

Wesele w Korbosowym Dworze Pakiet weselny I - Oferta na rok 2025

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ - NA ŻYCZENIE
- UROCZYSTY TOAST PROSECCO
- WINO DOMU DO OBIADU
(BIAŁE I CZERWONE - PÓŁWYTRAWNE)
- ZIMNE NAPOJE (SOKI, WODA)
NAPOJE GAZOWANE (COLA, FANTA, SPRITE)
- NA BUFECCIE, BEZ OGRANICZEŃ
- CIEPŁE NAPOJE (KAWA Z EKSPRESU,
HERBATA) - BEZ OGRANICZEŃ
- PATERY CIAST I OWOCÓW W BUFECCIE
- POKROWCE NA KRZESŁA
- WYDRUKOWANE MENU NA STOŁY

ZUPA - wybierz 1:

- 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 - wybierz 4:

- Kotlet de volaille z masłem i serem
- Pierś z kurczaka faszerowana fetą i suszonymi pomidorami,
owijana boczkiem
- Kotlet Szwajcar z serem
- Rolada wieprzowa w sosie własnym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z podgrzybków
- 🌿 Ser panierowany Camembert z morelami i orzechami

339 zł

/osoba
dorosła

239 zł

/dzieci
do lat 7



- Ziemniaki z masełkiem i koperkiem / ziemniaki puree
- Frytki
- Kluski śląskie

wybierz 3:

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

DESER – wybierz 1:

- Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną
- Płyty z kremem waniliowym 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 (kurczak pieczony w ziołach, paszтет z kaczki z żurawiną, marynowana karkówka, polędwiczka wieprzowa sous-vide, szynka wiejska, salami, kabanosy)
- 😊 Deski serów garnirowane winogronami (sery twarde żółte, sery pleśniowe, kuleczki serowe z orzechami, oscypek z żurawiną)
- Mini burger z pieczonym kurczakiem
- Wykwintne tartinki z wędzonym łososiem
- Mini burger z pieczonym kurczakiem
- Tacos z szarpaną wieprzowiną
- 😊 Spring rollsy wege z sosem sweet chili z kolendrą
- 😊 Koperty z ciasta filo ze smażonymi warzywami
- Sałatka Cezar z kurczakiem i boczkiem
- 😊 Sałatka szpinakowa z gruszkami, orzechami, serem gorgonzola i sosem vinaigrette
- Kosze chrupiącego pieczywa, masło

TORT WESELNY – WE WŁASNYM ZAKRESIE

I KOLACJA – wybierz 1:

- Pieczeń wołowa w sosie winnym, gnocchi, zielone sałaty z filetowaną pomarańczą, granatem i miodowym vinaigrette
- Łosoś w sosie cytrynowym, rosti, grillowana cukinia
- 😊 Makaron tagliatelle z zielonymi szparagami i sosem śmietanowym
- 😊 Burger z kurczakiem, pomidorem, sałatą i sosem jogurtowym

II KOLACJA

w formie bufetu – wybierz 1:

- Forsszak z wieprzowiny z papryką, pieczywo
- Żurek staropolski z jakiem, pieczywo
- 😊 Warzywne curry z tofu, bagietka

III KOLACJA

Wyserwowane dla każdego z Gości

- Barszcz czysty na wędzonce, 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).