

Wesele w Korbasowym Dworze Pakiet weselny III - 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”

339 zł

/osoba
dorosła

239 zł

/dzieci
do lat 7



PRZYSTAWKA

Wyserwowane dla każdego z Gości (jedna pozycja do wyboru):

- 🌿 Kremowe brie z masą truflową i dipem miodowym z orzechami i morelami, grzanka
- 🌿 Mini sałatka z grillowanym serem halloumi i kiszonymi warzywami, grzanka
 - Mini tatar z wędzonego łososia, grzanka

ZUPA

Wyserwowane dla każdego z Gości (jedna pozycja do wyboru):

- 🌿 Krem z pomidorów i pieczonej papryki, szaszłyk z mozzarelli i pomidorka koktajlowego
- 🌿 Krem z białych warzyw z gorgonzolą i prażoną cieciorką

DANIE GŁÓWNE

Wyserwowane dla każdego z Gości (jedna pozycja do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie grzybowym, ziemniaki puree z parmezanem, mix sałat z oliwą truflową
- Roladka z kurczaka z musztardą francuską i szynką parmeńską w panierce z pestek dyni i słonecznika, sos szpinakowy, tarta warzywna (zielone szparagi, cukinia, pomidorki koktajlowe)
- Pierś z kaczki, sos chimichurri, kopytka na maśle, czerwona kapusta na ciepło z wiśniami
- 🌿 Papryka faszerowana perłowym kuskus i suszonymi pomidorami, frytki z batatów, sałatka warzywna (cukinia, papryka, ocet jabłkowy, sezam)
- 😊 Stripsy z kurczaka, frytki steak house, ketchup

DESER

- Beza z musem mascarpone i owocami
- 😊 Lody z bitą śmietaną i lentilkami

- Kawa z ekspresu i herbata – bez ograniczeń
- Patery owoców: winogrono jasne i ciemne, ananas, owoce sezonowe
- Patery ciast: sernik, malinowe love, szarlotka



ZIMNE ZAKĄSKI na bufecie:

(Zimne zakąski w stoły dopłata 10 zł/osobę):

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

TORT WESELNY

- Uroczyste 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 masełkiem
- ✔️ Makaron tagliatelle z grzybami i sosem śmietanowym
- 😊 Burger z wołowiną, pomidorem, sałatą i sosem jogurtowym

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 słojach) – 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 Stanislav,
wino półwytrawne białe i czerwone, piwo lane Pilsner,
piwo bezalkoholowe Birell
- PROFESJONALNY KOKTAJLBAR
JIGGER BAR (e-mail: jiggerbar92@gmail.com)
- 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.**

