



Oferta Okolicznościowa

MCC Mazurkas
Conference Centre
& Hotel****

MCC MAZURKAS
CONFERENCE CENTRE & HOTEL****



W gronie rodziny
i przyjaciół



Impreza okolicznościowa w MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel****

Szanowni Państwo,

Wyjątkowe wydarzenia rodzinne wymagają wyjątkowej oprawy.
Bardzo ważne są więc uroda i klimat miejsca, jak i zapewnienie profesjonalnej obsługi.
Jesteśmy przekonani, że spełniamy te warunki i powierzając nam organizację
przyjęcia z okazji chrzcin, komunii czy innej uroczystości prywatnej,
dokonują Państwo trafnego wyboru.

MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel**** podejmując się organizacji imprezy okolicznościowej
oddaje do Państwa dyspozycji całe swoje wieloletnie doświadczenie w tej materii
oparte na najbardziej prestiżowych europejskich wzorach.

Nasz obiekt to 3500m² przestrzeni bankietowej, w skład której wchodzi
wyjątkowo eleganckie i przestronne sale specjalnie aranżowane na potrzeby danej uroczystości.

Do Państwa dyspozycji oddajemy również piękne i przestronne halle, foyer, restaurację,
oraz teren zielony, które pozwalają organizować wydarzenia rodzinne nawet dla 600 osób.

Zapewniamy tym samym znakomite warunki dla zorganizowania przyjęcia
na najwyższym poziomie.

Warto zaufać profesjonalistom



MENU SERWOWANE

110 PLN/os.

Zupa, Danie Główne,
Deser

140 PLN/os.

Przekąska Zimna, Zupa,
Danie Główne, Deser

MENU SERWOWANE

PRZEKĄSKA ZIMNA

(jedna do wyboru)

- Indyczka z żurawiną i mango glazurowana auszpikiem z białego wina
- Szczupak nadziewany musem cytrynowo-koperkowym glazurowany rybnym auszpikiem
- Gęś faszerowana musem z dodatkiem calvadosu i włoskich orzechów
- Wolno pieczony rostbief wołowy z musem z suszonych pomidorów, podany z sałatką ze świeżych ziół i sosem Cumberland
- Tatar z mafiasa z sosem z limetek i musem z avocado
- Marynowany łosoś z musztardą francuską i koprem ogrodowym, podany z chutney gruszkowym i emulsją cytrynową

ZUPA

(jedna do wyboru)

- Rosół z kaczki serwowany z domowym makaronem, warzywami i drobiowymi pulpecikami
- Borowikowa z ziemniakami i warzywami zabeliana wiejską śmietaną z dodatkiem tymianku
- Aksamitny krem z cukinii z groszkiem z parzonego ciasta
- Consomme wołowe z warzywami i mięsem z dodatkiem zielonego szczypioru
- Flaki po polsku aromatyzowane świeżym majerankiem i słodką papryką

DANIE GORĄCE SERWOWANE

(jedno do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe z rusztu na kremowo-borowikowym sosie, z pieczonymi w rozmarynie ziemniakami i warzywami w emulsji maślanej
- Pieczony udziec kaczki marynowany w emulsji maślanej w jabłkach i pomarańczach na korzenno-żurawinowym sosie z jabłkiem nadziewanym ziołowymi kluseczkami
- Kotlet z prosięcia nadziewany musem z sera cheddar i leśnych grzybów serwowany z pieczonym gratin, warzywami z wody i sosem tymiankowo-winnym
- Perliczka faszerowana szpinakiem z greckim serem pieczona w cieście kanaki serwowana na ratatouille warzywnym i cytrynowo-maślanym sosie
- Sandacz pieczony serwowany z sosem maślano-cytrynowym w kompozycji grillowanych ziemniaków i smażonego na maśle szpinaku

DESER

(jeden do wyboru)

- Torcik czekoladowo-malinowy z sosem karmelowo-waniliowym
- Torcik Pavlova z musem limonowym i sezonowymi owocami
- Lody z owocami sezonowymi
- Mus z biało-czarnej czekolady z porzeczkami
- Tort w całości

ZIMNE PRZEKĄSKI W WYBRANYM WARIANCIE

70 PLN/os. | 3 Przekąski, 2 Sałatki, Dodatki

80 PLN/os. | 4 Przekąski, 3 Sałatki, Dodatki

90 PLN/os. | 5 Przekąsek, 4 Sałatki, Dodatki

100 PLN/os. | 6 Przekąsek, 5 Sałatek, Dodatki



ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

ZIMNE PRZEKĄSKI – wyłożone jednorazowo (do wyboru, wszystkie dania mogą być ustawione na stole lub w bufecie)

Przekąski

- Carpaccio z polędwicy wołowej marnowanej w trawie żubrowej serwowane na słodkim ogórku
- Łosoś marynowany w morskiej soli serwowany na chutney z ananasa i chilli
- Tatar siekany z wołowej polędwicy przyprawiany czarnym pieprzem z piklami
- Szczupak nadziewany musem cytrynowo-koperkowym glazurowany rybnym auszpikiem
- Kaczka faszerowana musem z dodatkiem calvadosu i włoskich orzechów
- Pieczony schab z prosięcia nadziewany musem sardelowo-chrzanowym glazurowany auszpikiem
- Rostbef marynowany w czarnym pieprzu rolowany z suszonymi pomidorami i papryką
- Filety śledziowe marynowane w oliwie z cebulą i korzennymi przyprawami
- Marynowane śledzie w śmietanie i korniszonach
- Indyczka z żurawiną i mango glazurowana auszpikiem z białego wina
- Pieczone pasztety i mięsa przyprawiane majerankiem i czosnkiem
- Gęś faszerowana rolowana z leśną borówką i laskowymi orzechami
- Kompozycja rolad z indyczki z morelą i śliwką

- Wybór polskich soczystych wędlin, podsuszanych kiełbas i kabanosów
- Kompozycja serów pleśniowych i dojrzewających w kompozycji melonów

Sałaty i Sałatki

- Sałatka z indyczki wędzonej, papryki, zielonego słodkiego groszku i kukurydzy
- Sałatka z zielonych liści szpinaku z serem pleśniowym, filedami z pomidorów i mandarynek z sosem z pestek winogron z dodatkiem miodu i białego balsamico
- Sałatka śledziowa z ogórkiem marynowanym, zieloną dymką i majonezowo-musztardowym sosem
- Sałatka Horiatiki ze świeżych warzyw, oliwek i greckiego sera feta skrapiana złotowym winegretem na oliwie z oliwek
- Sałata Cezar z chrupkim bekonem, złotowymi grzankami, jajkiem gotowanym, zieloną dymką i winno-czosnkowym sosem ajoli
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomarańczami, ananasem i miodowym melonem z sosem z prażonych pestek dyni i białego balsamico
- Włoska sałatka z rukoli, pomidorów i sycylijskich pomarańczy z marynowanymi rodzynkami w Porto, skrapiana sosem bazyliowym na oliwie z oliwek
- Sałatka z mozzarelli, oliwek i pomidorów skrapiana bazyliową oliwą
- Sałatka z kopru włoskiego z wędzonym łososiem i słodko-kwaśnym zielonym ogórkiem



Dodatki

- Pieczywo, masło
- Sosy do ryb i mięs
- Marynowane warzywa

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DODATKOWYCH DAŃ

DODATKOWE DANIE SERWOWANE

- Strogonoff wołowy z pieczarkami, szalotkami i ogórkiem w pomidorowo-kremowym sosie.
Cena 37 PLN
- Staropolski żur na zakwasie domowym zabieleny wiejską śmietaną, serwowany z białą kiebasą.
Cena 22 PLN
- Barszcz czerwony na burakach zakwaszany jabłkiem, serwowany z uszkami mięsnymi aromatyzowanymi czosnkiem i majerankiem (ewentualnie serwowany z pasztecikami).
Cena 22 PLN





**BUFET
DESEROWY**
40 PLN/os.

BUFET DESEROWY

- Pieczony sernik
- Jabłecznik z cynamonem
- Tartoletki z sezonowymi owocami
- Kompozycja musów z chutney z owocami
- Kawowe bezy z musem czekoladowym
- Pysie nadziewane musami
- Mini brûlée z malinami
- Panna Cotta z wiśniami

Dodatkowo proponujemy

Owoce sezonowe w całości i owoce filetowane
Cena 30 PLN/os.

Tort śmietankowy lub czekoladowy z wiśniami
Cena 22 PLN/os.

Fontanna czekoladowa (od 20 osób)
Cena 35 PLN/os.

MENU DZIECIĘCE SERWOWANE

ZUPA

(do wyboru)

- Rosół z kluseczkami
- Aksamitny krem z pomidorów

DANIE GORĄCE

(do wyboru)

- Filet kurczaka w chrupkiej panierce z płatków kukurydzianych z domowymi frytkami i marchewką z jabłkiem
- Medaliony panierowane z polędwiczek wieprzowych z opiekаныmi ziemniakami i warzywami

DESER

(do wyboru)

- Lody z owocami sezonowymi
- Torcik czekoladowy z sosem waniliowym



**MENU DZIECIĘCE
SERWOWANE**
75 PLN/os.



PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

- Woda
- Soki owocowe
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7 up)
- Herbata
- Kawa z ekspresu przelewowego

WARIANTY PAKIETÓW:

- 2-godzinny – cena **39 PLN/os.**
- 4-godzinny – cena **51 PLN/os.**
- 6-godzinny – cena **63 PLN/os.**
- 8-godzinny – cena **74 PLN/os.**

DOMOWE LEMONIADY

Domowe lemoniady 3 do wyboru:

- klasyczna cytryna z miętą,
- grejpfrutowa z rozmarynem,
- bazyliowa,
- pomarańczowa,
- arbuzowa,

Przy open barach do 4 godzin – dopłata **10 PLN**

Przy open barach powyżej 4 godzin – **15 PLN**

ALKOHOL

Wódka czysta 0,5 l – Cena **85 PLN**

Wino bankietowe białe i czerwone – cena **75 PLN**

Piwo 0,5 l – cena **15 PLN**

Pozostałe alkohole wyceniane są indywidualnie.

W przypadku wniesienia własnego alkoholu obowiązuje korkowe w wysokości **30 PLN/os.**





USŁUGI DODATKOWE

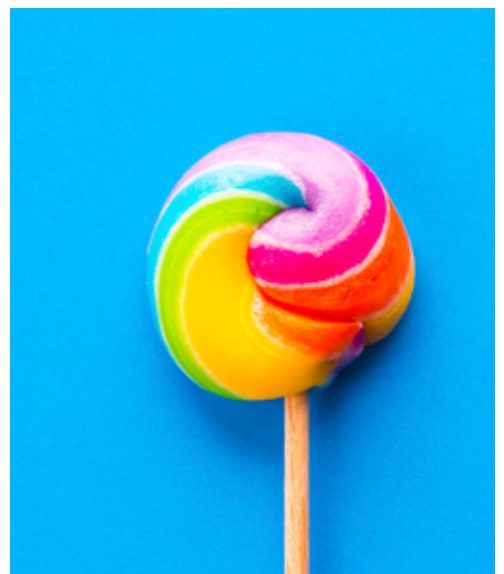


- **Manufaktura słodczy Cukier Lukier.** Ręcznie wyrabiane cukierki i lizaki – **850 PLN** 1 godz. pokazu
- **Tajskie lody** – cena do uzgodnienia
- **Popcorn** – cena **350 PLN** (do 2 godz.)
- **Wata cukrowa** – cena **350 PLN** (do 2 godz.)
- **Białe pokrowce na krzesła** nadające sali uroczysty charakter – cena **10 PLN/szt.**
- **Dekoracja kwiatowa na stoły** – cena do uzgodnienia
- **Oprawa muzyczna** (zespoły, DJ, karaoke) – cena do uzgodnienia
- **Atrakcje dla dzieci** – cena do uzgodnienia

BEZPŁATNIE OFERUJEMY



- **Wynajem sali** dopasowanej do ilości Uczestników
- **Parking dla Gości**
- **Dostęp do terenu zielonego**
- **Kącik zabaw oraz mini sala kinowa z ulubionymi bajkami** dla najmłodszych Gości (dostępność potwierdza koordynator)





Niezapomniane chwile♡

Szanowni Państwo,

Mamy nadzieję, że nasza propozycja spotka się z Państwa zainteresowaniem. Zdajemy sobie sprawę, że ostateczną decyzję mogą Państwo podjąć dopiero po obejrzeniu naszego hotelu i centrum konferencyjnego.

Zapraszamy więc do nas w celu omówienia szczegółów. Oczekujemy zatem na telefon od Państwa i propozycję terminu spotkania.

**Zespół Działu Konferencji i Bankietów
MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel******

Anna Siłarz

mail: a.sitarz@mazurkashotel.pl

tel.: 506-567-784

Marcin Pacholski

mail: m.pacholski@mazurkashotel.pl

tel.: 668-121-465

Rodzina

-
- | | |
|---|--|
|  Dogodna lokalizacja |  Udogodnienia dla niepełnosprawnych |
|  Bezprzewodowy internet |  Hotel przyjazny zwierzętom |
|  Bar, Restauracja, Cukiernia |  Salon piękności |
|  24h room service |  Fitness Club |
|  24h usługa concierge |  Usługi transportowe |
|  Pościel antyalergiczna |  Usługi cateringowe |
|  Klimatyzacja |  Centrum konferencyjne |
-

Przyjaciele



POLSKIE HOTELE
NIEZALEŻNE

MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel****
ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki
tel. +48 22 721 47 01

bankiety@mazurkashotel.pl
www.mazurkashotel.pl | www.catering.mazurkas.pl