

## Wesele w Korbasowym Dworze Pakiet weselny III - 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
- TORT WESELNY
- POKROWCE NA KRZESŁA
- WYDRUKOWANE MENU NA STOŁY
- TABLICA „ZNAJDŹ SWOJE MIEJSCE”



409 zł

/osoba  
dorosła

309 zł

/dzieci  
do lat 7

### 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 – do wyboru:

#### Wyserwowane dla każdego z Gości:

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

## DESER

- Sezonowy deser w formie monoporcji
- 😊 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 z oliwkami, winogronami, suszonymi morelami i grissini
- Mini bajgle z szarpaną wołowiną
- Tartinki z pikantnym salami i oliwkami
- Bruschetta z pomidorami i szynką parmeńską
- Marynowane krewetki z guacamole
- 🌿 Roller z tortilli ze szpinakiem i serem halloumi
- 🌿 Spring rollsy wege z sosem sweet chili z kolendrą
- Sałatka Cezar z kurczakiem i boczkiem
- 🌿 Sałatka szpinakowa z gruszkami, orzechami, serem gorgonzola i sosem vinaigrette
- 🌿 Sałatka Caprese z nutą bazylii
- Kosze chrupiącego pieczywa, masło

## TORT WESELNY

Uroczyste podany tort weselny truskawkowy z musem mango (tort artystyczny oraz inne smaki – indywidualna wycena w cukierni na Blejchu)

## I KOLACJA W FORMI GRILLA – OK. 2,5 GODZINY

- Karczek z grilla
- Pikantne żeberka z sosem BBQ
- Szaszłyk z kurczaka z cukinią, papryką i pieczarkami
- Filet z łososia z pieprzem cytrynowym
- 🌿 Grillowane oscypki z żurawiną
- Wiejskie ziemniaczki ze szczypiorkiem
- Sałatka z arbuzem, serem feta i dressingiem pomarańczowym
- Zimne sosy: musztardowy, z zielonego pieprzu, czosnkowy
- Kosze pieczywa mieszanego

## II KOLACJA – w kociotku na bufecie:

- Ragout z dziczyzny, bagietka
- 🌿 Warzywne curry z tofu, bagietka

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).