

Katowice, 16 lutego 2024 r.

## **Dawna kuchnia polska do syta, czyli wiosenna odśtona Katowickiego Klubu Kolacyjnego w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach**

**Katowicki Klub Kolacyjny, unikatowy koncept pop-upowych wieczorów kulinarnych, po raz trzeci zagości w Międzynarodowym Centrum Kongresowym, oferując gościom różnorodność i bogactwo polskiej kuchni. Podczas marcowej kolacji Katarzyna Rogowska z zespołem aż 12. znanych i cenionych szefów kuchni wyczaruje nowatorskie interpretacje dawnych przepisów. Hasłem przewodnim marcowej kolacji degustacyjnej będzie „Sytość”.**

Miłośnicy wyszukanej kuchni wkrótce będą mieli szansę uczestniczyć w trzeciej edycji Katowickiego Klubu Kolacyjnego, planowanej już na 16 marca br. To wyjątkowe wydarzenie, będące połączeniem nowoczesnej atmosfery, talentów kulinarnych mistrzów oraz sztuki gotowania, zapewnia niezapomniane doznania dla podniebienia. Tym razem uczestnicy będą delektować się kolacją inspirowaną dawnymi przepisami kuchni polskiej, której esencją będą pełnia smaków i zaspokojenie zmysłów.

– Fakt, że już po raz trzeci spotkamy się w Międzynarodowym Centrum Kongresowym podczas Katowickiego Klubu Kolacyjnego, świadczy o dużym powodzeniu tego przedsięwzięcia. Cieszymy się, że trafiliśmy nim w gusta i podniebienia naszych gości, stwarzając okazję do smakowania kuchni polskiej w wydaniu prawdziwych wirtuozek i wirtuozów gotowania. Wiosenna odśtona wydarzenia pod hasłem przewodnim „Sytość” jak zwykle obiecuje wiele i z pewnością dostarczy nam niezapomnianych wrażeń – mówi **Marcin Stolarz**, prezes PTWP Event Center.

### **Syty znaczy krzepiący**

Koncepcja kolacji wydawanych w ramach Katowickiego Klubu Kolacyjnego opiera się na zaspokajaniu zmysłów. Dla ust przygotowano menu degustacyjne z nową interpretacją kuchni polskiej oraz z selekcją dopasowanych do każdego z dan alkoholi. Oczywiście nacieszą elegancko podane potrawy, a uszy przysłuchiwać się będą kulinarnym opowieściom. Mottem trzeciego wieczoru jest hasło „Sytość”, będące ukłonem w stronę tradycyjnej kuchni staropolskiej.

PTWP Event Center sp. z o.o. | 40-163 Katowice, Plac Sławika i Antalla 1 |  
| email: [kontakt@mckspodek.pl](mailto:kontakt@mckspodek.pl) | [www.mckkatowice.pl](http://www.mckkatowice.pl) | [www.spodekkatowice.pl](http://www.spodekkatowice.pl)

Na talerzach pojawią się m.in. wołowina suszona w soli, bigosek dawny z jesiotra, kiszka z karpia czy miodownik.

Za menu trzeciej kolacji odpowiada **Katarzyna Rogowska** – plastyk z wykształcenia i szef kuchni z zawodu, która umiejętnie łączy obydwie te pasje na talerzu. Rogowska interesuje się kuchnią XVII wieku oraz kuchnią przedwojenną.

– Katowicki Klub Kolacyjny to dla mnie świetna okazja do działań lokalnych i budowania głębszych relacji w środowisku śląskich szefów kuchni oraz kucharzy. Wszystkich nas łączy miłość do jedzenia, które zbliża do siebie ludzi – mówi **Katarzyna Rogowska**. – Każdy z szefów, który weźmie udział w kolacji, reprezentuje swój własny autorski styl. Tym razem bierzemy na warsztat kuchnię przednowka – wyobrażamy sobie, że w spiżarniach powoli robi się pusto, a nadworni kuchmistrze, prócz topniejących zasobów, muszą jeszcze wziąć pod uwagę czas Wielkiego Postu. Na domiar wszystkiego trzeba przecież zaspokoić wysokie oczekiwania gości. To bardzo ciekawe zadanie i trzeba wykazać się nie lada kreatywnością. Efektów spróbujemy już 16 marca – zapowiada.

Wspólnie z Katarzyną Rogowską kolację przygotowują: **Mateusz Bieniek, Robert Biniasz, Przemek Błaszczyk, Szymon Bracik, Dominik Duraj, Marek Furczyk, Łukasz Szymon Gamoń, Dawid Klimaniec, Marcin Knapczyk, Szymon Lorenc, Grzegorz Miśta** oraz **Witold Wróbel**.

### **Gotowanie in progress**

Interesującym aspektem kolacji będzie możliwość przyglądania się procesowi powstawania dań, nad którymi kucharze pracować będą w obecności uczestników. Ponadto Katarzyna Rogowska snuć będzie opowieść na temat inspiracji mających wpływ na smak oraz prezentację potraw. Taka forma wydarzenia stanie się przyczynkiem do inspirujących rozmów i wymiany doświadczeń w kuluarach.

### **Czego spróbują goście?**

Część I: MENU ORDEWRY

#### Wytrawne:

seler | anchovis | majonez rybny  
gotowany jogurt | chrust z marchewki | syrop z pieprzu  
wołowina suszona w soli | mus jałowcowy

tabuleh z ziołami | krokiet z cielęciny  
tatar ze śledzia | suszone kompote morelowe

Słodkie:

ser dojrzewający | suszona śliwka | migdały  
ciastko maślane | krem waniliowy | pomarańcze  
daktyle | krem pistacjowy | popping z maku  
czekoladowy ganache | gruszka | krokant  
pralina orzechowa z wiskey

Część II: MENU DEGUSTACYJNE

PIECZYWO

chleb słodki, chleb słony i pleciony | Masło z rosółem | Olej z rzepaku

AMOUSE BOUCHE

podpłomyk | migdałowy sapor | cielęcy język | jałowiec

ZUPA

kwaśny buljon z kiszzonego owsa | smażone ulipki z kremem twarogowym

DANIE PIERWSZE

bigosek dawny z jesiotra | jagły | gąszcz z drzewnych owoców | bylina słonecznika

DANIE DRUGIE

kiszka z karpia | animella w miodzie | polskie zimowe szparagi | gorczyca

PRE-DESER

kwas z chleba | konfekty z róży | limonia

DESER

miodownik | pasternak tretowany | jarzębina

**Katowicki Klub Kolacyjny**

**16 marca (sobota) 2024 r.**

**godz. 18.00**

**Międzynarodowe Centrum Kongresowe w Katowicach**

**O wydarzeniu:**

Katowicki Klub Kolacyjny to autorski projekt pop-upowych wieczorów kulinarnych (Vesper Silesia) w przestrzeniach Międzynarodowego Centrum Kongresowego. Wydarzenie stanowi scenariusz rozpisany na wyjątkowe spotkania i emocje pobudzone przez zmysły, łącząc nietuzinkowe przestrzenie, talenty wirtuozów kulinarnych i sztukę. Zespół wybitnych szefów kuchni na co dzień gotujących w najlepszych restauracjach spotyka się na jeden wieczór, by przygotować kolację dla gości Katowickiego Klubu Kolacyjnego. Wiosną 2023, podczas inauguracji klubu, pierwszą kolację poprowadził chef Dawid Klimaniec, drugą, jesienną edycję Grzegorz Miśta, a do stołów każdorazowo usiadła ponad setka gości i smakoszy.

Wśród gości znaleźli się m.in. dziennikarze branżowi oraz Jacek Szklarek, założyciel polskiego Slow Foodu.

**Bilety dostępne pod adresem:**

<https://www.mckkatowice.pl/pl/wydarzenia/katowicki-klub-kolacyjny-kolacja-degustacyjna-sytosc,2894.html>

###

**Informacje o Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach**

Międzynarodowe Centrum Kongresowe w Katowicach (MCK) to nowoczesny, oddany do użytku w 2015 roku, obiekt łączący funkcje: kongresową, konferencyjną, wystawienniczą, targową i widowiskową. MCK, z charakterystycznym dachem pokrytym trawą i tworzącym zieloną dolinę – popularne miejsce spotkań mieszkańców regionu – przeznaczony jest dla 15 tys. użytkowników. Posiada halę wielofunkcyjną o powierzchni 8,1 tys. metrów kwadratowych, salę audytoryjną dla 600 osób, trzy sale balowe oraz 26 sal konferencyjnych na 38 tys. metrów kwadratowych.

**Zapraszamy do odwiedzenia:**

[www.mckkatowice.pl](http://www.mckkatowice.pl)

[www.facebook.com/mckkatowice](https://www.facebook.com/mckkatowice)

[www.instagram.com/mckkatowice/](https://www.instagram.com/mckkatowice/)

**Informacje o PTWP Event Center**

PTWP Event Center to zarządzająca Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach i Halą Widowiskowo-Sportową Spodek spółka z Grupy PTWP.

**Dodatkowe informacje:**

Marta Dobrzańska, Imago Public Relations | M. 609 808 120 | E. [marta.dobrzanska@imagopr.pl](mailto:marta.dobrzanska@imagopr.pl)