

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

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

- POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ – NA ŻYCZENIE
- UROCZYSTY TOAST PROSECCO LUB MINI APEROL
- 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
- TABLICA „ZNAJDŹ SWOJE MIEJSCE”

PRZYSTAWKA – wybierz 1:

- Pasztet z kaczki z sosem cumberland na grzance
- 🌿 Carpaccio z pomidorów z Parmezanem, ogórek, orzechy,
oliwa truflowa, grissini
- 🌿 Mini sałatka z grillowanym serem halloumi
i kiszonymi warzywami

ZUPA – wybierz 1:

- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- 🌿 Krem z pomidorów i pieczonej papryki,
szaszłyk z mozzarelli i pomidorka koktajlowego
- 🌿 Lekko pikantny krem z dyni z pestkami z dyni
- 🌿 Krem z białych warzyw ze szparagami, bagietka (sezonowo)

DANIE GŁÓWNE – wyserwowane dla każdego z Gości – wybierz 1:

- 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 demi porto, zielone szparagi,
puree ziemniaczane z czarnym czosnkiem
- Polędwiczka wieprzowa, sos demi glace
z rozmarynem, puree cebulowe,
gołąbek z warzywami
- Schab z kością, ziemniaki z czosnkiem, młoda
kapusta z boczkiem (sezonowo)
- 🌿 Bakłażan faszerowany perłowym kuskus
i suszonymi pomidorami, frytki z batatów,
zielone sałaty z botwinką i granatem
- 😊 Stripsy z kurczaka, frytki steak house, ketchup

349 zł

/osoba
dorosła

249 zł

/dzieci
do lat 7



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 (kurczak pieczony w ziołach, paszтет z kaczki z żurawiną, marynowana karkówka, polędwiczka wieprzowa sous-vide, szynka wiejska, salami, kabanosy)
- 😊 Deski serów garniowane 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 jakim, pieczywo
- 😊 Warzywne curry z tofu, bagietka

III KOLACJA

- Barszcz czysty na wędzonce, chrupiące bułeczki z serem i pieczarkami
- 😊 Barszcz czysty na jarskim wywarze, chrupiące bułeczki z serem i pieczarkami