

OFERTA NA
ROK 2021

PAKIET WESELNY II

269 zł

/osobę

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- ☞ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- ☞ UROCZYSTY TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- ☞ TORT WESELNY PODANY NA CIEKŁYM AZOCIE
- ☞ WINO DO OBIADU (BIAŁE RIESLING I CZERWONE SACHINO RED)
- ☞ CIEPŁE NAPOJE (KAWA Z EKSPRESU, 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
- ☞ Roladka ze schabu z grzybami i perłowym kuskus
- ☞ Pierś z kaczki sous-vide w pomarańczach z dodatkiem cykorii
- ☞ 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 (sezonowo)

DESER

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Lody z gorącym musem malinowym
lub
- ☞ Beza z musem mascarpone i świeżymi owocami
- ☞ Kawa z ekspresu 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)
- ☞ Wykwintne tartinki z wędzonym łososiem
- ☞ Tradycyjny półmisek wędlin (połędwica sopocka, szynka wiejska, salami, kabanosy)
- ☞ Wykwintny półmisek mięs pieczystych (indyk pieczony z suszonymi pomidorami, schab pieczony z morelą, medaliony z połędwiczki wieprzowej z kremem brokułowym, pieczony pasztet z orzechami)
- ☞ Deski serów garniowane winogronami (sery twarde żółte, sery pleśniowe, kuleczki serowe z orzechami, oscypek z żurawiną)
- ☞ Mus z pieczonego kurczaka z kurkami
- ☞ Mus chrzanowy z kabanosem
- ☞ Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem
- ☞ Sałatka caprese z nutą bazylii
- ☞ Kosze chrupiącego pieczywa, masło smakowe

TORT WESELNY PODANY NA CIEKŁYM AZOCIE

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Tort wiśniowo – migdałowy **lub**
- ☞ Tort czekoladowo - orzechowy **lub**
- ☞ Tort malinowy z kremem mango

I KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Policzki wołowe duszone w czerwonym winie podane z rustykalnymi 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 z jakiem, pieczywo **lub**
- ☞ Kwaśnica z żeberkiem, kulebiak z grzybami

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.