

OFERTA NA
ROK 2023

PAKIET WESELNY III

389 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 – BEZ OGRANICZEŃ
(soki, woda, Coca - cola, fanta, sprite)
- ☞ DEKORACJA KWIATOWA STOŁÓW
- ☞ ALKOHOLE BEZ OGRANICZEŃ – wino białe Ecker,
wino czerwone Sachino Red, piwo lane Pilsner, Wódka Wyborowa
- ☞ 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 tatar z wędzonego łososia z grzanką
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 pomarańczach z dodatkiem cykorii,
gnocchi z estragonem, czerwona kapusta ze śliwkami

CANDY BAR:

- ☞ Mini bezy z owocami,
- ☞ Sernik z czekoladą, malinowe love,
- ☞ Tarta z owocami i paloną bezą
- ☞ Mini deserki z kremem jeżynowym,
- ☞ Rolada bezowa z solonym karmelem,
- ☞ Lizaki – popy

☞ Kawa i herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

ZIMNE ZAKĄSKI (*finger food na bufecie*):

- ☞ Łosoś wędzony w cieście francuskim
- ☞ Medaliony z polędwiczki wieprzowej z kremem brokułowym
- ☞ Kaczka z musem z czerwonej cebuli
- ☞ Rogaliki drożdżowe z pesto i szynką parmeńską, dip czosnkowy
- ☞ 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 UROCZYŚCIE PODANY

(jedna pozycja do wyboru)

- ☞ Tort czekoladowo – jagodowy **lub**
- ☞ Tort truskawkowy z musem mango

I KOLACJA

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna pozycja do wyboru

- ☞ Policzki wołowe duszone w sosie, knedel, mix zielonych sałat z rozszponką, pomidorkiem, fenkułem i czerwoną cebulą
lub
- ☞ Pierś z kurczaka w sosie koniakowo – pieprzowym, kopytka na maśle, sałatka z rukolą i kiszonym burakiem

II KOLACJA

Na bufecie w kociolku (jedna pozycja do wyboru):

- ☞ Strogonow z szynki wieprzowej, pieczywo
lub
- ☞ Żurek staropolski z jajkiem, pieczywo

III KOLACJA

Wyporcjowane dla każdego z Gości:

- ☞ Barszcz czysty, chrupiące bułeczki z serem i pieczarkami

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. Przy organizacji przyjęcia od poniedziałku do piątku na konsumpcję udzielamy 5% rabatu (nie dotyczy świąt).