

## Wesele w Korbasowym Dworze Pakiet weselny IV - 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”

399 zł

/osoba  
dorosła

299 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)



## DESER

- Beza z musem mascarpone i owocami
- 😊 Lody z bitą śmietaną i lentilkami
- Kawa z ekspresu i herbata – bez ograniczeń
- Paterki owoców: winogrono jasne i ciemne, ananas, owoce sezonowe
- Paterki ciast: ciasto czekoladowe, malinowe love, szarlotka





## ZIMNE ZAKĄSKI na bufecie:

(Zimne zakąski 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)
- Tapas z szarpaną wieprzowiną
- Wykwintne tartinki z szynką parmeńską i melonem
- Wykwintne tartinki z wędzonym łososiem
- Śledzie z żurawiną
- 🌿 Wegetariański roller z warzywami i twarogiem
- 🌿 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

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

## I KOLACJA w formie grilla na zewnątrz – ok. 2,5 godz.

- Grillowana pierś z kurczaka
- Pikantne żeberka z sosem BBQ
- Burgery z wołowiną, sosem, sałatą i boczkiem
- Filet z łososia z kolorowym pieprzem
- Biała kielbasa z grilla
- 🌿 Grillowane oscypki z żurawiną
- 🌿 Wege burger z ciecierzycą i konfiturą z czerwonej cebuli
- Wiejskie ziemniaczki ze szczypiorkiem
- Sałatka z arbuzem, serem feta i dressingiem pomarańczowym
- Zimne sosy: musztardowy, z zielonego pieprzu, czosnkowy
- Kosze pieczywa mieszanego

## II 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 Stanisław,  
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 OKRĄGŁYCH STOŁACH  
stół kompletnie nakryty - **80 zł/ szt.**

