

PAKIET WESELNY III

249 zł

/osobę

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- ☞ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- ☞ UROCZYSTY TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- ☞ TORT WESELNY PODANY NA SUCHYM LODZIE
- ☞ WINO DO OBIADU (BIAŁE RIESLING I CZERWONE SACHINO RED)
- ☞ CIEPŁE NAPOJE (KAWA, HERBATA) BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ ZIMNE NAPOJE (SOKI, WODA, COLA, FANTA, SPRITE) – BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ PATERY CIAST W BUFECCIE
- ☞ PATERY OWOCÓW W BUFECCIE
- ☞ DEKORACJA KWIATOWA STOŁÓW
- ☞ POKROWCE NA KRZESŁA
- ☞ WYDRUKOWANE MENU NA STOŁY

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
lub
- ☞ Krem z pomidorów pelati z grzankami ziołowymi
lub
- ☞ Krem z brokułów z szaszłykiem z pomidorka i mozzarelli

DANIE GŁÓWNE

Wieloporcjowo na półmiskach (do wyboru po 2 szt./osobę)

- ☞ Kotlet de volaille z maselkiem
- ☞ Kotlet z kurczaka w płatkach migdałów
- ☞ Schab po cygańsku
- ☞ Pierś z kaczki w wiśniach **lub** Rolada z indyka z mozzarellą i szpinakiem
- ☞ Rolada wołowa w sosie własnym
- ☞ Ziemniaki z koperkiem i maselkiem
- ☞ Frytki **lub** wedgesy
- ☞ Kluski śląskie
- ☞ Sałatka z czerwonej kapusty
- ☞ Surówka z marchewki z mandarynką
- ☞ Mix sałat z sosem vinaigrette **lub** surówka z selera z rodzynkami

DESER

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Włoskie tiramisu z ciasteczkami amaretti
lub
- ☞ Beza z musem mascarpone i świeżymi owocami
- ☞ Kawa i herbata w formie bufetu – bez ograniczeń
- ☞ Patery ciast na bufecie: Sernik, babeczki z owocami i masą budyniową, szarlotka
- ☞ Patery owoców na bufecie: winogrono jasne i ciemne, banany, ananas, owoce sezonowe

ZIMNE ZAKĄSKI

(w formie bufetu lub straganu regionalnego)

- ☞ Trio śledziowe (śmietanie, w oleju, w salsie paprykowej)
 - ☞ Pieczony pasztet z orzechami
 - ☞ Wykwintne tartinki z wędzonym łososiem
- ☞ Tradycyjny półmisek wędlin (połędwica sopocka, szynka wiejska, salami, kabanosy)
- ☞ Wykwintny półmisek mięs pieczystych (indyk pieczony z suszonymi pomidorami, rostbef pieczony marynowany w musztardzie, pieczona pierś z kaczki, pieczona połędwiczka wieprzowa)
- ☞ Deski serów garniowane winogronami (sery twarde żółte, sery pleśniowe, oscypek z żurawiną)
 - ☞ Mus chrzanowy z kabanosem
 - ☞ Mus z pieczonego kurczaka z kurkami
 - ☞ Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem
 - ☞ Sałatka caprese z nutą bazylii
- ☞ Kosze chrupiącego pieczywa, masło smakowe

TORT WESELNY PODANY NA SUCHYM LODZIE

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Tort wiśniowo – migdałowy **lub**
- ☞ Tort czekoladowo - orzechowy

I KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z palonymi ziemniakami i marynowanym ogórkiem **lub**
- ☞ Filet z łososia z kolorowym pieprzem, ziemniaki au gratine, bukiet warzyw z masełkiem

II KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Forszmak z wieprzowiny z papryką, pieczywo **lub**
- ☞ Żurek staropolski podany w chlebie **lub**
- ☞ Kwaśnica z żeberkiem

III KOLACJA

- ☞ Barszcz czysty podany z pasztecikiem z mięsem

Przedstawione menu stanowi przykładową ofertę, zapraszamy Państwa na spotkanie w celu doprecyzowania szczegółów przyjęcia. Powyższa oferta cenowa obowiązuje przy organizacji przyjęcia powyżej 50 osób pełnopłatnych. Na specjalne życzenie istnieje możliwość przygotowania specjalnego menu (np. menu wegetariańskiego, menu wegańskiego)