



Świąteczne spotkania biznesowe

OFERTA

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL****





Szanowni Państwo,

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą, którą stworzyliśmy z myślą o realizowanych przez Państwa świątecznych spotkaniach firmowych.

MCC Mazurkas zaprasza do realizacji przedświątecznych spotkań w swoich eleganckich wnętrzach. Specjalnie na tę okazję nasz Szef Kuchni przygotował różnorodne propozycje menu, pośród których każdy znajdzie coś dla siebie.

Pragniemy podkreślić, że zdrowie i bezpieczeństwo naszych Klientów są dla nas najważniejsze, dlatego zwiększyliśmy wszelkie środki ostrożności i normy bezpieczeństwa, by móc BEZPIECZNIE gościć Państwa w naszym Hotelu.

Pozostając do dyspozycji, zapraszamy do kontaktu.

Zespół MCC Mazurkas
Conference Centre & Hotel****



*Menu koktajlowe
i przekąskowe*

*Do wyboru:
5 szt. przekąsek wytrawnych i 5 szt. przekąsek słodkich*

Fingerfoody wytrawne:

Dorsz bałtycki rolowany z musem z łososia i opiekany pomidorkami na chutney z karotki z aromatem goździków

Sandacz marynowany w białym winie na hiszpańskiej salsie z warzyw, zielonej kolendry i soku z pomarańczy

Francuskie pâté z gęsich wątróbek z dodatkiem koniaku na konfiturze z owoców leśnych z aromatem anyżu i kory cynamonu

Tofu z suszonymi pomidorami i marynowanymi oliwkami na sałatce z korzennych warzyw

Pieczona polędwiczka marynowana w pomarańczy, Calvadosie i młotkowanym pieprzu na salsie z ananasa i mango

Pasztet z dzika z jałowcem, żurawiną na salsie z grillowanej gruszki

Torcik z ryb morskich z duszonym szpinakiem i liśćmi świeżej kolendry

Holenderski matias rolowany z cytrynowym musem na konfiturze z leśnych owoców i czerwonego wina

Dorada gotowana w winie i pomarańczy podana z sałatką z soczewicy i owoców kaparowca

Galantyna z kaczki na galaretce z suszonych owoców i maku

Pstrąg tęczowy marynowany w Martini serwowany na słodkim ogórku

Krewetki smażone z chili i anyżem na chutney z papai z dodatkiem szczypiorku

Tiftele jagnięce z kuminem i szalotkami na musie z ciecierzycy i czosnku

Indyczka rolowana, marynowana w herbacie jaśminowej na musie z kasztanów, podana z wytrawną marmoladą pomarańczową z goździkami i anyżem

Pieczona papryka faszerowana musem z ciecierzycy aromatyzowanej czosnkiem i skórką limonki

Fingerfoody słodkie:

Mus z białą czekoladą

Mus z egzotycznych owoców

Ciasto karmelowe z konfiturą gruszkową

Ciasto cynamonowe z kremem cytrynowym

Tarta gruszkowa z anyżem

Ciasto pistacjowe z kremem truskawkowym

Tarta orzechowa

Rolada śmietankowa z mandarynką

Ciasto pomarańczowe z brzoskwinia i włoskimi orzechami

Roladka makowa z bakaliami

Mus z pomarańczy ze świeżą miętą

Mus porzeczkowo – kawowy na czekoladowych płytkach

Mus czekoladowy z żurawinowym culis

Mus waniliowy z chutney gruszkowo-jabłkowym

Mus kokosowy z dodatkiem rumu

Cena za osobę 78 zł + 8% VAT



***Lunch świąteczny
- menu bufetowe (od 30 osób)***

Lunch świąteczny I

Świąteczny kompot z suszu

Bufet zimny

Pieczona polędwiczka na konfiturze z karotki aromatyzowana czarnym młotkowanym pieprzem

Ser tofu ze słodkimi warzywami i karmelizowanymi orzechami na żurawinowej konfiturze

Łosoś pieczony w pieprzu cytrynowym na sałatce z makaronu orzo i szpinaku z suszoną śliwką i musem Martini na konfiturze z pomarańczy

Rolady drobiowe z owocami żurawiny, orzechami i pistacjami na chutney z mango

Filet perlicy z musem z wędzonej szynki i żurawiną na musie jogurtowym

Aksamitny mus z pstrąga na dyniowo- imbirowym chutney z rakowymi szyszkami na zielonym ogórku

Sałaty i sałatki

Sałatka ze świeżych warzyw, płatków pieczonej perliczki, sera feta, czarnych oliwek i cytrynowego sosu winegret

Sałatka z zielonych liści szpinaku, polnych słodkich buraków, kaparów, wędzonej ryby i ziołowych grzanek

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, chipsami z bekonu, płatkami parmezanu i rubinowym grejpfrutem z pieprzową miętą

Chrupka sałata rzymska z pęczakiem, żurawiną, morelami i kolorową papryką z sosem z mandarynek

Wybór chrupkiego pieczywa pszennego i żytniego

Bufet gorący

Zupa

Aromatyczny świąteczny barszcz czerwony zakwaszany winnym jabłkiem, podany z uszkami z farszem grzybowym

Dania gorące

Pieczony szczupak mazurski serwowany na pomarańczowo-pieprzowym sosie

Filet z karpia pieczony na korzennym sosie z częstkami pieczonego jabłka

Karczek prosięcia rolowany z nadzieniem z suszonych grzybów, bekonu i szalotek

Staropolskie pierogi z kapustą i grochem z rumianą okrasą

Karmelizowane buraczki w miodzie i balsamico z gałązkami rozmarynu

Kluseczki szpinakowe półfrancuskie

Bufet deserowy

Tarta czekoladowo-pomarańczowa z dodatkiem imbiru

Staropolski makowiec z polewą lukrową i bakaliami

Tarta jabłkowa ze śliwkową konfiturą i chrupką bezą

Ciasto orzechowe z sosem waniliowym

Cena za osobę 90 zł + 8% VAT

Lunch świąteczny II

Świąteczny kompot z suszu

Bufet zimny

Matias rolowany z porem i jabłkiem na ziemniaczano-bekonowej sałatce ze słodkim groszkiem

Łosoś bałtycki nadziewany musem z halibuta z dodatkiem kopru ogrodowego i suszonych pomidorów

Filet z karpia w galarecie z zielonym groszkiem, natką pietruszki i jajkiem

Kurczak zagrodowy z musem z dodatkiem borówki i kandyzowanych gruszek, aromatyzowany śliwowicą

Pieczony schab z tapenadą z leśnych grzybów i zieloną dymką, aromatyzowany tartym chrzanem

Sum pieczony w całości z musem grzybowy na sałatce z batatów i zielonego szczypiorku

Sałaty i sałatki

Sałatka ze śliwek świeżych i wędzonych, sera Brie, rzymskiej sałaty i słodkiej czerwonej cebuli z malinowym winegret

Sałatka śledziowa z czarną fasolą i marynowanymi ziemniakami

Sałata dębowa z wędzoną makrelą, papryką i mandarynkami oraz winnym sosem z czarnej porzeczki

Sałaty z szyjkami rakowymi, jajkiem, pomidorami i sosem koktajlowym

Wybór aromatycznego i świeżo wypiekanego pieczywa

Bufet gorący

Zupa

Delikatny krem z borowików z nutą trufli

Dania gorące

Karp smażony na duszonej marchewce

Filet z pstrąga na sosie kremowo-migdałowym

Udźki z kurczaka marynowane w trawie cytrynowej na sosie bazyliowym z rodzynkami i orzechami włoskimi

Paszteciki z farszem z grzybów i kapusty kwaszonej

Kapusta świąteczna duszona z borówką, wędzoną śliwką i grzybami

Pieczone ziemniaki w cytrusach i zielonej kolendrze z płatkami migdałów

Desery

Ciasto miodowo-orzechowe z konfiturą

Strudel makowy z rodzynkami

Keks z bakaliami aromatyzowany rumem

Ciasto ze śliwek aromatyzowane kruszonką z piernika

Cena za osobę 98 zł + 8% VAT



***Kolacja świąteczna
- menu bufetowe (od 30 osób)***

Kolacja bufetowa I

Świąteczny kompot z suszu

Przekąski zimne

Wołowina marynowana w czarnym pieprzu z suszonymi śliwkami i morelami

Dorsz pieczony w pieprzu cytrynowym na duszonym porze i żurawinie

Tofu z suszonymi pomidorami i marynowanymi oliwkami na sałatce z korzennych warzyw

Grillowana i marynowana cukinia na musie z cieciorke i sezamu

Szynka dojrzewająca z figami macerowanymi w koniaku z musem z sera pleśniowego

Polędwiczka z prosięcia macerowana w ziołach na purée z karotki i dyni

Wybór tradycyjnych świątecznych wędzonych i pieczonych mięs

Tatar z łososia i matiasa z marynatami, kaparami i gorczycą, z aromatem kopru ogrodowego

Marynowane warzywa: dynia, buraczki, grzyby, papryka, korniszony i złociste cebulki

Wybór sosów do ryb i mięs

Wybór pieczywa pszennego i żytniego

Sałatki

Sałata fryzyjska z dojrzewającym camembert, rubinowym grejpfrutem i mandarynkowo-pieprzowym sosem

Sałatka z kaszą gryczaną, szpinakiem, wędzoną rybą, żurawiną, śliwkami wędzonymi i serem pleśniowym

Sałata lodowa z pieczonym burakiem, serem kozim i malinowym sosem winegret

Sałatka z radicchio i sałaty rzymskiej, krążków kalmarów, smażonych w miodzie chorizo i pomarańczy z limonowo-kolendrowym sosem

Zupy

Consomme grzybowe z julienne warzywnym i mini pierożkami z farszem grzybowym

Dania gorące

Pstrąg potokowy macerowany w mango i chili na sosie cytrynowo- kaparowym

Okoń morski smażony na chrupko serwowany z sosem bazyliowym

Pierożki z nadzieniem mięsnym okraszone rumianą cebulką

Schab pieczony w beszamelu, podany na sosie z duszonych grzybów z natką pietruszki

Udziec z kurczaka w sosie imbirowo-chilli

Ziemniaki gotowane i zapiekane w sosie szpinakowo- serowym

Kluseczki pomidorowe

Warzywa grillowane na musie z kalafiora i wanilii otulone oliwą truflową
Świąteczna zasmażana kwaszona kapusta z kminkiem, grzybami i wędzoną śliwką

Desery

Ciasto dyniowe z włoskimi orzechami

Mus z owoców czarnego bzu z gruszkowym chutney

Mus z mango z owocami granatu

Panna cotta z mandarynek

Brownie z pomarańczą i owocami żurawiny

Rolada biszkoptowa nadziewana musem makowo-bakaliowym

Tarta z crème pâtissière i opalaną bezą

Cena za 2 godz.: 130PLN + 8% VAT/os.

Cena za 3 godz.: 150 PLN + 8% VAT/os.

Cena za 4 godz.: 160 PLN + 8% VAT/os.



Uroczyste Menu Kolacyjne
- rekomendowane przez Szefa Kuchni
(od 30 osób)

Danie główne serwowane z autorskim ceremoniałem gastronomicznym*

Filet z sandacza podany na wigilijnej kapuście i carpaccio z buraka, z płatkami migdałów, smażonymi ziemniakami i sosem maślanym

lub

Udo z kaczki confit z jabłkiem faszerowanym żurawiną, podane z kluseczkami szpinakowymi w asyście sosu winno-korzennego

(do wyboru)

Bufet uzupełniany przez 2h

Świąteczny kompot z suszu

Przekąski zimne

Wołowina marynowana w czarnym pieprzu z suszonymi śliwkami i morelami

Dorsz pieczony w pieprzu cytrynowym na duszonym porze i żurawinie

Tofu z suszonymi pomidorami i marynowanymi oliwkami na sałatce z korzennych warzyw

Grillowana i marynowana cukinia na musie z cieciorke i sezamu

Szynka dojrzewająca z figami macerowanymi w koniaku z musem z sera pleśniowego

Polędwiczka z prosięcia macerowana w ziołach na purée z karotki i dyni

Wybór tradycyjnych świątecznych wędzonych i pieczonych mięs

Tatar z łososia i matiasa z marynatami, kaparami i gorczycą z aromatem kopru ogrodowego

Marynowane warzywa: dynia, buraczki, grzyby, papryka, korniszony i złociste cebulki

Wybór sosów do ryb i mięs

Wybór pieczywa pszennego i chrupkiego

Sałatki

Sałata fryzyjska z dojrzewającym camembert, rubinowym grejpfrutem i mandarynkowo-pieprzowym sosem

Sałatka z kaszą gryczaną, szpinakiem, wędzoną rybą, żurawiną, śliwkami wędzonymi i serem pleśniowym

Sałata lodowa z pieczonym burakiem, serem kozim i malinowym sosem winegret

Sałatka z radicchio i sałaty rzymskiej, krążków kalmarów, smażonych w miodzie chorizo i pomarańczy z limonowo-kolendrowym sosem

Zupy

Consomme grzybowe z julienne warzywnym i pierożkami z farszem grzybowym

Dania gorące

Pstrąg potokowy macerowany w mango i chili na sosie cytrynowo- kaparowym

Okoń morski smażony na chrupko serwowany z sosem bazyliowym

Mini pierożki z nadzieniem mięsnym okraszone rumianą cebulką

Schab pieczony w beszamelu, podany na sosie z duszonych grzybów z natką pietruszki

Udziec z kurczaka w sosie imbirowo-chilli

Ziemniaki gotowane i zapiekane w sosie szpinakowo- serowym

Kluseczki pomidorowe

Warzywa grillowane na musie z kalafiora i wanilii otulone oliwą truflową

Świąteczna zasmażana kwaszona kapust z kminkiem, grzybami i wędzoną śliwką

Desery

Ciasto dyniowe z włoskimi orzechami

Mus z owoców czarnego bzu z gruszkowym chutney

Mus z mango z owocami granatu

Panna cotta z mandarynek

Brownie z pomarańczą i owocami żurawiny

Rolada nadziewana musem makowo-bakaliowym

Tarta z crème pâtissière i opalaną bezą

Cena za osobę 155 zł + 8% VAT

*ceremoniał gastronomiczny dla grup powyżej 100 osób



***Kolacja Świąteczna
- menu serwowane***

Menu świąteczne serwowane I

Przystawka zimna

Roladka z miętusa z pastą sezamową z sałatką z dyni i rukoli

Zupa

Aksamitny krem z ciecierzycy z kuminem i filedami z okonia morskiego

Danie główne

Filet z karpia podany na wigilijnej kapuście i carpaccio z buraka, płatkami migdałów, smażonymi ziemniakami i sosem maślanym

Deser

Pieczony sernik z białym makiem na piernikowym spodzie z owocami żurawiny i polewą cynamonową

Cena: 135 PLN + 8% VAT/os.

Menu świąteczne serwowane II

Przystawka zimna

Mus z wędzonego pstrąga z dodatkiem miodu pitnego podany ze śliwkami macerowanymi w grzonym winie z makiem

Zupa

Flaczki z bocznika z korzennymi warzywami z filecikami z suma

Danie główne

Polędwiczka z prosięcia macerowana w jałowcu i rozmarynie, otulona „crunchy” orzechowym podana z sosem winno-piernikowym, plackiem gryczanym i młodymi warzywami

Deser

Torcik kawowo-makowy aromatyzowany rumem, podany na sosie pomarańczowym z nutą korzennych przypraw

Cena: 145 PLN + 8% VAT/os.

Menu świąteczne serwowane III

Przystawka zimna

Comber z królika serwowany na konfiturze z karotki i dyni z karmelizowaną szalotką i sosem pomarańczowo-morelowym

Zupa

Barszcz czerwony aromatyzowany świeżym majerankiem i winnymi jabłkami
podany z uszkami faszerowanymi leśnymi grzybami

Danie główne

Pieczona perliczka w chrupkiej otoczce z ziół
i parmezanu z dodatkiem młotkowanego pieprzu, serwowana na purée z batatów,
z duetem warzyw i sosem rozmarynowym

Deser

Torcik z kremem z rokitnika serwowany z pudrem orzechowym, pistacjową bezą
i wiśniowym culis

Cena: 155 PLN + 8% VAT/os.



Stacje świąteczne Live Cooking – (400 g/ 1 os.)

Stacja Świąteczna I

Kaczka smażona ze słodką cebulą, grzybami leśnymi, żurawiną, boczniakiem w aromacie czosnku i majeranku w sosie śmietankowo-porowym, serwowana z kluseczkami szpinakowymi i zasmażaną czerwoną kapustą i suszonymi śliwkami

Cena za osobę 52 zł +8% VAT

Stacja Świąteczna I

Wybór pierogów świątecznych z farszem:

- z kapustą kwaszoną i grochem ze skwarkami
- z kapustą, grzybami i konfiturą z czerwonej cebuli
- z mięsem z okrasą ze słoniny i bekonu z rumianą cebulką

Cena za osobę 45 zł +8% VAT

Stacja świąteczna III

Pstrąg marynowany w mleku i koprze ogrodowym, smażony na kapuście z kminkiem z ziemniakami duszonymi w sosie kurkowym

Cena za osobę 52 zł +8% VAT

Stacja Świąteczna IV

Szynka z kopytem pieczona w jałowcu, anyżu i goździkach z sosem żurawinowo-pieprzowym, z kaszą gryczaną z leśnymi grzybami i białą kapustą zasmażaną z gorczycą i koprem

Cena za osobę 52 zł +8% VAT



Świąteczna przerwa kawowa

Jednorazowa

Rolada makowa z bakaliami i lukrem
Świąteczne pierniki z kandyzowaną marchwią
Tradycyjny sękacz
Mini serniczki aromatyzowane pomarańczami
Pólmiski owoców (winogrona, mandarynki, jabłka, banany)
Dwie odsłony kompotu świątecznego z suszonych owoców
Cena: 45 PLN + 8% VAT/os.

Napoje

Open bar I

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe:
pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy

Cena:

1 godz. – 20 PLN + 23% VAT/os.
2 godz. – 26 PLN + 23% VAT/os.
4 godz. – 34 PLN + 23% VAT/os.
6 godz. – 43 PLN + 23% VAT/os.
8 godz. – 50 PLN + 23% VAT/os.

Open bar II

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe:
pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, napoje gazowane

Cena:

1 godz. – 28 PLN + 23% VAT/os.
2 godz. – 35 PLN + 23% VAT/os.
4 godz. – 43 PLN + 23% VAT/os.
6 godz. – 51 PLN + 23% VAT/os.
8 godz. – 59 PLN + 23% VAT/os.





MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL****

MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel****
ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki

+48 22-721-47-01
bankiety@mazurkashotel.pl
www.mazurkashotel.pl


HARMONY
POLISH HOTELS