

Sztuka cateringu według MCC Mazurkas Conference Centre

Catering jest powodem do dumy dla całej załogi Hotelu Mazurkas. Stawia w ostatnich latach ponad połowę przychodu hotelu i dlatego w nowej formule, czyli po uruchomieniu MCC Mazurkas Conference Centre, dyrekcja liczy na bardzo znaczny rozwój tej części usług. Przy budowie MCC i nowej części hotelu rozbudowano sektor kuchenny i gastronomiczny. Powstały duże mroźnie, chłodnie, zakupiony został bardzo nowoczesny sprzęt specjalistyczny i wyposażenie gastronomii. Hotel posiada odpowiednią liczbę sprzętu na przyjęcia nawet dla kilku tysięcy osób oraz zaplecze transportowe z samochodami chłodniami, ciężarówkami i autokarami. Trzeba wiedzieć, że do obsługi dużych imprez cateringowych trzeba przewieźć nieraz kilkaset osób załogi.

Przez sześć lat swej działalności Catering Mazurkas dał się dobrze poznać we wszystkich reprezentacyjnych i prestiżowych salach Warszawy, tzn. w Teatrze Wielkim–Operze, PKiN, dwóch salach Politechniki, Expo XXI, gmachu Focus, Galerii Porczyńskich, Domu Dochodowym, Zamku Królewskim (Forum Rady Europy), Pałacu Prymasowskim i wielu innych miejscach. Catering Mazurkas znany jest nie tylko w Warszawie. Przez ostatnie cztery lata obsługuje Aukcje Konia Arabskiego w Janowie Podlaskim co oznacza trzy dni wykwiętego wyżywienia dla



400 – 700 osób. Często też hotel obsługuje cateringowo wielkie przyjęcia w Gdańsku, Krakowie (Muzeum Narodowe, Sukiennice) i innych, nieraz bardzo od Warszawy odległych miejscach.

Główni klienci to duże firmy i banki, sieci handlowe i komunikacyjne ale też – i to w większości – duże firmy zagraniczne, które są kompleksowo obsługiwane w Polsce przez Mazurkas Travel, przy przyjazdach typu incentives. Są to grupy biznesowe z Francji, Hiszpanii, Niemiec czy Włoch li-

czące po 300 – 1000 osób, które goszczą w Polsce 2-3 dni i lubią jeść i bankietować.

Obowiuguje stałe hasło naszego cateringu – „nie wystarczy dobra kuchnia – musi być gastronomiczny spektakl”. Bankiety przygotowywane są tu niesłychanie precyzyjnie. Ważny jest każdy detal. Od czcionki pisma na kartach menu, do wystroju sali, poprzez wyćwiczony ceremoniał. Każde wejście kelnerów z daniami, czy kucharzy wnoszących dania bufetowe, to starannie przygotowany układ choreogra-

nia. Szefowie kuchni studiują odpowiednie książki kucharskie, ale też często tydzień przed imprezą wspierają ich mistrzowie kuchni sprowadzeni specjalnie z zagranicy by czuwać nad oryginalnością dań.

Po raz kolejny 23-go czerwca o godz. 19.00 organizujemy u nas w Ożarowie imprezę „Catering Show”, na którą zapraszamy potencjalnych organizatorów cateringu (Zaproszenia 022/721 47 28), gdzie pokażemy na co nas stać, pokażemy wszelkie formy cateringowe, oryginalny ceremoniał oraz wiele przykładów dekoracji bufetów – od tradycyjnych, poprzez tematyczne, do nowoczesnych, nadążających za najnowszą modą sal bankietowych świata.

Mamy nadzieję, że rynek ten będzie się rozwijał i będzie rosło zapotrzebowanie na naprawdę profesjonalne usługi cateringowe. Jesteśmy do tego całkowicie przygotowani. Nasz catering, jak wspominałem wcześniej, może jechać w każde wybrane miejsce, które także przez nas może być wynajęte, ale też zachęcamy do odwiedzenia naszego MCC, które ma wspaniałe warunki do organizacji luksusowych bankietów w komfortowo urządzonej i dużej sali (np. sala Zeus na 800-1000 osób) oraz przestrzennych i eleganckich hallach i foyer.



ficzny z muzyką i grą świateł. Zespół poddaje się licznym próbom, bo wie, że catering jest sztuką wymagającą zaangażowania. Po takiej paradzie gastronomicznej zawsze zrywają się wielkie brawa, a cóż może być większą nagrodą dla tych młodych ludzi. Dla kucharzy to okazja by zaistnieć na sali bankietowej razem ze swoimi dziełami, a dla gości widok kucharza jest zawsze pożądany nie mówiąc już o uczestnictwie kucharzy w wymyślnym ceremoniale kulinarnym.

Sztuką są też przyjęcia bufetowe; urządzenie bufetów – często mierzących 70 – 80 metrów długości – to praca dla wielu ludzi

doświadczonych o odpowiednich predyspozycjach. To także sprawa dekoracji, których hotel posiada ogromną ilość w przepastnych magazynach. W zależności od tematyki eventu czy przyjęcia, hotel dostarcza właściwe dekoracje i oświetlenie. Bufety na przyjęciach tematycznych stanowią jakże ważną część scenografii. Temat wieczoru jest często sugestią hotelu, ale najczęściej narzuca go klient. Barok, Grecja, obóz cygański, cyrk, kosmos, pałac, folklor, Ameryka Łacińska, Daleki Wschód, Afryka – to niektóre tematy eventów. To odpowiednie dekoracje, program artystyczny, ale i kuch-