

Międzynarodowe Centrum

Kongresowe, Katowice

Wyjątkowe miejsce na wyjątkowe wydarzenie

wciąż szukasz miejsca na swoje **wesele**?

MCK Katowice oraz **Masters Catering**
oferują **SAŁĘ BALOWĄ** zupełnie za darmo

- oferta dotyczy miesięcy **LIPIEC** i **SIERPIEŃ**
- dowolne dni jakie sobie życzyście (dni tygodnia i weekendy)
- szereg ciekawych udogodnień jakich nie mają inne miejsca weddingowe
 - pomoc Wedding Managera i organizacja ślubu od A do Z
 - oferta bez granic i bezterminowa
- nowoczesna i nietuzinkowa architektura miejsca

NAPISZ LUB WPADNIJ DO NAS NA KAWĘ

time
to marry



...small details make a big difference...

OFERTA WESELNA

Idealne przyjęcie weselne w salach balowych w Krakowie i okolicach oraz najwyższej jakości produkty, z których tworzymy niepowtarzalne menu



Kolacja w I rocznicę ślubu

Ślubne SPA dla Niej i dla Niego

Atrakcyjne ceny menu

OFERUJEMY:

- Wykwintne menu z bogactwem dań głównych oraz zimnych i gorących przekąsek
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Eleganckie i nowoczesne dekoracje we współpracy z dekoratorami
- Voucher na uroczystą kolację dla Pary młodej w rocznicę ślubu w restauracji
- Możliwość zorganizowania wielu atrakcji kulinarnych podczas przyjęcia
- Pomoc przy organizacji wszelkich szczegółów związanych z przyjęciem
- Zniżki dla dzieci: do 3 lat gratis od 4 lat do 10 - 50%
- Pełne i kompleksowe umebłowanie
- Krzesła z białymi sterczami lub pokrowcami
- Profesjonalna obsługa kelnerska i barmańska
- Najwyższej jakości sprzęt cateringowy w Krakowie

Pozdrawiam,
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

| REKOMENDACJE

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z opiniami na temat przyjęć, które zorganizowaliśmy:



Marta i Robert
czerwiec 2015

Pełna elegancja, styl, profesjonalizm - wykwalifikowany personel MASTERSÓW sprawił, że nasze wesele było dopełnieniem najważniejszego dnia w naszym życiu.

Asia i Jacek
wrzesień 2014

Wszystko wykonano tak jak ustaliliśmy. Potrawy były świeże, smaczne i estetycznie podane. Całość gastronomii podawana na eleganckiej zastawie.

P. Kajkowscy
sierpień 2015

Mieliśmy opiekę i stały kontakt specjalisty do organizacji wesela, co pozwoliło nam "spać spokojnie" i bez nerwów oczekiwać na tę najważniejszą uroczystość w życiu.

Ewelina i Przemysław
październik 2015

Bardzo dziękujemy za wspaniałą oprawę naszej uroczystości, miłą i rzetelną obsługę, wspaniałe i smaczne posiłki. Zawsze będziemy polecać wasze usługi.



Pozdrawiam,
Marcin Cieślikowski
General Manager
tel. +48 530 290 880
mc@masterscatering.com.pl

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



| PAKIET BRĄZOWY

| NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Ruloniki z szynki z sałatką szparagową

ZUPA

- Rosół z kury podawany z makaronem domowym z kawałkami mięsa i marchewki

DANIE GŁÓWNE

- Złocista pierś z kurczaka z kostką na sosie grzybowym z opiekаныmi ziemniakami w świeżym majeranku i pieczonymi warzywami/sezonowymi

DESER

- Lody z owocami i bitą śmietaną

KOSZT

220 PLN/osobę

| BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Trio śledziowe marinara (śledź w oleju po kaszubsku, koreczki śledziowe, śledzie w śmietanie z jabłkiem i ogórkiem)
- Dwa rodzaje pasztetu myśliwskiego z dzika i zająca
- Rolada z karkówki pieczonej z sosem tatarskim
- Schab faszerowany morelą i jabłkiem
- Tradycyjne wędliny (szynka wędzona, szynka pieczona, wiejska kiełbasa, karkówka wędzona)
- Tymbaliaki wieprzowo-drobiowe
- Jaja faszerowane pastą borowikową
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka z tuńczykiem
- Kulebiak z kapustą i grzybami
- Smalec domowy z jabłkiem i mięsem
- Ogórek kiszony
- Pieczywo, masło

| SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Roladki z wieprzowiny w sosie śliwkowym podawane z kluskami śląskimi

| NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

| BUFET SŁODKI

- Sernik z rodzynkami
- Tarta gruszkowo-waniliowa
- Ciasteczka makowe
- Szarlotka
- Owoce świeże filetowane

| NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Wybór soków
- Napoje gazowane oraz wody mineralne



| PAKIET SREBRNY I

| NA OBIAD

PRZYSTAWKA

• Carpaccio z łososia na listkach rukoli, dopieszczone sosem balsamicznym, płatkami parmezanu i maślana grzanką

ZUPA

• Zupa tajska z galangalem, liśćmi limonki i kurczakiem

DANIE GŁÓWNE

• Faszerowane polędwiczki borowikami i świeżymi ziołami zapieczone z mozzarellą, podawane na sosie z suszonych pomidorów, ziemniakami puree i surówką z czerwonej kapusty

DESER

• Tarta cytrynowa z białą czekoladą i kolendrą z grejpfrutowym sorbetem

KOSZT

245 PLN/osobę

| BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

SAŁATY

- Sałatka Capresse
- Sałatka Cezara z grillowanym kurczakiem w sosie anchoise
- Sałatka z salami, czerwonej fasoli, bambusa i kiełków w sosie chili soja

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Tymbaliki tradycyjne drobiowe
- Jaja faszerowane pastą borowikową
- Asortyment ryb wędzonych na sosie porto
- Wykwintne sery z owocami i bakaliami
- Wędliny różne
- Mięsa swojskie pieczone
- Dwa rodzaje pasztetu (tradycyjny, z miodem i bakaliami)
- Noga tradycyjnie wędzona na postumencie
- Sakiewki z wędzonego łososia z kozim serkiem

- Sosy do mięs
- pieczywo, masło, pikle, marynaty

| SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Pierś z kurczaka duszona na maśle cytrynowym serwowany na ciepłej sałatce ze szparagów, marchwi, ziemniaków lub
- Zrazy wieprzowe faszerowane skórką z chleba, ogórkiem, cebulą i suszoną śliwką podawane z pęczakiem i grzybami w sosie grzybowym

| NA ZAKOŃCZENIE

- Ragu z dzika i wołowiny podawany z dużą, ciepłą czosnkową grzanką

| BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Mini babeczki z owocami
- Owoce sezonowe
- Szarlotka
- Makowiec

| NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Wybór soków
- Napoje gazowane oraz wody mineralne

Pozdrawiam,
Marcin Cieślikowski
General Manager
tel. +48 530 290 880
mc@masterscatering.com.pl

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

Minimalna liczba gości: 90 osób



PAKIET SREBRNY II

NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Rolada z kaczki nadziewana chicken liver pate na sosie żurawinowym zdobiona porzeczkami

ZUPA

- Krem z białych szparagów z płatkami migdałów i oliwą

DANIE GŁÓWNE

- Cielęcina faszerowana grzybami podawana z warzywami z grilla i ziemniaczaną napoleonką w cieście francuskim

DESER

- Pudding waniliowy z rabarbarowym sosem i karmelizowanym ananasem

KOSZT

250 PLN/osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

RYBY

- Pikantne śledzie w sosie pomidorowym
- Półmisek ryb wędzonych z móż i jezior
- Galantyna z sandacza z bakaliami i pianką paprykową

MIĘSA

- Pieczona cielęcina glazurowana tartym chrzanem
- Dwa rodzaje pasztetów
- Wędliny staropolskie
- Wybór mięsiwa pieczonego (karkówka, boczek, schab faszerowany, rostbef, szynka)
- Szynka faszerowana pikantną sałatką z jajkiem zatopiona w galarecie

SALAITY I WARZYWA

- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Sałata grecka z serem feta
- Orientalna sałata z kurczakiem

DODATKI

- Duży wybór świeżego pieczywa
- Masło w trzech smakach
- Zestaw sosów do ryb i mięs
- Świeże i marynowane warzywa

SPECJALNOŚĆ WIECZORU BUFET GRILLOWY

- Łosoś w miodzie i świeżym imbirze
- Steki z indyka w marynacie miodowo-sojowej
- Sataye z kurczaka uprzednio marynowane w sosie orzechowym z chilli
- Karkówka marynowana po polsku z grilla

- Ziemniaki pieczone w folii z ziołami
- Ogórek małosolny, papryka konserwowa, pieczarki marynowane
- Wybór sosów do mięs
- Sałatka Szopska

NA ZAKOŃCZENIE

- Żur na zakwasie z grzybkami, jajkiem i pieczoną białą kiełbasą

BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Ciasto czekoladowe
- Owoce sezonowe
- Szarlotka

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Wybór soków
- Napoje gazowane oraz wody mineralne



PAKIET ZŁOTY

NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Kolorowa roladka z polędwiczki wieprzowej i włoskiej kapusty podana z pietruszkowym pesto i rukolą

ZUPA

- Zupa krem z grzybów z groszkiem ptysiowym lub
- Tajska zupa galangalowa z kurczakiem, trawą cytrynową i tajską bazylią

DANIE GŁÓWNE

- Grillowany stek z łososa na salsie z mango i papryki, podawany z sałatką z roszponki, koprem włoskim i pestek dyni z ziołową oliwą

DESER

- Torcik śmietankowy z jagodami na sosie angielskim

KOSZT

279 PLN/osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

RYBY

- Rolada z sandacza ze szparagami
- Talerz ryb wędzonych
- Pikantny półmisek śledzi po cygańsku
- Łosoś marynowany podawany z oliwą cytrynową i salsą z imbirem i mango

MIĘSA

- Rolada z kaczki z rodzynkami i sosem żurawinowym
- Schab faszerowany morelą i śliwką z sosem koktajlowym
- Talerz z wędlin tradycyjnych wędzonych
- Wybór mięs pieczystych
- Pate drobiowe z konfiturą z czerwonej cebuli

SAŁATY I WARZYWA

- Sałatka grecka z fetą w ziołach
- Sałatka nicejska
- Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
- Pikle (grzyby, ogórki, dynia)

PRZEKĄSKI

- Jaja faszerowane pastą borowikową
- Sajgonki z warzywami po tajsku z kaczką i sosem hoisin

- Świeżo wypiekane pieczywo, masło i sosy (chrzanowy, żurawinowy, musztardowy)

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Kotleciki cielęce z kostką na sosie z grzybów suszonych podawane ze szparagami i pieczonym pomidorem

- Pieczony filet z sandacza z parmezanową kruszonką podany na gorącej sałatce z pomidorków chery i bazylii

NA ZAKOŃCZENIE

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

BUFET SŁODKI

- Torcik malibu na ciemnym biszkopcie
- Tarta owocowa
- Pucharki z panna cotta truskawkową i sosem z limonki
- Owoce świeże filetowane

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Wybór soków
- Napoje gazowane oraz wody mineralne



PAKIET PLATYNOWY

NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Tradycyjny pieczony pasztet z dziczyzny z chutney żurawinowym lub
- Plasterki świeżego łosia (gravadlax) marynowanego w sake i ziołach azjatyckich (trawa cytrynowa, liście kafiru)

ZUPA

- Krem z cukinii z curry, kminem rzymskim kolendrą i pistacjami lub
- Consomme z grzybów leśnych z warzywami i łyżką kwaśnej śmietany

DANIE GŁÓWNE

- Rolada cielęca z trufkami w naturalnym sosie podana z sałatką ze szpinaku z miodowym winegretem i ziemniakami lub
- Pieczona kaczka lub gęś po staropolsku z karmelizowanym jabłkiem, kapustą czerwoną z rodzynkami, ziemniakami z sosem pieczeniowo-pomarańczowym

DESER

- Lody czekoladowo-chałwowe podane ze świeżymi owocami

KOSZT

269 PLN/osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Pate z kaczki z domową konfiturą z moreli i żurawiny
- Pieczona karkówka w majeranku z sosem tatarskim
- Schab faszerowany śliwką i żurawinami
- Roladka drobiowa z zielonym pieprzem i sosem z czerwonego grejfruta
- Talerz wędlin i kiełbas - suszonych regionalnych
- Tarta z wędzonego kurczaka i sera
- Mięsa pieczone tradycyjne z sosami
- Schab po warszawsku z sałatką chrzanową w galarecie
- Łosoś marnowany w kolorowym pieprzu
- Śledzie w zalewie octowej z jogurtem i jabłkiem
- Śledzie po cygańsku w salsie pomidorowej
- Jaja faszerowane pastą z borowików
- Tymbalki z kurczakiem i maźkami
- Deska serów Polskich (ser owcze, krowie twarde i miękkie)
- Mix sałat z wędzonym Halibutem i owocami cytrusowymi
- Sałata Grecka
- Mozzarella z pomidorami i sosem pesto
- Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
- Pickle (grzyby, ogórki, dynia)
- Pieczywo, masło i sosy w trzech smakach (ziołowe, czosnkowe, koktajlowe)

SPECJALNOŚĆ WIECZORU

- Fantazja Barbecue - grillowana karkówka, polędwiczka wieprzowa i filet z indyka podane z grillowanymi warzywami i sosem barbecue oraz bagietką czosnkową oraz
- Grillowany kurczak podawany z tzatzikami, szpiankowymi gnochi i pieczoną papryką

NA ZAKOŃCZENIE

- Bogracz wołowy

BUFET SŁODKI

- Śmietankowy sernik
- Szarlotka
- Ciasto bananowe
- Mini babeczki z owocami
- Owoce
- Creme brulee
- Śmietankowy sernik

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Wybór soków
- Napoje gazowane oraz wody mineralne

Pozdrawiam,
Marcin Cieślikowski
General Manager
tel. +48 530 290 880
mc@masterscatering.com.pl

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

Minimalna liczba gości: 90 osób



| UROCZYSTY OBIAD I | czas trwania 5 h

| NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Torcik z matiasa z musem chrzanowo-jabłkowym podawany z salsą ogórkowo-paprykową

ZUPA

- Cappuccino borowikowe z łazankami

DANIE GŁÓWNE

- Zawijane zrazy schabowe w delikatnym sosie pieczeniowo-winnym podane z ziemniakami i bukietem sałat

DESER

- Krucha tarta z marynowanymi w Amaretto suszonymi śliwkami i powidłami z polskich węgierek oraz prażonymi migdałami, podana z waniliowymi lodami

KOSZT

170 PLN/osobę

| BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK i SAŁATEK

- Paszтет domowy z żurawiną
- Wyśmienita szynka z chrzanem
- Kabanos
- Pieczony filet z indyka
- Śledzie w śmietanie
- Sałatka z brokułów
- Tradycyjna polska sałatka jarzynowa
- Bukiet sałat z warzywami i serem greckim skropiony sosem vinegrett
- Wybór pieczywa/masło

| NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Wybór soków owocowych

Pozdrawiam,
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

Minimalna liczba gości: 120 osób



| UROCZYSTY OBIAD II | czas trwania 5 h

| NA OBIAD

PRZYSTAWKA

- Carpaccio - cienko krojone płatki aromatycznej wołowiny, skropione oliwą z oliwek i octem winnym oraz posypane płatkami parmezanu

ZUPA

- Krem z cukinii z płatkami migdałowymi i kremem balsamicznym

DANIE GŁÓWNE

- Antrykot z kurczaka duszony na maśle cytrynowym, serwowany na ciepłej sałacie, ze szparagów, marchewki, ziemniaków i szalotki

DESER

- Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi

| BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK i SAŁATEK

- Pasztet domowy z żurawiną
- Wędliny z naszej wędzarni (karczek, indyk, kiełbasa wiejska)
- Śledzie w oleju po wiejsku
- Koreczki serowe z winogronami
- Sałatka z pora i kukurydzy
- Bukiet sałat z warzywami i serem greckim skropiony sosem vinegrett
- Wybór pieczywa/masło

| NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Wybór soków owocowych

KOSZT

170 PLN/osobę

Pozdrawiam,
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

Minimalna liczba gości: 120 osób



| ALKOHOLE

WINO

Nos Racines Sauvignon Blanc	49 PLN 0,75l.
Nos Racines Merlot	49 PLN 0,75l.
Aldeia Saloia Azueira white - szczególnie polecane	42 PLN 0,75l.
Aldeia Saloia Azueira red - szczególnie polecane	42 PLN 0,75l.

OPEN BAR 50 PLN

Wino Aldeia Saloia białe
Wino Aldeia Saloia czerwone
Wódka czysta:
- Wyborowa
- Krupnik
- lub inna w powyższym segmencie

WÓDKA WESELNA

Cytrynówka własnej produkcji
59 PLN 0,5l.

PRZYKŁADOWY OPEN BAR W TRAKCIE TRWANIA PRZYJĘCIA

House wine (białe i czerwone)
Piwo beczkowe (Żywiec)
Wódka Finlandia
Wódka Cytrynówka góralska z miodem
Whisky Johnnie Walker Red lub Ballantines Fines
Gin Seagram`s
Campari
Martini bianco, extra dry
Bacardi Superior

cosmopolitan (wódka, cointreau, sok żurawinowy, limonka, cukier)
mojito (rum, limonka, cukier brązowy/syrop cukrowy, woda gaz/sprite)
tatanka (żubrówka, sok jabłkowy)
cuba libre (limonka, rum, cola)
gin z tonikiem (gin, tonik, limonka)

Koszt 80 PLN/os - cena zawiera LEDOWY BAR oraz obsługę barmańską baru

Pamiętaj!

Każde wesele jest inne
Inne wymagania
Inne pytania
Inne miejsca
Różne budżety

jesteśmy elastyczni
menu mamy nieograniczone
można dowolnie konfigurować menu

wpadnijcie do nas na kawę
i omówmy co potrzebujecie

Pozdrawiam,
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



| Dodatkowe atrakcje

Na życzenie Gości przygotowujemy :

KRÓTKI KOKTAJL NA POWITANIE

29 PLN/osoba

(istnieje możliwość wymiany za przystawkę w wybranym menu weselnym)

Tosty z Pesto, suszonymi pomidorami i parmezanem
Mini tarty ze szpinakiem, mozzarellą i pomidorem
Crostini z teryną z pomidorów i kozim serem
Francuskie krążki zapiekane z anchois i żółtym serem
Tiftele z mięsa drobiowego z imbirem na trawie cytrynowej
Krewetki w panierce azjatyckiej na drewnianych szpadkach

DESKA Z SERAMI

5 PLN/osoba

Dwa rodzaje sera pleśniowego,
dwa rodzaje sera twardego żółtego, ser wędzony,
owoce suszone, orzechy, krakersy, bagietka, sos żurawinowy

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY LUB PROSIĘ

25 PLN/osoba minimum dla 50 osób

Pieczony udziec wieprzowy lub prosiak serwowany przez kucharza

STÓŁ STAROPOLSKI

5 PLN/osoba

Wędzona szynka, kiełbasa wiejska, kaszanka, salceson, szynka wiśniowa, kiełbasa podsuszana, smalec z jabłkiem i wędzonką, ogórki, kiełbasa Lisiecka, pstrąg Ojcowski, kapusta kiszona, ciemne pieczywo

FONTANNA CZEKOLADOWA

550 PLN

| DODATKOWE INFORMACJE

Celem przygotowania oferty szytej na miarę, proponujemy spotkanie na terenie miasta Kraków lub Katowice, podczas którego poznamy Państwa oczekiwania, dzięki czemu będziemy mogli przedstawić pełniejszą ofertę.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

