

# Nieoczekiwane zderzenie smaków

**Wykwintna kolacja w ekstremalnych warunkach. Premiera nowego typu quada firmy Yamaha wśród specjalistów Mazurkas.**

Grupa 50 dziennikarzy zajmujących się tematyką motoryzacyjną z całej Europy miała okazję uczestniczyć w wydarzeniu organizowanym na zlecenie firmy Yamaha w związku ze światową premierą nowego typu quada. Organizatorem spotkania była Agencja Event PR, a catering dla gości zapewnił Hotel Best Western Mazurkas.

## Założenia

Hotel Best Western Mazurkas miał za zadanie przez cztery dni trwania imprezy czuwać nad obsługą cateringową spotkania. Dodatkowo zaplanowano przygotowanie dwóch specjalnych kolacji. Pierwsza z założenia miała bardzo uroczysty charakter. Było to sprytnym i ciekawym zabiegiem ze strony organizatorów, których celem było zderzenie ekstremalnych warunków z wykwintną kolacją. Główną atrakcją wyjazdu miały być bowiem próbné jazdy na quadach i spanie w specjalnie przygotowanym obozie w środku lasu (brak bieżącej wody, namioty, polówki). Następnego dnia kolacja miała, celem urozmaicenia, przybrać nieco inną formę i skład menu. Założeniem z kolei było zaprezentowanie typowo polskiej tradycyjnej kuchni w charakterystycznej dla naszego kraju oprawie (dekoracje, wystrój bufetów).

## Realizacja

Wykwintną kolację zaserwowano w wielkim, białym namiocie. W składzie menu znalazły się złotopstrąg w otoczce glonów Norii z dodatkiem świeżego imbi-



ru i wytrawnego Martini z limonowo-szafranowym sosem, borowiki pieczone w cieście Kanaki, serwowane na kremowym sosie z dodatkiem brandy i świeżej kolendry, filet z polędwicy wołowej marynowany w pięciu pieprzach, serwowany na puree chrzanowo-ziemniaczanym z wachlarzem z gotowanych warzyw na parze i sosem z grzybów Shitaki i czarnego pieprzu oraz na deser czekoladowa rapsodia aromatyzowana rumem z orzechowymi prażynkami w akompaniencie sosów. Goście zachwyceni byli zarówno smakiem, jak i unikatowym sposobem i techniką podania potraw. Ceremoniał gastronomiczny polegał na wstępnym zaprezentowaniu potraw przez kelnerów, którzy w specjalnym układzie choreograficznym wnosili dania na salę. Jeden dziesięcioosobowy stół bankietowy obsługiwano w tym samym momencie po 5 kelnerów, którzy w obu dłoniach trzymali talerze z potrawami przykryte srebrnymi pokrywami i na umówiony znak równo stawiali talerze przed gośćmi, a następnie jednocześnie odkrywali pokrywę. Następnego dnia kolacja przybrała nieco odmienny charakter – została przyrządzona w tradycyjnym polskim stylu.

Ustawiono stację, na której kucharze przygotowywali dania na oczach gości, oraz bufety: zimny i gorący (dania podane w bemarach), w skład których weszły m.in. kaczka pieczona w całości, marynowana w korzennych przyprawach, faszerowana bakaliami, żurawiną i pomarańczami, duet ryb słodkowodnych, marynowanych w liściach cytrusowca.

## Wnioski

Catering w Orzyszu był obsługiwany na miejscu przez 7 kucharzy, 10 kelnerów oraz dodatkowo jedną osobę z działu technicznego i kierowcę samochodu-chłodni. Dania częściowo zostały przygotowane w hotelu, a następnie przewiezione specjalnym samochodem-chłodnią na miejsce imprezy. Cała ekipa była na miejscu na dzień przed imprezą. Podanie dań poprzedziła 3-godzinna próba kelnerów. Wysiłek został jednak nagrodzony pełnym zadowoleniem klienta.

Firma: Yamaha  
Miejsce: Orzysz, lotnisko wojskowe  
Termin: 30.05 – 2.06.2006  
Organizator: Event PR  
www.eventpr.pl  
Catering: Best Western Mazurkas  
www.catering.mazurkas.pl