

Mazurkas Catering Show: egzotyka na talerzu

Tegoroczna edycja długo wyczekiwanego Mazurkas Catering Show spotkała się z zainteresowaniem wielu osób. Impreza odbyła się w MCC Mazurkach Conference Center & Hotel. Hasło przewodnie imprezy brzmiało: Catering 360 stopni. Myślą przewodnią Mazurkas Catering Show było bowiem przybliżenie potraw z różnych zakątków świata. Goście mieli okazję spróbować dań takich jak np. medaliony z krokodyla. Po części serwowanej wszystkich

uczestników show zaproszono do stacji kulinarnych, na których kusily zarówno specjały kuchni egzotycznej, jak i tradycyjnej. Największym zainteresowaniem cieszyła się stacja z insektami. Kucharze na oczach gości przygotowywali tam dania z żywych larw, karaczanów i szarańczy. (mg)

Spotkanie odbyło się 23 września 2013 roku. www.mazurkashotel.pl



Od lewej: Andrzej Barłkowski (prezes) i Andrzej Hulewicz (wiceprezes) Mazurkas Travel witają przybyłych gości



Michał Kozak dyrektor zarządzający Mazurkas Catering przedstawił swój zespół



Na gości czekały zastawione stoły. Postawiono na nowoczesny design



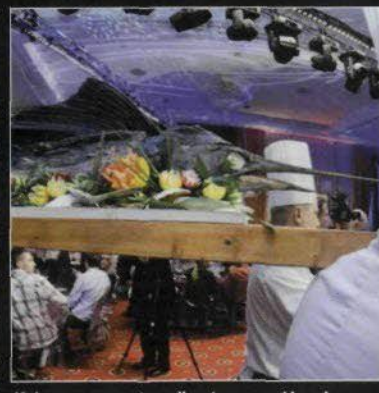
Najwięcej emocji wzbudziło stoisko na którym przygotowywano insekty



Niezwykłe potrawy i efekty specjalne tworzyły wyjątkowe show



Gości zaskoczyło przygotowane menu



Kelnerzy prezentowali potrawy z różnych zakątków świata