



Piknik  
w Hotelu Mazurkas  
MCC Mazurkas  
Conference Centre & Hotel\*\*\*\*

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





## ***Szanowni Państwo,***

zapraszamy do zapoznania się z ofertą piknikową Hotelu MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel.

Zachęcamy Państwa do samodzielnego komponowania finalnego menu z kulinarnych propozycji naszych mistrzów kuchni, które podzieliliśmy na dwie grupy:

**Klasyczne menu piknikowe** – dla miłośników tradycyjnego grillowania,

**Piknik Premium** – dla tych, którzy chcą poznać nowe, inspirujące oblicze pikniku.

Zachęcamy do skorzystania z naszej oferty i rozpoczęcia piknikowej zabawy już na etapie tworzenia menu.

Oczywiście służymy pomocą i z przyjemnością przedstawimy również gotowe propozycje menu.

Do Państwa dyspozycji oddajemy nasz rozległy teren zielony, który możemy dowolnie zaaranżować. Zapraszamy do organizowania firmowych pikników, lunchy lub kolacji grillowych. Nasz teren doskonale nadaje się również do wszelkich innych aktywności na świeżym powietrzu. Ogródek ma bezpośrednie wyjście z sali konferencyjnej, dzięki temu w razie niepogody możemy skorzystać z powierzchni zadaszonej.

Zapraszamy do współpracy!  
Zespół Hotelu Mazurkas





## SKOMPONUJ RAZEM Z NAMI WŁASNE KLASYCZNE MENU PIKNIKOWE

wybierając swoje ulubione dania z naszych propozycji, to Ty decydujesz, co my serwujemy

### Menu dla dorosłych

#### Wybierz 4 sałaty i sałatki

- Surówka z czerwonej kapusty marynowanej w słodko-kwaśnej zalewie miodowej z nacią kopru włoskiego
- Sałatka z ogórków, sałaty lodowej i cebuli cukrowej z dressingiem jogurtowo-szczypiorkowym
- Surówka z młodego pora, karotki, natki pietruszki i winnych jabłek w sosie jogurtowym
- Sałatka z pieczonych buraków z nasionami słonecznika i dressingiem limonkowo-miodowym
  - Pomidory malinowe z plastrami czerwonej cebuli, zielonym bobem i dressingiem miętowo-jogurtowym
- Sałatka z pieczonych ziemniaków, białej kiełbasy i wędzonego boczku z plastrami młodej rzodkiewki i dressingiem remoulade
  - Surówka z białej kapusty z marchewką i sosem winegret
  - Sałatka ziemniaczana ze słodką cebulą, kiszonymi ogórkami i szczypiorkiem
  - Surówka z kiszonej kapusty z szalotkami i zieloną dymką
- Sałatka z ziemniaków, zielonego groszku i kukurydzy z sosem gorczycowo-jogurtowym



### **Dodatki dostępne bez konieczności dokonywania wyboru**

- Wybór pieczywa: chleby razowe, pszenne i bułki do samodzielnego krojenia
  - Ogórki kiszone/małosolne prosto z beczki
  - Musztarda, ketchup, chrzan, sos majonezowy

### **Wybierz 1 zupę**

- „Grochówka” gotowana na wędzonce
- Staropolski żur na zakwasie z ziemniakami i kielbasą
- Krem pomidorowy z pieczonych pomidorów
  - Chłodnik litewski z botwinki
  - Chłodnik z zielonego ogórka

### **Wybierz 4 dania z grilla**

- Kielbasa swojska aromatyzowana majerankiem
- Udziec drobiowy przyprawiany musztardą i oregano
  - Biała kielbasa z dodatkiem gorczycy
  - Kaszanka z cebulą
- Stek z karkówki marynowany w papryce, czosnku i majeranku
- Plastry boczku aromatyzowane chilli, ziołami i owocami jałowca

### **Ryba dostępna dla 30% uczestników pikniku bez konieczności dokonywania wyboru**

- Dorsz z plastrami cytryny i solą morską w papilocie



### Wybierz 4 ciepłe dodatki

- Zasmażane ziemniaki z cebulą i bekonem aromatyzowane majerankiem
  - Kolby kukurydzy gotowane z masłem i solą morską
  - Pierogi z mięsem z okrasą z rumianej cebulki
  - Pierogi ruskie z okrasą z rumianej cebuli
- Warzywne ratatouille z kolorowych warzyw z tymiankiem
  - Kalafior zapiekany w sosie beszamelowym
- Młoda marchew duszona w sosie pomarańczowo-pieprzowym
  - Ziołowe kluseczki półfrancuskie z masłem klarowanym
  - Ryż pilaw z zielonym groszkiem i szczypiorem
- Gratin ziemniaczane ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

### Wybierz 4 desery

- Placek jogurtowy z owocami
- Ciasto jogurtowe z malinami i galaretką
  - Ciasto zebra z wiśniami
- Ciasto pomarańczowo-marchewkowe
  - Polski sernik z rodzynkami
  - Ciasto dyniowe
- Owoce sezonowe (4 rodzaje)
- Szarlotka z winnych jabłek

### Cena menu za osobę:

**Opcja 1** | Dorośli 850 g/os.: 70 PLN + VAT

**Opcja 2** | Dorośli 1100 g/os.: 75 PLN + VAT

**Opcja 3** | Dorośli 1250 g/os.: 80 PLN + VAT



## SKOMPONUJ RAZEM Z NAMI WŁASNE MENU PIKNIKOWE PREMIUM

wybierając swoje ulubione dania z naszych propozycji, to Ty decydujesz co my serwujemy

### Menu dla dorosłych

**Wybierz 5 sałat i sałatek**

- Mix wiosennych sałat z plasterkami rzodkiewki, dymką, jajkami, marynowaną pepperoni i ziołowymi grzankami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, rukolą, słodko-kwaśnym ogórkiem i tropikalnymi owocami z dressingiem ziołowym
- Sałatka z komosy ryżowej z grillowanymi warzywami, suszonymi pomidorami i oliwą cytrusową
  - Mieszane sałaty i świeże warzywa z wędzonym łososiem, jagodami goji i lubczykiem aromatyzowane dressingiem oliwkowym
- Sałatka z makaronu pełnoziarnistego z grillowanym kurczakiem, zielonymi i czarnymi oliwkami, rukolą i sosem pesto
- Sałaty ogrodowe z chorizo, awokado, suszonymi pomidorami i sosem klonowo-balsamicznym
- Sałatka z soczewicy z melonem miodowym, pomarańczami i owocami granatu z zieloną dymką
- Sałata fryzyska z mango, krewetkami, rubinowym grejpfrutem, ziołowymi grzankami i prażonym ziarnem lnu z winegret mandarynkowo-pieprzowym
- Sałatka z blanszowanych szparagów, pomidorków koktajlowych i orzechów włoskich skropiona dressingiem balsamicznym z liśćmi świeżej bazylii



### **Dodatki dostępne bez konieczności dokonywania wyboru**

- Wybór pieczywa: chleby razowe, pszenne i bułki do samodzielnego krojenia
  - Ogórki kiszone/małosolne prosto z beczki
  - Musztarda, ketchup, chrzan, sos majonezowy
    - Hummus
    - Guacamole
    - Pasta z bakłażana
    - Pasta z tuńczyka
  - Lekki twarożek ze szczypiorkiem
    - Greckie tzatziki

### **Wybierz 2 zupy**

- „Grochówka” gotowana na wędzonce
- Staropolski żur na zakwasie z ziemniakami i kiełbasą
- Krem pomidorowy z pieczonych pomidorów
  - Chłodnik litewski z botwinki
  - Chłodnik z zielonego ogórka

### **Wybierz 5 dań z grilla**

- Stek z kurczaka zagrodowego w marynacie ziołowo-jogurtowej z nutą curry
- Polędwica wieprzowa marynowana w pieprzu młotkowanym i rozmarynie
  - Żebra wieprzowe macerowane w Burbonie i sosie BBQ
  - Filet z indyka marynowany w jogurcie, mango i kolendrze
- Pieczarki i kolorowe warzywa aromatyzowane oliwą i ziołami w papilocie
- Szpinak i mix papryk z czosnkiem, szalotkami i świeżymi ziołami w papilocie





- Kaszanka w papilocie z cebulą i jabłkiem aromatyzowana majerankiem
  - Udziec drobiowy macerowany w koreańskiej paście

### **Ryba dostępna dla 30% uczestników pikniku, wybierz 1 rybę**

- Filet sandacza z duszonym porem w papilocie
- Filet pstrąga z warzywami i masłem pietruszkowym

### **Wybierz 5 ciepłych dodatków**

- Bataty z solą morską i salsą paprykową z chilli
- Ziemniaki pieczone w folii z masłem czosnkowo-ziołowym
  - Pierogi z kozim serem i szpinakiem
  - Pierogi z farszem z gęsi i żurawiny
  - Pierogi z kaszanką i grochem
- Młode ziemniaki z koprem ogrodowym i solą morską
- Częstki pomidorów w marynacie ziołowo-balsamicznej zapiekane z serem Gruyère
- Smażona ciecierzycza z szalotkami i chilli, aromatyzowana zieloną trybulą i pieczoną papryką
- Ryż pilaw z sezonowymi warzywami, kardamonem, kurkumą i świeżą nacią pietruszki
  - Gratin ziemniaczane ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Kasza gryczana aromatyzowana szalotkami, podgrzybkami i zieloną trybulą

### **Wybierz 1 stację LIVE z Kucharzem**

- Bigos myśliwski aromatyzowany jałowcem i grzybami leśnymi
- Golonka pieczona podana na zasmażanej kwaszonej kapuście
- Cassoulet z kurczaka i kolorowej fasoli z ziołami prowansalskimi
  - Stacja z hot dogami:
    - hot dog z sałatką szwedzką, prażoną cebulką i sosami
    - hot dog wegański z sosami i kiszoną zasmażaną kapustą





- Stacja z mini burgerami:
  - mini burger z buraka z sałatą, pomidorem i sosami,
  - mini burger drobiowy z sałatą i ogórkiem konserwowym
  - mini burger wołowy z sałatą lodową, serem, czerwoną cebulą i pomidorem z sosem BBQ

### Wybierz 5 deserów

- Ciasto czekoladowe
  - Beza z mascarpone i mandarynkami
  - Tarta limonowa z opalaną bezą
- Torcik bezowo-kakaowy z kremem pâtissière i wiśniami
  - Ciasto z czarnego bzu na kruchym spodzie
- Krucha tarta czekoladowa z kremem z gorzkiej czekolady
  - Torcik z białego maku na dacquoise
- Beza z wiśniami karmelizowanymi i kremówką
  - Sękacz podlaski
- Owoce (jabłka, gruszki, mandarynki, banany, morele)

### Cena menu za osobę:

**Opcja 1** | Dorośli 850 g/os.: 80 PLN + VAT

**Opcja 2** | Dorośli 1100 g/os.: 85 PLN + VAT

**Opcja 3** | Dorośli 1250 g/os.: 90 PLN + VAT



## PIKNIKOWE MENU DLA DZIECI I MŁODZIEŻY

### Sałaty i sałatki

- Sałatka z kiwi, brzoskwini, pomarańczy i kolorowej papryki
- Sałatka Coleslaw z karotką i ananasek oraz sosem jogurtowo-majonezowym
- Sałatka z makaronu fusilli, wędzonego indyka, żółtego sera i kukurydzy aromatyzowana sosem koktajlowym
- Sałatka z zielonych ogórków, pomidorków koktajlowych i avocado z dressingiem koperkowym i świeżą dymką

### Dania z grilla

- Skrzydełka z kurczaka marynowane w słodkiej ananasowej marynacie, paście tamaryndowej i muscavado
- Stek z indyka macerowany w jogurtowym mango, słodkiej papryce i kolendrze
  - Cielęce ślimaczki na szpadkach
- Udziki rolowane z ananasek i chili macerowane w trawie cytrynowej i polnych ziołach

### Dodatki na ciepło do grilla

- Słodkie części ziemniaków z czosnkowo-kolendrowym sosem
- Fusilli z kurczakiem, zieloną dymką i sosem kokosowym aromatyzowanym curry
  - Ziarna kukurydzy z masłem i solą morską



### Dodatki

- Koktajlowy, Cezar, słodko-kwaśny, czosnkowy, koperkowy, ketchup
  - Wybór bułeczek smakowych

### Stacja z kucharzem

#### Wybierz 1 stację

- Mini burgery drobiowe z salsą warzywną i grillowanym ananasem  
*lub*
- Mini tortilla z kurczakiem, świeżymi warzywami i serem z sosem słodko-kwaśnym  
*lub*
- Klasyczne naleśniki oraz pancakes z owocami, słodkim serkiem, syropem klonowym i bitą śmietaną

### Desery

- Sałatka z owoców tropikalnych z sosem miętowym
- Mus kokosowy w polewie kakaowej z kandyzowanymi owocami
- Babeczki z kremem karmelowym, kawałkami ananasa i wiórkami kokosowymi
  - Mini muffinki waniliowe z mango
  - Mini muffinki czekoladowe z ananasem

### Cena menu za osobę:

**Opcja 1** | Dzieci 450 g/os.: 50 PLN + VAT

**Opcja 2** | Dzieci 550 g/os.: 55 PLN + VAT

**Opcja 3** | Dzieci 600 g/os.: 60 PLN + VAT





## NAPOJE OPEN BAR

### PAKIET BEZALKOHOLOWY

|                                                                                                                                                                                                                                 | 4 h    | 6 h    | 8 h    | 10 h   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| <b>PIKNIK KLASYCZNY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemoniady naszego wyrobu:<br/>cytrynowa, pomarańczowa</li> <li>• Soki owocowe</li> <li>• Woda mineralna</li> <li>• Kawa/herbata</li> </ul>                     | 25 PLN | 31 PLN | 37 PLN | 45 PLN |
| <b>PIKNIK PREMIUM</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemoniady naszego wyrobu:<br/>arbuzowa, mojito</li> <li>• Soki owocowe</li> <li>• Sok multiwitamina</li> <li>• Woda mineralna</li> <li>• Kawa/herbata</li> </ul> |        |        |        |        |



## PAKIET Z ALKOHOLEM

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4 h    | 6 h    | 8 h    | 10 h   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| <b>PIKNIK KLASYCZNY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lemoniady naszego wyrobu:<br/>cytrynowa, pomarańczowa</li><li>• Soki owocowe</li><li>• Napoje gazowane</li><li>• Woda mineralna</li><li>• Kawa/herbata</li><li>• Piwo beczkowe</li><li>• Szprycer (woda gazowana, wino białe)</li></ul>                      | 50 PLN | 60 PLN | 70 PLN | 79 PLN |
| <b>PIKNIK PREMIUM</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lemoniady naszego wyrobu:<br/>arbuzowa, mojito</li><li>• Soki owocowe</li><li>• Sok multiwitamina</li><li>• Napoje gazowane</li><li>• Woda mineralna</li><li>• Kawa/herbata</li><li>• Piwo z syropami smakowymi</li><li>• Poncz egzotyczny – owocowy</li></ul> |        |        |        |        |

## PAKIET DLA DZIECI

|                                                                                                                                                                           | 4 h    | 6 h    | 8 h    | 10 h   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|--------|--------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Lemoniady naszego wyrobu:<br/>cytrynowa, pomarańczowa</li><li>• Soki owocowe</li><li>• Woda mineralna</li><li>• Herbata</li></ul> | 20 PLN | 26 PLN | 32 PLN | 36 PLN |





KONTAKT: TEL.: 22-721-47-01  
MAIL: [bankiety@mazurkashotel.pl](mailto:bankiety@mazurkashotel.pl)

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



# IDEALNA LOKALIZACJA



12 km

OD CENTRUM  
WARSZAWY



A2 i S8

PRZY ZJAZDACH  
Z TRAS



15 min

Z LOTNISKA CHOPINA



500 m

OD STACJI PKP

**MCC Mazurkas Conference Centre & Hotel\*\*\*\***

ul. Poznańska 177, 05-850 Ożarów Mazowiecki

tel. +48 22-721-47-01

[WWW.MAZURKASHOTEL.PL](http://WWW.MAZURKASHOTEL.PL)

[BANKIETY@MAZURKASHOTEL.PL](mailto:BANKIETY@MAZURKASHOTEL.PL)

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

**HARMONY**  
POLISH HOTELS