

Wesele w Korbasowym Dworze Pakiet weselny II - Oferta na rok 2024

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ - NA ŻYCZENIE
- UROCZYSTY TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- TORT WESELNY UROCZYŚCIE PODANY
- WINO DOMU DO OBIADU
(BIAŁE I CZERWONE - PÓŁWYTRAWNE)
- CIEPŁE NAPOJE (KAWA Z EKSPRESU,
HERBATA) - BEZ OGRANICZEŃ
- ZIMNE NAPOJE (SOKI, WODA)
NAPOJE GAZOWANE (COLA, FANTA, SPRITE)
- NA BUFECIE, BEZ OGRANICZEŃ
- PATERY CIAST I OWOCÓW W BUFECIE
- POKROWCE NA KRZESŁA
- WYDRUKOWANE MENU NA STOŁY
- TABLICA „ZNAJDŹ SWOJE MIEJSCE”

329 zł

/osoba
dorosła

229 zł

/dzieci
do lat 7



ZUPA

jedna pozycja do wyboru

- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- Krem z cukinii z parmezanem (sezonowo)
- 🍃 Krem z pomidorów i pieczonej papryki, szaszłyk z mozzarelli i pomidorka koktajlowego
- 🍃 Lekko pikantny krem z dyni z pestkami z dyni (sezonowo)

DANIE GŁÓWNE

Wieloporcjowo na półmiskach(po 2 szt./osobę – do wyboru 4 rodzaje)

- Kotlet de volaille z masełkiem i serem
- Piersz z kurczaka faszerowana fetą i suszonymi pomidorami, owijana boczkiem
- Kotlet Szwajcar
- Roladka wieprzowa w sosie własnym
- Połędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- 🍃 Papryka faszerowana perłowym kuskus i suszonymi pomidorami, frytki z batatów, sałatka warzywna (cukinia, papryka, ocet jabłkowy, sezam)

- Ziemniaki z masełkiem i koperkiem
- Frytki
- Kluski śląskie

(do wyboru 3 rodzaje)

- Sałatka Colesław
- Sałatka z czerwonej kapusty
- Surówka z marchewki z mandarynką
- Mix sałat z pomidorem, ogórkiem i sosem vinaigrette (sezonowo)
- Surówka z selera z rodzynkami (sezonowo)

DESER

(jedna pozycja do wyboru)

- Tarta z lemon curd, owocami i paloną bezą
- Sernik baskijski z lodami waniliowymi
- 😊 Lody z bitą śmietaną i lentilkami
- Kawa z ekspresu i herbata– bez ograniczeń
- Patery owoców: winogrono jasne i ciemne, ananas, owoce sezonowe
- Patery ciast: ciasto czekoladowe, malinowe love, szarlotka



ZIMNE ZAKĄSKI na bufecie:

(w stoły dopłata 10 zł/osobę):

- Półmisek wędlin i mięs pieczystych (polędwica sopocka, szynka wiejska, salami, kabanosy, indyk pieczony z suszonymi pomidorami, schab pieczony z morelą, pieczony paszтет z orzechami polędwiczka wieprzowa sous-vide)
- Deski serów garnirowane winogronami (sery twarde żółte, sery pleśniowe, kuleczki serowe z orzechami, oscypek z żurawiną)
- 🌿 Ptysie faszerowane pastą jajeczną
- 🌿 Spring rollsy wege z sosem sweet chili
- 🌿 Sushi warzywne z awokado
 - Śledzie z żurawiną
 - Wykwintne tartinki z wędzonym łososiem
 - Rogaliki z ciasta francuskiego z pesto i szynką parmeńską, dip czosnkowy
 - Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem
- 🌿 Sałatka caprese z nutą bazylii
- Kosze chrupiącego pieczywa, masło smakowe

TORT WESELNY

- Uroczycie podany tort weselny (smak i dekoracja do ustalenia)

I KOLACJA

Wyserwowane da każdego z Gości; jedna pozycja do wyboru

- Poliki wołowe duszone w sosie, knedel, mix sałat z roszponką, pomidorkiem i czerwoną cebulą
- Filet z łososia z kolorowym pieprzem, ziemniaki au gratin, bukiet warzyw z maselkiem
- 🌿 Makaron tagliatelle z grzybami i sosem śmietanowym
- 😊 Stripsy z kurczaka, frytki steak house, ketchup

II KOLACJA

W formie bufetu; jedna pozycja do wyboru

- Forszmak z wieprzowiny z papryką, pieczywo
- Żurek staropolski z jakiem, pieczywo
- 🌿 Warzywne curry z tofu, bagietka

III KOLACJA

Wyserwowane da każdego z Gości

- Barszcz czysty chrupiące bułeczki z serem i pieczarkami
- 🌿 Barszcz czysty na jarskim wywarze, 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).



DODATKOWE OPCJE:

- BUFET LEMONIADOWY – bez ograniczeń
(lemoniady w 3 różnych smakach w stylizowanych słojkach) – 10 zł/osobę
- CANDY BAR – bufet słodkich przekąsek (muffiny, ciasta, deserki) – od 35 zł/osobę
- FONTANNA CZEKOLADOWA
z owocami i piankami - (belgijska czekolada) – 600 zł (dostępna 4h – szczegóły do ustalenia)
- PAKIETY NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH:
Wódka bez ograniczeń - 45 zł/osobę dorosłą
Wódka Wyborowa **lub** Wódka Bocian

Wódka, wino, piwo bez ograniczeń - 59 zł/ osobę dorosłą
Wódka Wyborowa **lub** Wódka Stanislaw,
wino półwytrawne białe i czerwone, piwo lane Pilsner,
piwo bezalkoholowe Birell
- PROFESJONALNY KOKTAJLBAR
JIGGER BAR (e-mail: jiggerbar92@gmail.com)
(Hugo, Painkiller, John Collins) - 1800 zł/100 drinków
- ANIMACJE DLA DZIECI (8 – 10 OSÓB)
Animatorki dla dzieci – 250 zł/h
- DEKORACJA FLORYSTYCZNA SALI
– od 1000 zł według indywidualnych ustaleń
- NAPIS LOVE – 300 zł
- CZERWONY DYWAN – wejście do restauracji po czerwonym dywanie – 300 zł
- NOCLEG DLA GOŚCI ZE ŚNIADANIEM W HOTELU MERCURY
Istnieje możliwość zamówienia noclegów dla Gości ze śniadaniem - **149 zł/osobę** (pokoje 2 – osobowe, 3 – osobowe, 4 – osobowe, rodzinne)
- NA ŻYCZENIE MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI WESELA NA OKRĄGLYCH STOŁACH
stół kompletnie nakryty - **80 zł/ szt.**

