
Ragout warzywne z cukinii, bakłażana, brokuła i karmelizowanej marchwi
Ziemniaki baryłki zapiekane w świeżych ziołach z czosnkiem i szynką wysmażaną
Kluski śląskie okraszone cebulką i boczkiem

DANIA ZIMNE

Grillowane oscypki z bukowiny tatrzańskiej z borówkami
Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
Sałata Cezar z rzymskiej sałaty, grillowanego kurczaka, sosem anchois i parmezanem
Galaret śląski wieprzowo-drobiowy

BUFET DESEROWY

Sernik tradycyjny po krakowsku
Ciasto karmelowo-gruszkowe
Tarta malinowa z mascarpone
Owoce sezonow

NAPOJE I PIWO

zimne napoje wody i soki owocowe 100% 0,7L/os
Piwo 3L/os
Kawa i herbata w bufetach

MASTERS CATERING

finger food | welcome reception | live cooking

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

ceny zestawów uzależnione są od ilości porcji na osobę: 5 szt|os 7 szt|os 9 szt|os

zestaw 1

Mille feuille z chleba fitness z awokado i wędzonym łososiem
Tost z ciemnego chleba zapiekany roquefort, orzechami i rostbefem
Polędwica wołowa z musem grzybowymi serem Bursztyn
Mus z sarny z sosem żurawinowym
Tarta z zielonymi szparagami i gorgonzolą
Kraby z warzywami w cieście filo z sosem cytrynowym
Różowy łosoś z grilla z salsą z ogórka i melona
Mini szaszłyczki caprese podawane w kieliszku z pesto i bazylią
Mus z awokado z krewetką cytrynową z piri-piri podawane w kieliszku z łyżeczką
Figi zapiekane w miodzie na musie z zielonego bobu
Pudding waniliowo-ananasowy podawany w kieliszkach z konfiturą z mango
Mini tarta cytrynowa

zestaw 2

Dorsz zapiekany w panierce pistacjowej na lekkim sosie orzechowym
Sakiewki z ogórka faszerowane marynowanym łososiem i papryczką chili
Tartoletka z figą, ricottą, miodem i tymiankiem
Mini Tatar z łososia w naczynkach jednoporcjowych
Bajgle z serkiem philadelphia, rukolą i pomidorami z wędzonym łososiem
Mini kalmary w salsie pomidorowej podawane w mini naczynkach
Mus krabowy z filecikami z grejpfrutów
Satay w sosie orzechowo-sojowym na szpadkach z orzechami kruszonymi
Mini quiche z porem i bekonem
Faszerowane pomidory serem kozim i pikantnymi malinami
Quiche francuski z porami i pieczarkami z anchovies
Krem z białej czekolady z musem mango i owocowym kawiorem
Wielowarstwowy krem w naczynku o smaku (mango, malina, wanilia)
Ptysie z musem orzechowym
Mini sernik

zestaw 3

Paszteciki vol au vent z pastą z tuńczyka
Grissini z prosciutto | Grissini z solą i pieprzem cayenne
Papryczki Jalapeno z bekonem i riccotą
Mini szaszłyczki caprese podawane w kieliszku z pesto i bazylią
Mus z avocado z krewetką cytrynową z kolendrą i cayenne
Kwiaty cukinii w tempurze
Mini bliny z kremowo-serową pastą, wędzonym łososiem i kiełkami
Melon zawinięty w szynkę parmeńską z pomidorkiem koktajlowym
Roladki z tortilli z serkiem mascarpone, wędzoną szynką, suszonymi podmidorami i rukolą
Zielone szpinakowe naleśniki z serkiem philadelfia z wędzonym łososiem, pomidorami i rukolą
Bajgle z szynką i warzywami z majonezem i jajkiem
Tartoletka z musem gruszkowym i kozim serem z chilli

MASTERS CATERING

finger food | welcome reception | *live cooking*

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	35

ceny zestawów uzależnione są od ilości porcji na osobę: 5 szt|os 7 szt|os 9 szt|os

zestaw 4

Krakersy z pastą borowikową, jajkiem, natką pietruszki i majonezem
Tartinki serem brie i szynką
Zapiekane mule nowozelandzkie w panierce miodowej z sosem teriyaki
Tartinki z krewetkami i guacamole
Tartinki z kiełkami buraków i pastą jajeczną i pomidorem cherry
Tartinki z pastą twarożkową, łososiem wędzonym
Tartinki włoskie z prosciutto, awokado i gorgonzolą
Tartoletka z kurkami i chipsem parmeńskim z ziołami
Bajgle z serkiem philadelphia, rukola, pomidory i wędzony łosoś
Bajgle z szynką i warzywami z majonezem i jajkiem
Tartoletka z musem gruszkowym i kozim serem z chilli
Mini tarta orzechowa w karmelu
Suszone śliwki owinięte w bekon wędzony

zestaw 5

Mini pissaladiere z cebulką confit
Tost z ciemnego chleba zapiekany roquefort i orzechami i rostbefem
Mini tarta z bakłażana z marynowaną polędwicą
Krewetka w sosie piri-piri z czosnkiem, kolendrą z chipsem z bekonu
Grissini z prosciutto
Nachosy z guacamole
Sajgonki wiosenne z warzywami i krewetką (Spring Rolls)
Krakersy z pastą z łososia, czerwonym kawiorem i szczypiorkiem z kiełkami buraka i zielonym szparagiem
Tartinki z kiełkami buraków i pastą jajeczną i pomidorem cherry
Tartinka piętrowa z serkiem mascarpone i łososiem przekładane omletem szpinakowym
Strudel bananowy z tartą czekoladą
Mini tartoletki owocowe z galaretką
Panna cotta z malinami oraz musem z mango

zestaw 6

Mini tarta z bakłażana z marynowaną polędwicą
Krewetka w sosie piri-piri z czosnkiem, kolendrą z chipsem z bekonu
Hummus tradycyjny z oliwą, warzywami i świeżą kolendrą
Hummus z dodatkiem marchewki i pistacji
Mini ptysie nadziewane musem grzybowo-pieczarkowym
Sajgonki wiosenne z warzywami i krewetką (Spring Rolls)
Pikantne gazpacho z mini mozzarellą
Pieczony rostbef z młodym szpinakiem, jeżynami i sosem balsamicznym
Roladki z tortilli z serkiem mascarpone, wędzoną szynką, suszonymi podmidorami i rukolą
Mini sernik
Wielowarstwowy krem w naczynku o smaku: mango|malina | wanilia
Suszone śliwki owinięte w bekon wędzony
Mini quiche z porem i bekonem

MASTERS CATERING

finger food | welcome reception | *live cooking*

przerwy kawowe	welcome drink aperitiff	napoje | alkohol open bar	kolacje serwowane bankiety	bufet lunch bufet kolacja	bufet bankiet	finger food welcome reception live cooking	lunch pakiet
3	6	7	9	14	20	32	36

Menu serwowane na talerzykach dla wszystkich uczestników. Całość wydarzenia podzielona na różne etapy. Idealnie sprawdza się na dłuższe przyjęcia koktajlowe utrzymane w randze PREMIUM. Całość podzielona na poszczególne etapy podawania

zestaw 18 dań wydawanych kolejno dla wszystkich Gości

etap 1

Bruschetta z kwiatami cukinii faszerowanymi kozim serem
z galaretką z czarnego bzu
Carpaccio z gołębia na chutney z czerwonej cebuli i porto
Ceviche z tuńczyka na musie z bobu i salsie owocowej
Kotleciki jagnięce z musem selerowym i gruszką

GORĄCY: Foie gras z białą czekoladą i szarą renetą

etap 2

Malinowy pomidor sous vide z guacamole i serowym ciastkiem
Pessacio z jurajskiego łososia z kawiorem i melonem
Suska Sechlońska z gałązką olchy
Papryczki Jalapeno z bekonem i riccotą

GORĄCY: Scallops Rockefeller

etap 3

Pieczona polędwiczka z dorsza z zielonym groszkiem i motylim szczawikiem
Wytrawny macarons z gravlaxem z łososia
Czarny macarons z czarnym kawiorem z bieługi i płatkiem złota
Comber z jelenia z borowikami, rozmarynem i jeżynami
Mini burak z pesto pietruszkowym i wędzonym bundzem

GORĄCY: Bliny z kawiorem z bieługi z kwaśną śmietaną

etap 4

Torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao
Crème brûlée, porzeczki
Wędzona śliwka, koniak, crunch pistacjowy

live cooking

wzbogać swój event i zamów stację LIVE COOKING
- zapytaj o wycenę i możliwości, a poniżej
prezentujemy przykładowe zestawy,
które pozwolą uatrakcyjnić ofertę w kulinarny show

zestaw 1

Set 1 – kuchnia kresowa – bliny

Bliny tradycyjne podawane z pikantnym sosem z szyjek rakowych i kwaśną śmietaną
Bliny tradycyjne podawane z sosem grzybowym i kurkami
Bliny gryczane podawane z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną
Bliny tradycyjne podawane z płatkiem białej czekolady i czarnym kawiorem

zestaw 2

Set 2 – kuchnia francuska – ślimaki

Ślimaki duszone w maśle z borowikami, doprawione czuszką i natką pietruszki w sosie śmietanowym (podawane z grzanką)
Ślimaki duszone w maśle szpinakowym z dodatkiem białego wina, czuszki oraz świeżych pomidorów (podawane z grzanką)
Ślimaki duszone w maśle z pomidorem, curry, mlekiem kokosowym, tajską bazylią oraz limonką (podawane z grzanką)

zestaw 3

Set 3 – kuchnia śródziemnomorska – krewetki

Krewetki serwowane z piri piri, czosnkiem, kolendrą w skwierczącej oliwie z trawą cytrynową (podawane z grzanką maślaną)
Krewetki serwowane z pastą curry, pomidorem, mleczkiem kokosowym, tajską bazylia oraz limonką (podawane z grzanką maślaną)
Pikantne krewetki w sosie śmietanowym z regionu Sète, z białym winem i natką pietruszki (podawane z grzanką maślaną)

MASTERS CATERING

lunch pakiet

Proponujemy zakup lunch pakietów, które zostaną zapakowane dla uczestników konferencji w osobne papierowe torby. Wszystkie produkty są zapakowane oddzielnie i długo zachowują swoją świeżość

zestaw 1

bagietka z wędzonym łososiem, warzywami i sosem tatarskim

bajgiel wypchany pastą jajeczną, z majonezem, szczypiorkiem i zielonym ogórkiem

jabłko lub banan lub gruszka

woda

zestaw 2

bagietka z szynką parmeńską, warzywami, masłem i parmezanem

bajgiel wypchany twarożkiem, z jogurtem, szczypiorkiem i zielonym ogórkiem

jabłko lub banan lub gruszka

woda

zestaw 3

bajgiel z serkiem mascarpone i wędzonym łososiem, z warzywami i rukolą z kropelkami salsy z mango

mini sałatka grecka z miodowo-musztardowym sosem vinaigrette

woda niegazowana
lub
sok owocowy

jogurt naturalny

zestaw 4

sandwich z pieczywa tostowego z warzywami, szynką i chrupiącym bekonem

ciabatta z warzywami i radichio podawana z grillowanym kurczakiem i majonezem

jogurt naturalny domowy z musem mango i musli crunchy

woda niegazowana

zestaw 5

ciabatta włoska wypchana szynką dojrzewającą, bekonem, warzywami, oliwkami i świeżym szpinakiem

sandwich z pieczywa tostowego zapiekany z pesto podawany z warzywami, mozzarellą i bazylią

sałatka ze świeżych owoców z kolendrą i miętą

woda niegazowana, jogurt naturalny

Do każdego lunch pakietu, istnieje możliwość zakupu pakietu napojów gazowanych 0,33l (Pepsi, Mirinda, 7up, Lipton IceTea) za jedyne 1,99 PLN

MASTERS
CATERING

Ceny w ofercie są kwotami netto i nie stanowią oferty handlowej. Ceny mogą ulec zmianie w zależności od ilości osób | całokształtu zamówienia | ilości dni eventu.

Menu między zestawami można dowolnie przemieniać.

zachęcamy do kontaktu,

a z pewnością znajdziemy
najlepsze kulinarne rozwiązania
dla potrzeb każdego wydarzenia

wyślij email