

OFERTA NA
ROK 2022

PAKIET WESELNY III

359 zł
/osobę

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- ☞ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ – na życzenie
- ☞ UROCZYSTY TOAST – KIR ROYAL (wino musujące z likierem porzeczkowym)
- ☞ CIEPŁE NAPOJE (KAWA, HERBATA) BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ ZIMNE NAPOJE
(soki, woda, coca - cola, fanta, sprite) – BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ DEKORACJA KWIATOWA STOŁÓW
- ☞ ALKOHOLE BEZ OGRANICZEŃ – Wódka Wyborowa, wino Riesling,
wino Sachino Red, piwo lane Pilsner
- ☞ CANDY BAR – muffiny, ciasta, deserki
- ☞ APARTAMENT/POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW
ZE ŚNIADANIEM – w pobliskim hotelu

PRZYSTAWKA

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna pozycja do wyboru:

- ☞ Mini sałatka z serem halloumi i kiszonymi warzywami
lub
- ☞ Carpaccio z pieczonych buraków z rukolą i serem feta
z dresingiem cytrynowym
lub
- ☞ Panierowane krewetki z guacamole

ZUPA

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna pozycja do wyboru

- ☞ Lekko pikantny krem z dyni z pestkami dyni
lub
- ☞ Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi
lub
- ☞ Krem z białych szparagów z chipsem z pietruszki (sezonowo)

DANIE GŁÓWNE

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna pozycja do wyboru

- Grillowana pierś z kurczaka, cukinia, granat, kapary, orzechy nerkowca,
szpinak, seler naciowy, frytki z batatów
lub
- ☞ Polędwiczka wieprzowa sous – vide w sosie oscypkowym, ziemniaki puree z parmezanem,
zielona fasolka szparagowa
lub
- ☞ Stek z łososia, puree ziemniaczano-selerowe,
mix zielonych sałat z rukolą, orzechami i rzodkiewką
lub
- ☞ Pierś z kaczki sous–vide w wiśniach, gnocchi z estragonem, czerwona kapusta ze śliwkami

CANDY BAR:

- ☞ Mini bezy z owocami,
 - ☞ Babeczki z owocami i masą budyniową,
 - ☞ Sernik z czekoladą, malinowe love,
 - ☞ Tarta z owocami
 - ☞ Mini deserki z kremem jeżynowym,
 - ☞ Mini deserki ze słonym karmelem,
 - ☞ Lizaki – popy
- ☞ Kawa i herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

ZIMNE ZAKĄSKI (finger food na bufecie):

- ☞ Łosoś wędzony w cieście francuskim
- ☞ Mus z pieczonego kurczaka z kurkami
- ☞ Medaliony z polędwiczki wieprzowej z kremem brokułowym
- ☞ Kaczka z musem z czerwonej cebuli
- ☞ Rogaliki drożdżowe z pesto i szynką parmeńską
- ☞ Wykwintny półmisek mięs pieczystych (galantyna z kurczaka z warzywami, indyk pieczony z suszonymi pomidorami, schab z morelą, pasztet pieczony z orzechami)
- ☞ Deski serów garniowane winogronami (sery twarde żółte, sery pleśniowe, oscypek z żurawiną, kuleczki serowe z orzechami)
- ☞ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
- ☞ Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem i boczkiem
- ☞ Kosze chrupiącego pieczywa, masło smakowe

TORT WESELNY

po stronie restauracji (szczegóły do ustalenia)

I KOLACJA

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna porcja do wyboru

- ☞ Policzki wołowe duszone w sosie, knedel, mix zielonych sałat z roszponką, pomidorem, fenkułem i czerwoną cebulą
lub
- ☞ Pieczona kita wieprzowa z ziemniaczkami wiejskimi i kapustą zasmażaną
lub
- ☞ Pierś z kurczaka w sosie koniakowo – pieprzowym, kopytka na maśle, sałatka z rukolą i kiszonym burakiem

II KOLACJA

Wyporcjowane dla każdego z Gości:

- ☞ Strogonow z szynki wieprzowej, pieczywo

III KOLACJA

Na bufecie w kociolku:

- ☞ Barszcz czysty, bułeczki faszzerowane serem i pieczarkami
lub
- ☞ Żurek staropolski z jajkiem, pieczywo