




HARMONY
POLISH HOTELS

Oferta Weselna

MCC Mazurkas
Conference Centre
& Hotel****

 *MCC MAZURKAS*
CONFERENCE CENTRE & HOTEL****



Chwilo trwaj



Wesele

w MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel****

Szanowni Państwo,

Wesele to wielkie życiowe wydarzenie. Pozostaje w pamięci przez lata.
Bardzo ważne są więc uroda i klimat miejsca, jak i zapewnienie profesjonalnej obsługi.
Jesteśmy przekonani, że spełniamy te warunki i powierzając nam organizację
Przyjęcia Weselnego dokonują Państwo trafnego wyboru.

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

Nasz obiekt to 3500 m² przestrzeni bankietowej, w skład której wchodzi
wyjątkowo eleganckie i przestronne sale specjalnie aranżowane na potrzeby wesela.
Do Państwa dyspozycji oddajemy również piękne i przestronne halle, foyer, restaurację,
oraz teren zielony, położony bezpośrednio przy salach weselnych,
które pozwalają organizować przyjęcia weselne nawet dla 600 osób.

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

Warto zaufać profesjonalistom



W cenie Menu Weselnego otrzymają Państwo



Apartament dla Nowożeńców z gwarancją późnego
wymeldowania się następnego dnia (do godz. 16.00)

Butelkę wina musującego i słodką niespodziankę
w Apartamencie Nowożeńców

Chleb weselny

Białe bankietowe pokrowce na krzesła

Ceremoniał powitania Nowożeńców w hallu hotelu

Lampkę wina musującego dla wszystkich Gości w czasie
ceremonii powitalnej

Ceremoniał gastronomiczny, który podkreśli uroczysty
i niepowtarzalny charakter wieczoru

Pakiet napoi bezalkoholowych dostępnych bez ograniczeń
w czasie trwania przyjęcia

Tort weselny ceremonialnie wniesiony przez kucharzy

Miejsca parkingowe dla Młodej Pary i Gości weselnych

Salę bankietową, dopasowaną wielkością do ilości Gości – na wyłączność*

Degustację przedwesełną dla 2 osób, w czasie której
poznają Państwo potrawy proponowane przez Szefa Kuchni

Dla dzieci do 12 roku życia 50 % rabatu na menu oraz napoje

Opiekę dedykowanego koordynatora

Gratis

* w przypadku organizacji przyjęcia w sali Zeus w miesiącach innych niż lipiec
lub sierpień, koszt wynajmu sali wynosi 15 000 PLN.



Uroczystość jest prowadzona przez **Mistrza Ceremonii** w naturalnej scenerii hallu **Hotelu Mazurkas** lub **MCC Mazurkas Conference Centre**

Ceremonia Powitania Młodej Pary



Na Nowożeńców oczekują wszyscy goście zgromadzeni w hallu.

Po przybyciu Młodej Pary portier w cylindrze i czerwonym mundurze pomoże wysiąść z samochodu Państwu Młodym, którzy następnie przechodzą po czerwonym dywanie do hallu hotelu i podchodzą do Rodziców.

Następuje powitanie chlebem i solą oraz błogosławieństwo Rodziców. Kelnerzy otwierają przy gościach wino musujące, podają Młodej Parze oraz częstują wszystkich gości.

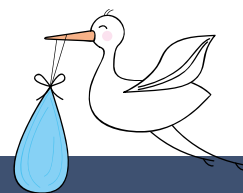
Wznoszony jest pierwszy toast weselny, po którym Państwo Młodzi jak każda tradycja rozbijają kieliszki „na szczęście”.



WYJĄTKOWA NIESPODZIANKA

Para Młoda otrzymuje **od Hotelu Mazurkas prezent** w postaci zaproszenia na kolację wraz z noclegiem z okazji pierwszej rocznicy ślubu oraz 10 % rabatu na chrzciny.

Ceremonia



Goście weselni i Para Młoda proszeni są do wspólnego pamiątkowego zdjęcia. Pan Młody zgodnie z tradycją przenosi Pannę Młodą przez próg sali weselnej

305 PLN od osoby
| przyjęcie weselne w lipcu i sierpniu |
330 PLN od osoby
| przyjęcie weselne w pozostałych miesiącach |



SKOMPONUJ WŁASNE MENU WESELNE

ZUPY SERWOWANE

(1 zupa do wyboru)

- Francuski krem porowo-truflowy z grzankami ziołowymi i pestkami dyni
- Krem z borowików zabieleny kremową śmietaną aromatyzowany tymiankiem cytrynowym
- Flaczki cielęce z warzywami aromatyzowane świeżym majerankiem
- Rosół z kury wiejskiej z mięsnymi mini pierożkami i zieloną dymką
- Arabska zupa z soczewicy z warzywami aromatyzowana harissą
- Włoski krem z pomidorów pelati aromatyzowany świeżą bazylią

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE

(1 danie do wyboru)

Dania z drobiu

- Perliczka aromatyzowana ziołami i słodką papryką, serwowana z dudem fasolek szparagowych w bekonie z pieczonymi ziemniakami i sosem kremowo-pieprzowym
- Filet z kurczaka macerowany w ziołach i winiaku na sosie brzoskwiowym, z ryżem jaśminowym, z dodatkiem zielonej trybuli i gotowanych warzyw
- Kacze udo confit macerowane w pomarańczy i winnych jabłkach z konfiturą z czerwonej cebuli, kluseczkami szpinakowymi i pieczonym jabłkiem faszerowanym żurawiną

- Filet z indyczki nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami na sosie pomarańczowo-pieprzowym, serwowany z opiekаныmi ziemniakami i grillowanymi warzywami aromatyzowanymi oregano i oliwą
- Filet pulardy faszerowany musem pomarańczowym na sosie winno-tymiankowym z warzywnym ratatouille i puree ziemniaczanym

Dania z wieprzowiny

- Polędwiczka z prosięcia macerowana w ziołach i miodzie pitnym z puree ziemniaczanym i warzywami gotowanymi na parze oraz z sosem z zielonego pieprzu
- Zrazy faszerowane bekonem, szalotkami, gorczycą z kapustą kwaszoną zasmażaną i chrzanowym puree na sosie gorzycowym
- Medaliony z prosięcia w sosie roquefort z risotto ziemniaczanym z gorczycą i brokułami gotowanymi na parze
- Schab faszerowany daktylami, pieczony w niskiej temperaturze serwowany z kolendrowymi kluseczkami, grillowanymi warzywami i sosem z Madery

Dania z cielęciny i wołowiny

- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie i balsamico serwowane z puree ziemniaczanym, konfiturą z czerwonej cebuli i blanszowanym szpinakiem na sosie balsamicznym
- Piccata cielęca z szatwą z puree ziemniaczanym z koszyczkiem warzyw gotowanych i sosem z młodych słonecznych pomidorów



- Roladki cielęce faszerowane kaszą i grzybami na risotto z pęczaka aromatyzowanego szalotkami, młodymi warzywami i sosem kremowo-kurkowym
- Rolowany udziec wołowy faszerowany bekonem, szalotkami i musztardą gorczycową z kluseczkami śląskimi i czerwoną zasmażaną kapustą na sosie szarym

Dania rybne

- Filet z dorsza z sosem cytrusowym, warzywnym ratatouille aromatyzowanym tymiankiem i solą morską, ziemniaczanym puree i pieczonymi pomidorkami
- Łosoś pieczony w glazurze z miodu, gorzycy i tymianku na risotto z wędzonego selera i gotowanych warzyw na sosie pomarańczowo-pieprzowym
- Roladka z pstrąga potokowego z duszonym młodym porem, serwowana z pieczoną polentą i gotowanymi brokułami na sosie winno-maślanym

DESERY SERWOWANE

(1 deser do wyboru)

- Torcik Chopin z malinami i sosem pomarańczowo-pieprzowym
- Mus z białej czekolady z wiśnią amarena na biszkopcie i z sosem z leśnych owoców
- Mus kokosowy z mandarynką i czekoladowym biszkopciem
- Torcik czekoladowy w kompozycji sosu pomarańczowo-mandarynkowego i owoców sezonowych
- Beza nadziewana malinowym mascarpone i sosem z palonej kawy
- Mus z zielonej herbaty i imbiru na jabłkowej konfiturze ze świeżą miętą

- Kompozycja lodów z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

ZIMNE PRZEKĄSKI

(w bufecie lub na stołach, 6 dań do wyboru, uzupełniane przez 6 godzin)

- Wybór pieczonych mięs i wędlin w kompozycji grissini i pikli
- Tymbaliki z golonki wieprzowej z warzywami, aromatyzowane czosnkiem niedźwiedzim
- Paleta serów wędzonych, żółtych, dojrzewających i pleśniowych w kompozycji duetu winogron, orzechów i ziół
- Kaczka pieczona w całości faszerowana musem z dodatkiem bakalii i moreli
- Kompozycja rolad drobiowych nadziewanych śliwką serwowanych na pikantnej sałatce z gruszek
- Gęś pieczona w całości nadziewana musem aromatyzowanym żurawiną i winnymi jabłkami
- Schab z prosięcia rolowany z musami: chrzanowym i serdelowym
- Matjas bałtycki z sosami: cebulowo-oliwnym, węgierskim i śmietanowym
- Pstrąg rolowany z musem rakowym na kolen-drowej galaretce aromatyzowanej limonką
- Cukinia grillowana i rolowana z musem z ciociorki
- Łosoś wędzony w zimnym dymie ze szpinakiem i musem limonowym
- Filet z perlicy z musem z wędzonej szynki i żurawiną na musie jogurtowym
- Medaliony z prosięcia na konfiturze z czerwonej cebuli i chutney z ananasa
- Trufle z serów pleśniowych w otoczce z pistacji, orzechów i ziół

Menu



- Comber z królika na konfiturze z gruszek i żurawiny
- Tymbaliki drobiowe z warzywami i ziołami
- Szynka parmeńska rolowana z musem ziołowym i zielonymi szparagami
- Rostbef pieczony na różowo rolowany z musem z suszonych pomidorów i owczego sera
- Japońskie maki z glonów, łososia, avocado i majonezu wasabi oraz California maki z paluszkami krabowymi
- Pierś z kaczki z buraczkami karmelizowanymi w miodzie i konfiturą z czarnej porzeczki i cebuli
- Kalmary nadziewane warzywami serwowane na musie z mango i jogurtu
- Szczupak mazurski faszerowany rakami i zieloną trybulą na sosie tatarskim

Dodatki

Wybór świeżego pieczywa
Papryka i pieczarki marynowane
Korniszony
Dynia w occie
Cebulki złociste

SAŁATY I SAŁATKI

(3 do wyboru, uzupełniane przez 6 godzin)

- Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem, żurawiną, octem balsamicznym i sałatą lodową
- Sałatka z kuskusu ze świeżymi warzywami i grillowanym kurczakiem i zieloną kolendrą
- Sałatka z miodowego melona, arbuza i sera feta z zieloną kolendrą i limonowym sosem vinegret
- Sałatka z gotowanych jarzyn z zieloną dymką i sosem majonezowym
- Sałatka ze słonecznych pomidorów, świeżej mozzarelli i sosu pesto
- Sałatka z papai, ananasów, suszonych fig i chrupkiej sałaty z dodatkiem zielonej kolendry
- Sałatka ziemniaczana z matjasem, słodką czerwoną cebulą i zieloną dymką otulone sosem majonezowym
- Sałatka z marynowanymi grzybami, suszonymi pomidorami, złocistymi cebulkami, płatkami parmezanu i sosem tymiankowo-balsamicznym
- Zielone liście szpinaku z łososiem wędzonym, mango, suszonymi pomidorami, kielkami słonecznika i sosem pomarańczowo-pieprzowym
- Sałaty ogrodowe z rozszponką, rukolą i miodowym melonem z francuskim vinegret i ziołowymi grzanekami
- Sałatka z soczewicy, zielonej dymki, suszonych pomidorów i czarnych oliwek z sosem winnym
- Sałatka kalafiorowa z sosem curry, duetem oliwek i szynką
- Sałaty ogrodowe z wędzonym pstrągiem, pomarańczami i prażonymi pestkami dyni
- Fryzyska sałata z dojrzewającym serem camembert, rubinowym grejfrutem i mandarynkowo-pieprzowym vinegret
- Sałatka z pieczonych bakłażanów, papryki, słodkiej cebuli i sosem czosnkowo-oliwnym
- Azjatycka sałatka z makaronu sojowego ze słodkim groszkiem cukrowym, zielonym ogórkiem, krewetkami i sosem słodko-kwaśnym
- Sałatka koreańska z warzyw, paluszków krabowych, gruszek, kielków rzodkiewki i sosu wasabi
- Zielone sałaty z wędzoną indyczką, karmelizowanymi orzechami, macerowanymi śliwkami i winnymi jabłkami



- Sałata lodowa z pikantnym chorizo, oliwkami, marynowanymi kaparami i pomidorami z sosem bazyliowo-czosnkowym
- Kompozycja świeżych warzyw: pomidory, rzodkiewka, ogórek, papryka, seler z dipem jogurtowo-czosnkowym

CIASTA I DESERY

(6 pozycji do wyboru + 4 rodzaje owoców, uzupełniane przez 6 godzin)

- Sernik śmietankowy z brzoskwinia na czekoladowym spodzie
- Seromak z rodzynkami i słodką kruszonką
- Ciasto biszkoptowe nasączone amaretto z kremem mascarpone
- Ciasto marchewkowe z dynią i polewą z białej czekolady
- Tarta cytrynowa z opalaną bezą
- Ciasto wiśniowe ze śliwką
- Szarlotka z papierówek ze złocistą bezą
- Ciasto miodowe z kremem z dodatkiem świeżej wanilii i polewy toffi
- Mus truskawkowy na pomarańczowym biszkopcie aromatyzowanym czarnym pieprzem
- Mus z czarnego bzu na miodowym biszkopcie
- Mini roladka z konfiturami owocowymi
- Ciasto Ludwika z bezą, nadzieniem kremowym i konfiturą śliwkową
- Tarta bananowa z opiekaną bezą
- Comber czekoladowy z konfiturą owocową
- Ciasto makowe z nadzieniem kajmakowym i konfiturą z leśnych jeżyn

- Ciasto dyniowe z owocami żurawiny
- Placek drożdżowo-maślany z owocami sezonowymi
- Tarta czekoladowa z borówkami
- Ciasto z owocu mango i świeżej mięty
- Mus truskawkowy na pomarańczowym spodzie
- Owoce w całości (sezonowo, minimum 4 rodzaje)
- Owoce filetowane: arbuz, ananas, pomarańcza, melon miodowy

DANIA GORĄCE BUFETOWE

W cenie menu dodatkowo oferujemy do wyboru bufet ciepły lub 3 stacje live cooking

Bufet gorący uzupełniany przez 2 godz.

Zupa

- Krem z pora aromatyzowany wiejską śmietaną i groszkiem ptysiowym

Bufet gorący

(8 dań do wyboru)

- Perlica z karmelizowanymi śliwkami na sosie z pomarańczy, chili i imbiru
- Sola rolowana z musem z krewetek na sosie cytrynowym
- Udziec z kurczaka rolowany z cukinią na sosie BBQ
- Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami aromatyzowane rumianą cebulką
- Medaliony z polędwiczek wieprzowych na sosie winno-truflowym
- Cannelloni faszerowane ricottą i szpinakiem na kremowym sosie



STACJA LIVE COOKING

Cena **50 PLN/os.**

- Bałkańskie cevapcici z dodatkiem słodkiej papryki i chili na kremowo-czosnkowym sosie
- Ratatouille warzywne aromatyzowane oliwą i polnymi ziołami
- Kasza jęczmienna w ringach z cukinii
- Kluseczki śląskie

STACJE LIVE COOKING

Każda ze stacji posiada ciekawą aranżację i scenografię zgodną tematycznie z przyrządzaną potrawą. Na Państwa życzenie kucharze lub kelnerzy obsługujący stacje gastronomiczne mogą być w strojach nawiązujących do tematu stacji.

■ Stacje Arabska

Szaszłyk drobiowy macerowany w ziołach, oliwie, paście harissa i słodkiej papryce serwowany z grilla w ciepłym arabskim chlebkę z surówkami, świeżymi warzywami w sosie czosnkowym lub coctailowym

■ Stacja Skandynawska

Pieczone żebra wieprzowe grillowane w sosie bbq podawane na słodkiej kapuście z gorczycą i korą cynamonu

■ Stacja Włoska

Penne serwowane z sosem
– ze świeżej bazylii z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i duetem oliwek
– z pieczonej papryki, wędzonego łososia, pleśniowego sera i kaparami

■ Stacja Kubańska

Casavana pork sliders: klasyczna pieczeń wieprzowa marynowana w pomarańczach i chipotle serwowana w pszennych bułeczkach ze świeżymi warzywami i pikantnym sosem jalapeno

■ Stacja Wietnamska

Kurczak w 5-ciu smakach z grzybami mun i pędami bambusa podawany na zasmażanym ryżu z warzywami

■ Stacja Argentyńska

Sezonowany rostbief macerowany w ziarnach gorczycy i młotkowanym pieprzu, pieczony w niskiej temperaturze, serwowany z sałatką z pieczonych batatów

■ Stacja grecka

Kofty jagnięce grillowane, aromatyzowane kuminem rzymskim, świeżym czosnkiem i natką pietruszki podane z tradycyjnym chlebkiem pita, aromatycznym sosem tzatziki z jogurtu i ogórków oraz świeżymi sałatkami z czerwonej i białej kapusty, pomidorów, ogórków i słodkiej czerwonej cebuli

■ Stacja tajska

Pad Thai – makaron ryżowy smażony z dodatkiem tofu lub kurczaka aromatyzowany czosnkiem, świeżym imbirem, szalotkami, dymką, papryczkami chili i świeżymi warzywami z nutą pasty krewetkowej i oleju sezamowego

Kaeng kaew wan moo – plastry wieprzowiny smażone w zielonym curry i liściach kafiru z trawą cytrynową, ogórkiem i plasterkami cukinii aromatyzowanymi chili i świeżą kolendrą

10 *Live cooking*



■ Stacja owoców morza

Krewetki smażone w maśle czosnkowym z dodatkiem natki pietruszki i szalotek, szaszłyk z łososia w aromacie świeżej bazylii i kopru ogrodowego z dodatkiem soku z limonki oraz filety z karmazyna, okonia morskiego i dorady smażone na płycie przyprawione solą morską, pieprzem cytrynowym i sokiem z cytryny

■ Stacja polska

5 rodzajów pierogów: z mięsem, ruskie, z kapustą grzybami, z kaszą gryczaną i kurkami, z kaczka

■ Stacja owoce flambirowane

Banany, truskawki i ananas smażone na maśle z dodatkiem cukru trzcinowego i chili flambirowane koniakiem

Istnieje możliwość dokupienia dodatkowego dania głównego ze stron 6-7 lub dodatkowej stacji live cooking w cenie 50 PLN/os. Każdą ze stacji można zamówić na min. 80 % Gości.

PRZEKĄSKI / POTRAWKI GORĄCE SERWOWANE NA KONIEC PRZYJĘCIA (ok. godz. 3:00, 1 pozycja do wyboru)

- Węgierska zupa z wołowiny, kolorowych papryk i warzyw korzennych, aromatyzowana wędzoną papryką
- Barszcz czerwony na burakach zakwaszany jabłkiem, serwowany z uszkami mięsnymi, aromatyzowany czosnkiem i majerankiem
- Staropolski żur na zakwasie domowym zabieleny wiejską śmietaną, serwowany z białą kiełbasą
- Strogonoff wołowy z pieczarkami, szalotkami i ogórkiem w pomidorowo-kremowym sosie





PAKIET BEZALKOHOLOWY



- Napoje bezalkoholowe: woda mineralna (gazowana i niegazowana)
- Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
- Napoje gorące: kawa, herbata

Możliwość poszerzenia pakietu o napoje gazowane – Pepsi, Mirindę, Tonic, 7-up
w cenie 20 PLN/os.

ALKOHOL



NAPOJE ALKOHOLOWE

- Wino białe i czerwone
- Wódka Żubrówka Biała/Wyborowa
- Piwo Żywiec beczkowe

Cena – 80 PLN/os.

Możliwe jest rozszerzenie pakietu napoi alkoholowych o whisky, gin, rum lub tequilę w cenie 20 PLN za osobę dorosłą za każdy dodatkowy alkohol. Istnieje możliwość wymiany wódki na inną – do indywidualnej wyceny.

Opłata serwisowa przy wniesieniu własnego alkoholu: **30 PLN/os.**





WYJĄTKOWY TORT WESELNY

TORT WESELNY to jeden z ważniejszych kulinarnych elementów przyjęcia. W trakcie wesela następuje ceremonialne wniesienie przez kucharzy tortu weselnego z racami. Państwo Młodzi wspólnie zaczynają kroić tort na środku sali, a kelnerzy serwują Gościom tort do stołu.

Proponujemy Państwu **gratis** (do wyboru):

- Klasyczny tort śmietanowy ze świeżymi owocami
- Tort czekoladowy z wiśniami
- Tort orzechowy

Bądź za dopłatą w wysokości **25 PLN/os.:**

- Tort Royal – gorzka belgijska czekolada na chrupkim pralinowo-orzechowym spodzie
- Tort Chopin – delikatna kompozycja dwóch rodzajów czekolady na orzechowym spodzie, przekładany kremem migdałowo-orzechowym





Chwila trwaj



STÓŁ STAROPOLSKI

Stacja z wyrobami z hotelowej wędzarni:

■ **Szynka, baleron, schab, szynka z kopytem, boczek, kielbasa, kaszanka, salceson włoski i ozorkowy, słonina wędzona, pasztetowa, wybór pasztetów, staropolski smalec ze skwarkami, jabłkiem i cebulką**

■ **Dodatki:** wiejskie pieczywo, konfitury owocowe, ogórki kiszane prosto z beczki, grzybki marynowane, musztarda, chrzan, ćwikła

Cena: 50 PLN/os.

CANDY BUFET

CANDY BUFET to słodka niespodzianka, która zachwyci wszystkich miłośników słodczy, a zwłaszcza najmłodszych Gości.

■ Muffinki

- waniliowe z kremem waniliowym udekorowane kolorowymi posypkami cukrowymi
- czekoladowe z kremem malinowym z posypkami

■ Mini deserki

- lizaki cake pops z białą czekoladą i kolorową posypką
- mini serniczki na zimno
- panna cotta z musem owocowym
- mini ptysie z kruszonką i kremem
- mini pavlova z kremem
- tartolećka z lemon curd i paloną bezą

■ Makaroniki białe i blado różowe

■ Pianki i mini bezy

Cena: 1100 PLN (dla 50 osób)

2050 PLN (dla 100 osób)

2900 PLN (dla 150 osób)





MENU DZIECIĘCE SERWOWANE

ZUPA

(do wyboru)

- Rosół z kluseczkami i pulpecikami
- 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 opiekanymi ziemniakami i warzywami

DESER

(do wyboru)

- Lody z owocami sezonowymi
- Torcik czekoladowy z sosem waniliowym

Radość





KUCHNIA WEGETARIAŃSKA

Zupa wegetariańska

Krem aksamitny z młodej cukinii i słodkiej śmietanki z groszkiem ptysiowym

Dania gorące wegetariańskie (jedno do wyboru)

- Łosoś smażony marynowany w trawie cytrynowej serwowany z jarzynami gotowanymi na parze, puree i sosem winno-imbirowym
- Bakłażan po parmeńsku smażony w parmezanie i zapiekany z włoską mozzarellą na sosie ziołowo-pomidorowym
- Kotleciki sojowe w otoczkę z ziaren słonecznika i dyni z brokułami gotowanymi na parze, puree ziemniaczanym i sosem serowo-bazyliowym
- Barszcz czerwony z pierogami z kapustą i grzybami

*Something old,
something new,
something borrowed,
something blue*

* Na specjalne życzenie Szef Kuchni przygotowuje propozycję menu zgodnego z dietą i preferencjami żywieniowymi Państwa gości, m.in. dania wegańskie, bezmleczne, bezglutenowe itd.





MENU BUFETOWE

uzupełnianie
do 2 godzin – **120 PLN**

uzupełnianie
do 4 godzin – **150 PLN**

POPRAWINY



MENU BUFETOWE

Dania zimne oraz dania ciepłe (w bemaarach utrzy-
mujących ciepło) stoją na bufecie. Bufet jest sys-
tematycznie uzupełniany do 2 lub 4 godzin

Zimne przekąski na stołach lub bufecie

- Śledzie marynowane w occie i cebuli, nadziewa-
ne ogórkami i papryką
- Matias marynowany w oliwie korzennej z dymką
- Nóżki wieprzowe w galarecie, z warzywami i jaj-
kiem gotowanym
- Schab pieczony faszerowany musem chrzano-
wym w winnej galarecie
- Kompozycja soczystych wędlin i polskich podsus-
zonych kiełbas
- Carpaccio z opiekanego rostbefu, skrapiane
białym balsamico, z płatkami parmezanu i kapa-
rami
- Omlet curry z pastą z sera pleśniowego, z dodat-
kiem słodkiego groszku cukrowego
- Sałatka z włoskiej mozzarelli, świeżych pomidorów
i czarnych oliwek, skrapiane włoskim vinaigrette
- Ruloniki szpinakowe nadziewane musem serowo-
krabowym z dodatkiem soku z zielonych cytryn
- Sałatka z tuńczyka, gotowanych jaj i zielonego
groszku oraz mixem świeżej papryki
- Marynowane pieczarki, ogórki i cebulki, wybór
zimnych sosów oraz pieczywa

DANIA GORĄCE

- Żurek na zakwasie chlebowym, zabieleny śmietą-
ną, aromatyzowany majerankiem z ćwiartkami jaj
i białą kiełbasą krojoną w kostkę
- Pieczone żeberka w słodko-winnym sosie BBQ
- Udziec drobiowy marynowany w słodkiej chili,
na kremowo-paprykowym sosie
- Bałkański gulasz wieprzowy z papryką, pieczarka-
mi i ogórkiem, duszony w pomidorach
- Kwaśna kapusta pieczona w liściach, wiązana
porem
- Fasolka szparagowa ze złocista bułką
- Ryż z zielonym groszkiem i papryką

BUFET DESEROWY

- Tarta pieczona z ananasami na migdałach
- Tarta pieczona z jabłkami i cynamonem
- Tartoletki z owocami na waniliowym musie
- Świeże owoce sezonowe, filetowane

PAKIET BEZALKOHOLOWY

- Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy
- Napoje gorące: kawa, herbata

Istnieje możliwość poszerzenia pakietu o napoje
gazowane – Pepsi, Mirindę, Tonic, 7-up w cenie
15 PLN/os.



CEREMONIAŁ GASTRONOMICZNY



Doskonałą atrakcją przyjęcia weselnego jest **CEREMONIAŁ GASTRONOMICZNY** przygotowany przez naszych kelnerów i kucharzy.

Proponujemy Państwu ceremonialne wniesienie dań oraz ich prezentację na środku sali, a następnie wyserwowanie Gościom. Prezentacja jest bardzo spektakularna i odbywa się przy odpowiednim podkładzie muzycznym. Jest punktem programu, który na długo pozostaje w pamięci Gości i podkreśla uroczysty i niepowtarzalny charakter wieczoru.

Spektakularny ceremoniał gastronomiczny proponujemy Państwu BEZPŁATNIE.





BAR

Do indywidualnej wyceny.
Cena uzależniona od
ilości Gości.

DODATKOWO
POLECAMY

BAR Z OBSŁUGĄ BARMANSKĄ

Kolorowe drinki i koktajle alkoholowe przygotowywane przez profesjonalnego barmana to jedna z propozycji uatrakcyjnienia Państwa przyjęcia weselnego.

- Whisky
- Rum
- Tequila
- Campari
- Martini Bianco/Rosso
- Gin i inne
- Dodatki do drinków

USŁUGI DODATKOWE



- **Zespoły muzyczne** – cena do uzgodnienia
- **DJ** – od 5500 PLN
- **Fotograf** – kompleksowa usługa fotograficzna – do indywidualnej wyceny
- **Scena dla zespołu lub DJ'a** wraz z wykładziną – 800 PLN
- **Podwyższenie na stół prezydialny** wraz z wykładziną – 800 PLN
- **Horyzont za stołem prezydialnym** – 800 PLN
- **Dekoracja kwiatowa** – do indywidualnej wyceny
- **Transport Gości weselnych** – do indywidualnej wyceny



ŚLUB W PLENERZE

Do indywidualnej
wyceny

ŚLUB W PLENERZE



Teren zielony przylegający do MCC Mazurkas to doskonała przestrzeń do zaaranżowania ślubu plenerowego. Oczekiwanie na rozpoczęcie ceremonii poprzedzić może aperitive, w czasie którego kelnerzy serwować będą Gościom weselnym zimne przekąski w stylu finger food oraz wino musujące.

W cenie organizacji ślubu plenerowego zawarte są:

- Wino musujące
- Zimne przekąski w stylu finger food – 5 rodzajów
- Przygotowanie altany ślubnej według zasad USC oraz krzeseł i dywanu w wybranym kolorze
- Dekoracja kwiatowa i aranżacja motywu przewodniego
- Nagłośnienie i technika

Emocje



21



POKOJE specjalne ceny

Pokój jednoosobowy
ze śniadaniem – **250 PLN**

Pokój dwuosobowy
ze śniadaniem – **270 PLN**

Pokój trzyosobowy
ze śniadaniem – **350 PLN**

POKOJE



Dodatkowo polecamy Państwu **POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH**

Pokoje dla Gości weselnych w specjalnych cenach:

- **250 PLN** za pokój jednoosobowy
- **270 PLN** za pokój dwuosobowy
- **350 PLN** za pokój trzyosobowy

W cenie pokoju zawarte jest śniadanie.

Komfort



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******

Agata Duma

mail: a.duma@mazurkashotel.pl

tel.: 506-567-784

Marcin Pacholski

mail: m.pacholski@mazurkashotel.pl

tel.: 668-121-465

Wszystkie podane ceny w ofercie zawierają podatek Vat 23% lub 8%.

Dżentelmeńsko uzgadniamy zakończenie imprezy weselnej na godzinę 5.00 rano.

W przypadku wzrostu cen produktów Hotel zastrzega sobie prawo do podniesienia cen o 10 % na rok 2022/2023 po uprzednim poinformowaniu Klienta.



Chwilo trwaj

Miłość



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

Radość



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