

komunia święta

wybór menu



na kolejnych stronach znajdziecie menu wraz z obsługą kelnerską, dekoracjami, meblami, napojami -

jesteśmy przekonani, że taka usługa zaoszczędzi wasz cenny czas, który spędzicie z rodziną

opcja dla minimum 20 osób

obiad

MASTERS
CATERING

ZWYCIĘZCA MP POWER AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA CATERING

OBIAD I

ZUPA

Krem gruszkowo-pietruszkowy z pianką pistacjową

DANIE GŁÓWNE

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

DESER

Pomarańczowy creme brulee, czekoladowo-migdałowy krokant, owoce

KOSZT

99 PLN/osoba

OBIAD II

PRZYSTAWKA

Prosciutto z melonem, parmezanem i musem wasabi na leśnej gałązce

ZUPA

Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE

Grillowany stek z łososia w miodzie i sosie sojowym podawany z pikantną salsą z mango, quinoa i chrupkami warzywami po tajsku

DESER

Krem z czarnej czekolady z musem z mango, płatkami czarnej czekolady i malinami

KOSZT

110 PLN/osoba

Zrezygnuj z deseru i zaoszczędź 10 PLN/os

obiad

OBIAD III

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

Delikatna zupa szparagowa z serem Stilton i ciasteczkami szpinakowymi

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z maślakami i cebulą | mus z brukwi
| pieczone i karmelizowane w miodzie buraki | sos wino | figi

DESER

Torcik malinowy, biała czekolada, wanilia,
sos malinowy, marakuja

KOSZT

115 PLN/osoba

Zrezygnuj z deseru i zaoszczędź 10 PLN/os

OBIAD IV

PRZYSTAWKA

Grillowany filet z kaczki z figami, kolorowymi sałatami i miodowym winegretem

ZUPA

Fioletowa, rybna zupa z dorszem, kolendrą i chrupiącymi warzywami

DANIE GŁÓWNE

Gnocchi z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i świeżym szpinakiem
podawane z roladką z kurczęcia faszerowaną grzybami

DESER

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

KOSZT

115 PLN/osoba

Zrezygnuj z deseru i zaoszczędź 10 PLN/os

zimna płyta do obiadu

MASTERS
CATERING

ZWYCIĘZCA MP POWER AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA CATERING

KOSZT

69 PLN/osoba

SAŁATY

Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
Sałatka z białej i czerwonej rzodkiewki z jabłkami, żółtym serem i brokułami
podana w lekkim sosie jogurtowo-śmietanowym ze szczypiorkiem
Sałatka tradycyjna jarzynowa

PŁYTA ZIMNA

Wędliny staropolskie (szynka wędzona)
Wybór mięsiwa pieczonego (karkówka, schab faszerowany, szynka)
Bruschetta z pomidorami i świeżą bazylią delikatnie oprószona parmezanem
Pomidor marynowany w emulsji bazyliowo -czosnkowej z dodatkiem koziego sera
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Grillowany łosoś w teriyaki na salsie ogórkowej z melonem i jalapeno
Jaja faszerowane pastą borowikową
Tarta gruszkowo serowa z żurawiną
Sery żółte (3 rodzaje)
Sery pleśniowe (3 rodzaje)

DODATKI

Duży wybór świeżego pieczywa (ciemne, jasne, bezglutenowe)
Masło w trzech smakach
Zestaw sosów do mięs
Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
Pikle (grzyby, ogórki, dynia)

BUFET SŁODKI

Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowe brownie z chilli i płatkami soli
Ciasto marchewkowe
Owoce filetowane

SAŁATY

Sałata Cezara z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem i anchovies
Sałatka warstwowa z selerem naciowym, kukurydzą, ananasem szynką sojową,
groszkiem, jajkiem i ziołami zaprawiona jogurtem
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem

PŁYTA ZIMNA

Wędliny staropolskie (szynka wędzona)
Wybór mięsiwa pieczonego (karkówka, schab faszerowany, szynka)
Pieczone szparagi z pomidorami, groszkiem zielonym i oliwą z oliwek
Mini tarta z cukinią, bakłażanem, pomidorami z kiełkami rzodkiewki
Melon z szynką parmeńską
Tarta z kurkami i duszonym porem
Hummus z warzywami, oliwą i świeżą kolendrą
Bakłażan pieczony z pastą orzechową, granatem i karmelizowanym burakiem
Sery żółte (3 rodzaje)
Sery pleśniowe (3 rodzaje)

DODATKI

Duży wybór świeżego pieczywa (ciemne, jasne, bezglutenowe)
Masło w trzech smakach
Zestaw sosów do mięs
Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
Pikle (grzyby, ogórki, dynia)

BUFET SŁODKI

Tarta śliwkowa z kruszonką i cukrem pudrem
Sernik lukrowany ze skórką pomarańczową i rodzynkami
Jabłecznik z zapiekaną bezą i cynamonem
Owoce filetowane

KOSZT

29 PLN/osoba

danie po obiedzie

MASTERS
CATERING

ZWYCIĘZCA MP POWER AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA CATERING

DANIE

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

KOSZT

49 PLN/osoba

DANIE

Krewetki smażone na maśle homarowym skropione ostrygowym sosem, miętą i piri-piri podane z makaronem pappardelle

KOSZT

29 PLN/osoba

DANIE

Kurczak curry w mleku kokosowym z pędami bambusa, groszkiem zielonym, brokułami i grzybami mun

lub

Boeuf Stroganow

KOSZT

14 PLN/osoba

DANIE

Barszcz czerwony na zakwasie z krokietem

KOSZT

12 PLN/osoba

napoje i alkohol

1 NAPOJE

KOSZT

20,00
zł/os

Kawa podawana z ekspresu (kawa Fair Trade)
Herbata i zioła BIO
Woda mineralna gazowana i niegazowana

Mleko zwierzęce i roślinne, miód, cytryna, słodzik
Cukier biały, cukier brązowy, syropy do kaw i herbat Mount Caramel

2 NAPOJE bez ograniczeń

KOSZT

29,00
zł/os

Kawa podawana z ekspresu (kawa Fair Trade)
Herbata i zioła BIO
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki naturalne 100%

Mleko zwierzęce i roślinne, miód, cytryna, słodzik
Cukier biały, cukier brązowy, syropy do kaw i herbat Mount Caramel

3 NAPOJE bez ograniczeń

KOSZT

35,00
zł/os

Kawa podawana z ekspresu (kawa Fair Trade)
Herbata i zioła BIO
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Naturalne soki slow food - tłoczone na zimno:
- jabłko-szpinak-limeta
- jabłko-malina
- pomarańcza
- napoje gazowane

Mleko zwierzęce i roślinne, miód, cytryna, słodzik
Cukier biały, cukier brązowy, syropy do kaw i herbat Mount Caramel

4 NAPOJE bez ograniczeń

KOSZT

49,00
zł/os

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Naturalne soki slow food - tłoczone na zimno:
- jabłko-szpinak-limeta
- jabłko-malina
- pomarańcza
- napoje gazowane

Wino białe
Wino czerwone
Wino bezalkoholowe



na kolejnych stronach znajdziecie menu
z dostawą do domu lub odbiorem osobistym

opcja bez obsługi

minimalne zamówienie dla 20 osób

dowóz na miejsce 100zł

obiad

OBIAD I

ZUPA

Krem gruszkowo-pietruszkowy z pianką pistacjową

DANIE GŁÓWNE

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

DESER

Pomarańczowy creme brulee, czekoladowo-migdałowy krokant, owoce

KOSZT

59 PLN/osoba

OBIAD II

PRZYSTAWKA

Prosciutto z melonem, parmezanem i musem wasabi na leśnej gałązce

ZUPA

Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE

Grillowany stek z łososia w miodzie i sosie sojowym podawany z pikantną salsą z mango, quinoa i chrupkami warzywami po tajsku

DESER

Krem z czarnej czekolady z musem z mango, płatkami czarnej czekolady i malinami

KOSZT

89 PLN/osoba

Zrezygnuj z deseru i zaoszczędź 10 PLN/os

obiad

MASTERS
CATERING

ZWYCIĘZCA MP POWER AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA CATERING

OBIAD III

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

Delikatna zupa szparagowa z serem Stilton i ciasteczkami szpinakowymi

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z maślakami i cebulą | mus z brukwi
| pieczone i karmelizowane w miodzie buraki | sos wino | figi

DESER

Torcik malinowy, biała czekolada, wanilia,
sos malinowy, marakuja

KOSZT

89 PLN/osoba

Zrezygnuj z deseru i zaoszczędź 10 PLN/os

OBIAD IV

PRZYSTAWKA

Grillowany filet z kaczki z figami, kolorowymi sałatami i miodowym winegretem

ZUPA

Fioletowa, rybna zupa z dorszem, kolendrą i chrupiącymi warzywami

DANIE GŁÓWNE

Gnocchi z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i świeżym szpinakiem
podawane z roladką z kurczęcia faszerowaną grzybami

DESER

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

KOSZT

89 PLN/osoba

Zrezygnuj z deseru i zaoszczędź 10 PLN/os

zimna płyta do obiadu

MASTERS
CATERING

ZWYCIĘZCA MP POWER AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA CATERING

KOSZT

59 PLN/osoba

SAŁATY

Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
Sałatka z białej i czerwonej rzodkiewki z jabłkami, żółtym serem i brokułami
podana w lekkim sosie jogurtowo-śmietanowym ze szczypiorkiem
Sałatka tradycyjna jarzynowa

PŁYTA ZIMNA

Wędliny staropolskie (szynka wędzona)
Wybór mięsiwa pieczonego (karkówka, schab faszerowany, szynka)
Bruschetta z pomidorami i świeżą bazylią delikatnie oprószona parmezanem
Pomidor marynowany w emulsji bazyliowo -czosnkowej z dodatkiem koziego sera
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Grillowany łosoś w teriyaki na salsie ogórkowej z melonem i jalapeno
Jaja faszerowane pastą borowikową
Tarta gruszkowo serowa z żurawiną
Sery żółte (3 rodzaje)
Sery pleśniowe (3 rodzaje)

DODATKI

Duży wybór świeżego pieczywa (ciemne, jasne, bezglutenowe)
Masło w trzech smakach
Zestaw sosów do mięs
Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
Pikle (grzyby, ogórki, dynia)

SAŁATY

Sałata Cezara z grillowanym kurczakiem, grzankami, parmezanem i anchovies
Sałatka warstwowa z selerem naciowym, kukurydzą, ananasem szynką sojową,
groszkiem, jajkiem i ziołami zaprawiona jogurtem
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem

PŁYTA ZIMNA

Wędliny staropolskie (szynka wędzona)
Wybór mięsiwa pieczonego (karkówka, schab faszerowany, szynka)
Pieczone szparagi z pomidorami, groszkiem zielonym i oliwą z oliwek
Mini tarta z cukinią, bakłażanem, pomidorami z kiełkami rzodkiewki
Melon z szynką parmeńską
Tarta z kurkami i duszonym porem
Hummus z warzywami, oliwą i świeżą kolendrą
Bakłażan pieczony z pastą orzechową, granatem i karmelizowanym burakiem
Sery żółte (3 rodzaje)
Sery pleśniowe (3 rodzaje)

DODATKI

Duży wybór świeżego pieczywa (ciemne, jasne, bezglutenowe)
Masło w trzech smakach
Zestaw sosów do mięs
Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
Pikle (grzyby, ogórki, dynia)

KOSZT

25 PLN/osoba

BUFET SŁODKI

Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowe brownie z chilli i płatkami soli
Ciasto marchewkowe
Owoce filetowane

BUFET SŁODKI

Tarta śliwkowa z kruszonką i cukrem pudrem
Sernik lukrowany ze skórką pomarańczową i rodzynkami
Jabłecznik z zapiekaną bezą i cynamonem
Owoce filetowane

danie po obiedzie

MASTERS
CATERING

ZWYCIĘZCA MP POWER AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA CATERING

DANIE

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

KOSZT

39 PLN/osoba

DANIE

Krewetki smażone na maśle homarowym skropione ostrygowym sosem, miętą i piri-piri podane z makaronem pappardelle

KOSZT

29 PLN/osoba

DANIE

Kurczak curry w mleku kokosowym z pędami bambusa, groszkiem zielonym, brokułami i grzybami mun

lub

Boeuf Stroganow

KOSZT

14 PLN/osoba

DANIE

Barszcz czerwony na zakwasie z krokietem

KOSZT

12 PLN/osoba

3

bestseller

propozycja dla tych co nie mogą się zdecydować
menu z dowozem lub odbiorem osobistym

menu zostało wybrane na podstawie najlepiej
sprzedających się dań

minimalne zamówienie dla 20 osób

dowóz na miejsce 100zł

obiad ilość osób od 20 do 30

MASTERS
CATERING

ZWYCIĘZCA MP POWER AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA CATERING

PRZYSTAWKA

Carpaccio z pieczonego buraka z szynką parmeńską, słonecznikiem, kiełkami i roladką z bakłażana z pastą orzechową x 15

Plastry grillowanego dorsza podawane na pikantnej salsie pomidorowej z bazyliową emulsją x 15

ZUPA

Krem szparagowy z listkami botwiny i chipsem z bekonu x 15

Rosół domowy z makaronem, marchewką i natką pietruszki x 15

DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓŁMISKU

Udo z kaczki [confit] z czerwonymi porzeczkami i żurawinami x 10

Łosoś grillowany w miodowo-cytrynowym sosie ze świeżą kolendrą i teriyaki x 10

Roladka drobiowa ze szparagami, bakłażanem i pistacjami w sosie kurkowym x 10

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

Kluski śląskie z okrasą wegańską z białej fasoli i cebuli x 10

Młode ziemniaki z koperkiem i masłem x 10

Duszone pieczarki w śmietanie x 10

Warzywa grillowane w oliwie z oliwek ze świeżymi warzywami x 10

DESER

Torcik malinowy, biała czekolada, wanilia, sos malinowy, marakuja x 20

II DANIE GORĄCE

Wołowina po burgundzku x 20

KOSZT

3200,00 PLN

zimna płyta do obiadu

ilość osób od 20 do 30

MASTERS
CATERING

ZWYCIĘZCA MP POWER AWARDS 2018
W KATEGORII DOSTAWCA CATERING

SALATY

- Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
- Sałatka z białej i czerwonej rzodkiewki z jabłkami, żółtym serem i brokułami podana w lekkim sosie jogurtowo-śmietanowym ze szczypiorkiem
- Sałatka capresse z pesto bazyliowym, malinowymi pomidorami i serem mozzarella
- Sałatka Szopska z oliwą z oliwek i cytryną (pomidory, ogórki, papryka, czerwona cebula, ser feta)

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Wędliny staropolskie (szynka wędzona)
- Wybór mięsiwa pieczonego (karkówka, schab faszerowany, szynka)
- Pieczone szparagi z pomidorami, groszkiem zielonym i oliwą z oliwek
- Pomidor marynowany w emulsji bazyliowo -czosnkowej z dodatkiem koziego sera
- Grillowany łosoś w teriyaki na salsie ogórkowej z melonem i jalapeno
- Jaja faszerowane pastą borowikową
- Tarta gruszkowo serowa z żurawiną
- Hummus z warzywami, oliwą i świeżą kolendrą
- Pasta z bakłażana z orzechami
- Sery żółte (3 rodzaje)
- Sery pleśniowe (3 rodzaje)

DODATKI

- Duży wybór świeżego pieczywa (ciemne, jasne, bezglutenowe)
- Masło w trzech smakach
- Zestaw sosów do mięs
- Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
- Pikle (grzyby, ogórki, dynia)

DESERY

- Tarta owocowa z mascarpone i malinami
- Beza pavlowa z bitą śmietaną i mascarpone z musem mango i truskawkami
- Gruszki pieczone w syropie cukrowym z miodem, limonką i nutellą
- Ferrero Rocher
- Sernik lukrowany ze skórką pomarańczową i rodzynkami
- Owoce filetowane
- Owoce podawane w całości

KOSZT

1875,00 PLN

KOSZT

625,00 PLN

MENU DLA DZIECI

układamy po wstępnej akceptacji danego menu

Masz pomysły na własne lub chciałbyś pozamieniać menu z oferty?

Żaden problem.

Wyślij nam swoje menu ułożone na podstawie oferty lub naszej strony internetowej www.masterscatering.com.pl i prześlij nam menu do wyceny

Marcin Cieślikowski - 530290880 - mc@masterscatering.com.pl