

Menu Przyjęcie weselne

PAKIETY



PAKIET I
(cena w tabeli)

Pierwszy serwis: zupa I (jedna do wyboru) ,
Danie II główne (jedno do wyboru)
Drugi serwis: Danie III (jedno do wyboru)
Trzeci serwis: Danie IV (jedno do wyboru)
Czwarty serwis: Danie V (jedno do wyboru)
Przystawki zimne (8 do wyboru- ustawione w
stołach lub w bufecie)
Bufet słodki (6-7 rodzajów ciast i deserów)
Napoje ciepłe i zimne nielimitowane



PAKIET II
(+20 zł/os)

Pierwszy serwis: Zupa I (dwie do wyboru), Danie
II główne
Drugi serwis: Danie III (jedno do wyboru)
Trzeci serwis: Danie IV (jedno do wyboru)
Czwarty serwis: Danie V (jedno do wyboru)
Przystawki zimne (8 do wyboru- ustawione w
stołach lub w bufecie)
Tatar wołowy z dodatkami dla każdej osoby
dorosłej
Bufet słodki (6-7 rodzajów ciast i deserów)
Napoje ciepłe i zimne nielimitowane



PAKIET III
(+60 zł/os)

Pierwszy serwis: Zupa I (dwie do wyboru), Danie
II główne, Deser serwowany (jedno do wyboru)
Drugi serwis: Danie III (jedno do wyboru)
Trzeci serwis: Danie IV (jedno do wyboru)
Czwarty serwis: Danie V (jedno do wyboru)
Przystawki zimne (8 do wyboru- ustawione w
stołach lub w bufecie)
Tatar wołowy z dodatkami dla każdej osoby
dorosłej
Stół wiejski
Bufet słodki (6-7 rodzajów ciast i deserów)
Napoje ciepłe i zimne nielimitowane

W CENIE

zawsze w cenie usługi zapewniamy:

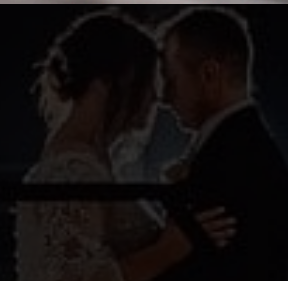
- Chleb weselny na powitanie Młodej Pary
- Lampka wina musującego oraz bezalkoholowego dla dzieci
- Przekąski finger-food roznoszone przez kelnerów podczas aperitifu
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Pełną elegancką zastawę stołową (złote podtalerze, jutowy bieżnik/obrusy (w zależności od wybranej sali), porcelana, odpowiedni asortymenty szkła, serwety)
- Serwis tortu oraz alkoholu



ZUPY



- Rosół staropolski na gęsinie z makaronem
- Flaki wołowe biesiadne
- Francuska zupa cebulowa z grzanką serową
- Zupa kurkowa z boczkiem i makaronem
- Krem z białych warzyw z truflą, pieczonym czosnkiem i chipsem z szynki parmeńskiej
- Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną
- Zupa grzybowa z pastą miso i łazankami



II DANIE

- Udo kacze confit z sosem porzeczkowym, ziemniakami pieczonymi i buraczkami zasmażanymi
- Policzki wieprzowe w sosie własnym z czerwonym winem, puree ziemniaczanym z musztardą francuską i marchewką w emulsji z pędów sosny
- Polędwiczka wieprzowa z sosem musztardowo- miodowym, gratin ziemniaczanym i blanszowanymi warzywami
- Rolada z piersi kurczaka owinięta boczkiem wędzonym z sosem ziołowym, ziemniakiem pieczonym z gzikiem i tagliatelle warzywnym
- Sandacz smażony w sosie kurkowym z pomidorami confit i kopytkami szpinakowymi
- Bakłażan a'la schabowy
- Klopsiki z soczewicy
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią(dzieci)

Dania główne za dopłatą

- Wolno pieczona cielęcina w sosie własnym z warzywami korzennymi, ziemniakami z ogniska 30zł/os
- Pieczeń jagnięca z quiche marchewkowo- gruszkowym z serem pleśniowym, demi glace z wędzoną śliwką i porto oraz piklami 30zł/os
- Policzek wołowy w redukcji z czerwonego wina z boczniakiem królewskim na maśle i batatem z grilla 30 zł/os



III DANIE

- Devolay z mastem ziółowym, puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem
- Karkówka w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kaupstą zasmażaną
- Żeberka wieprzowe w pikantnej glazurze z opiekаныmi tódeczkami ziemniaczanymi, krążkami cebulowymi, sosem tzatziki i colesławem
- Gulasz z dziczyzny z czerwonym winem, kopytkami, modrą kapustą i wędzoną śmietaną
- Dorsz pieczony z czarną soczewicą, sosem cytrynowym, marchewką paryską i edamame
- Zraz staropolski z wędzoną śliwką, grzybami, kluskami śląskimi, sosem wtąnym z trawą żubrową i colesławem
- Pierś kurczaka z sosem z gorgonzoli, warzywami blanszowanymi, gnocchi ziółowym
- Stek z kalafiora
- Rague warzywne
- Naleśniki z serem, owocami i bitą śmietaną(dzieci)



IV DANIE

- Strogonow
- Gnocchi truflowe z suszonymi pomidorami, dojrzewającymi serami i rukolą
- Wieprzowina po cygańsku
- Pierogi z mięsem / ruskie / z kapustą i grzybami/ ze szpinakiem
- Kartacze z okrasą i prażoną cebulą
- Tortellini mięsne w emulsji winno-maślanej z pieczonymi pomidorami

V DANIE

- Żur na zakwasie z wędzonką, swojską kielbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Szczawiowa z jajkiem i ziemniakami ze skwarkami
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną
- Zupa meksykańska z kurczakiem

- Mini schabik po warszawsku
- Rolada z polędwiczki wieprzowej z serem pleśniowym, zielonym pieprzem i sosem tatarskim
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Rosti ziemniaczane z pastą śródziemnomorską i szynką parmeńską
- Nuggetsy z kurczaka z dipami
- Półmisek mięs pieczystych z chrzanem
- Sajgonki z sosem sweet chilli
- Tradycyjne nóżki wieprzowe z octem
- Mini bułeczki z pastrami wołowym i zielonym majonezem
- Piers z kaczki z puree jabłkowym i żurawiną w dwujniaku z wanilią
- Galantyna drobiowa z kurkami i sosem cumberland
- Polędwiczka wieprzowa z grillowanymi warzywami i vinegrette balsamicznym
- Vol au vent z pastami
- Daktyle zapiekane w boczku
- Sałatka Cezar
- Sałatka Boryny
- Sałatka Chłopska
- Sałatka Grecka
- Sałatka z burakami, gruszką, serem pleśniowym i karmelizowanymi orzechami włoskimi



PRZYSTAWKI w formie bufetowej



- Lekko opalany tosoś z ponzu, wakame i majonezem wasabi
- Śledź w oleju
- Śledź pod pierzynką
- Ryba po grecku
- Gravlax z łososia
- Papryczki grillowane nadziewane rybami z sosem chimichurri
- Rolada szpinakowa z łososiem i twarogiem koperkowym
- Tortilla z wędzonym łososiem
- Bliny z łososiem wędzonym, twarogiem i kawiozem
- Buteczki bao z awokado i krewetkami
- Vitello tonato- plastry cielęciny w sosie tuńczykowym z kaparami
- Pieczone warzywa z musm z burraty
- Wędzone buraki z serem Halloumi i gremolată miętową
- Roladka z grillowanej cukinii z twarogiem solankowym



PRZYSTAWKI

BUFET SŁODKI

- 5-6 ciast krojonych
- ciasta tortowe (okrągłe)
- mini deserki (ptysie, eklerki, babeczki itp.)
- deserki w stoiczkach
- filetowane owoce
- lemoniady



NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

- Kawa z ekspresu
- Mix herbat
- Mleko krowie, mleko bez laktozy, mleko sojowe
- Cukier biały i brązowy, cytryna, limonka
- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Lód do napoi i alkoholu
- Soki jabłkowe i pomarańczowe podawane w karafkach, napoje gazowane cola, fanta, sprite podawane w plastikowych butelkach 0.85L bez limitu

DODATKOWO PŁATNE

czekadełko

- Gofr z szarpaną kaczką- 20zł/os
- Blin z wędzonym twarogiem i łososiem sous vide- 20zł/os
- Crêpe panierowane z farszem z kurczaka- 20zł/os



- Deska serów europejskich z piklami i chrupiącymi dodatkami (min 6-7 rodzajów sera tj min 4 kg m.in dojrzewające owcze sery hiszpańskie, włoskie parmezan, francuskie sery półtwarde, alpejskie sery krowie, holenderskie dojrzewające goudy)- 1200zł
- Deska wędlin europejskich z piklami i chrupiącymi dodatkami (min. 6-7 rodzajów wędlin tj. min 4 kg m.in hiszpańskie dojrzewające chorizo i fuet, włoskie salami i szynki, grancuskie praliny, wędliny truflowe)- 1200zł
- Mieszanka deska serów i wędlin europejskich z piklami i chrupiącymi dodatkami- 1200zł
- Deska wegańska- 900zł
- Wiejski stół- 25zł/os
- Przystawki w stołach- 25zł/os
- Tatar wołowy z dodatkami- 20zł/os
- Tatar z łososia z mango, awokado i majonezem wasabi- 30zł/os
- Tatar z tuńczyka z mango, awokado, piklowaną czerwoną cebulą i sambalem- 35zł/os
- Kolorowe krewetki w panko z domowymi sosami 15zł/os
- Tagliata z polędwicy wołowej z boczniakiem mikołajkowym i pesto z czarnym czosnkiem- 20zł/os
- Carpaccio z jelenia z serem bursztyn i marynowaną truskawką- 20zł/os
- Tiradito z tuńczyka z ponzu truflowym, prażonym porem i gruszką- 20zł/os
- Matias holenderski podwędzany z kurkami, emulsją musztardową i piklowaną czerwoną cebulą- 15zł/os
- Bufet z pierogami i bigosem- 40zł/os

DESER SERWOWANY

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i śliwkami- 25st/os
- Tort Royal z wiśniami w porto, rozmarynem i perłami pomarańczowym- 25 zł/os
- Tartaletka z musem z białej czekolady, marakują prosecco i jagodami-30 zł/os
- Sernik San Sebastian z kawioem truflowym i figami-40 zł/os

LIVECOOKING

- Grill- karkówka, pierś z kurczaka, szaszłyki, kielbasa, kaszanka, dodatki- 60 zł/os- do 2h
- Płonące mięsa- szynka na kości, golonka, żeberka, boczek, karkówka, dodatki- 50zł/os
- Kuchnia hiszpańska: paella z owocami morza, paella z kurczakiem i chorizo, paella valenciana-50 zł/os
- Kuchnia włoska- krewetki, makarony i ravioli- 50 zł/os
- Tatar- wotowy, tosoś, wege- 50zł/os





DRINK BAR

od 3800zł

W cenie:

- profesjonalna obsługa dwóch barmanów
- pełne zaplecze barowe i przygotowanie stanowiska
- świeże owoce
- lód
- estetyczne dodatki i dekoracje
- pełen serwis podczas wydarzenia



