



Obiad weselny z przekąskami 2017



I. Propozycja menu na obiad weselny

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

Danie główne:

- Roladka po warmińsku z piersi indyka otulona boczkiem lub Roladka drobiowa faszerowana korzennymi warzywami, podana na aromatycznym sosie śmietanowo- porowym z opiekanymi ziemniakami i duetem surówek

Deser*:

- Klasyczne Tiramisu na bazie naturalnego biszkoptu, mascarpone i alkoholu

Przekąski zimne:

- Półmisek mięs pieczystych z marynatami:
 - pieczeń z karczku wieprzowego
 - rolada z boczku lub swojska szynka pieczona
 - pieczeń rzymska
- Schab opiekany w kminku z nadzieniem śliwkowym w delikatnej glazurze z sosem chrzanowym
- Śledź po cygańsku w sosie pomidorowym
- Jaja faszerowane pieczarkami i zieloną pietruszką
- Mini tartinki z tatarą wołowego z ogórkiem, cebulką i marynowaną pieczarką
- Sałatka grecka z fetą i oliwkami lub Sałatka jarzynowa tradycyjnie po polsku
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów
- Pieczywo ciemne/jasne
- Masło

Napoje:

- Kawa / Herbata (podana na stole szwedzkim)
- Soki jabłkowy, pomarańczowy, Coca-Cola, Woda mineralna z cytryną podane w dzbankach (1 lit./os.)

Koszt na osobę: 110 zł

*Deser można zamienić na tort lub 2 rodzaje ciasta podane na stole szwedzkim przy min. 20 osobach.

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (w tym białe obrusy, serwetki materiałowe, organza, świece, kielichy, pokrowce na krzesła dla Państwa Młodych i świadków), przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

W przypadku wniesienia własnych ciast lub tortu należy doliczyć usługę serwisową w wysokości 2zł/os.

W przypadku własnego alkoholu jest pobierany serwis w wysokości 6 zł/os.



II. Propozycja menu na obiad weselny



Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa:

- Krem z białych warzyw lub Krem z pomidorów z ziołowymi grzankami

Danie główne:

- Filet drobiowy w aromatycznym sosie z suszonych pomidorów z pieczonymi ziemniakami w ziołach i duetem surówek
lub
- Kieśień ze schabu z pieczarkowym nadzieniem aromatyzowana białym winem z sosem leśnym, ziemniakiem z ogniska i sałatką Colesław

Deser*:

- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Przekąski zimne:

- Półmisek swojskich wędlin wędzonych:
 - szynka swojska lub schab,
 - karkówka wędzona,
 - swojskie kielbasy i boczek
- Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem z serem Gorgonzola
- Śledź po wiejsku w śmietanie z ogórkiem, cebulką i plastrami pieczonego ziemniaka
- Karczek wieprzowy w galarecie lub Łosoś marynowany w ginie z orientalnymi sosami
- Jaja z majonezem garniowane szynką lub Sałatka jarzynowa tradycyjnie po polsku
- Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem, cebulką i marynowaną pieczarką
- Caprese - pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią
- Sałatka Cezar z boczkiem, grzankami i kurczakiem
- Pieczywo jasne/ciemne
- Masło

Napoje:

- Kawa / Herbata (podana na stole szwedzkim)
- Soki jabłkowy, pomarańczowy, Coca-Cola, Woda mineralna z cytryną podane w dzbankach (1 lit./os.)

Koszt na osobę: 120 zł

*Każdą zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem.

*Deser można zamienić na tort lub 2 rodzaje ciasta podane na stole szwedzkim przy min. 20 osobach.

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (w tym białe obrusy, serwetki materiałowe, organza, świece, kielichy, pokrowce na krzesła dla Państwa Młodych i świadków), przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

W przypadku wniesienia własnych ciast lub tortu należy doliczyć usługę serwisową w wysokości 2zł/os.

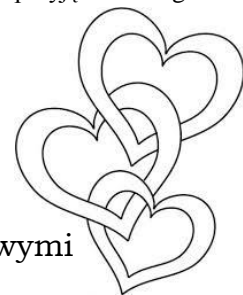
W przypadku własnego alkoholu jest pobierany serwis w wysokości 6 zł/os.



III. Propozycja menu na obiad weselny

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości



Zupa:

- ☐ Krem z brokułów z łązką śmietany i prażonymi płatkami migdałowymi lub Lekko pikantny krem pomidorowo-paprykowy

Danie główne:

- ☐ Polędwiczki wieprzowe przyrządzone metodą sous-vide w sosie kurkowym z ziemniakiem z ogniska i bukietem jarzyn/zestawem surówek lub
- ☐ Koperty „Żuławskie” z szynki wieprzowej nadziewane ogórkiem kiszonym i wędzonką, duszone w sosie własnym z tradycyjnym ziemniakiem i kapustą szmurowaną

Deser:

- Tort weselny śmietanowo-owocowy

Przekąski zimne:

- ☐ Półmisek mięs pieczystych z marynatami:
 - schab nadziewany,
 - domowy pasztet,
 - roladka drobiowa faszerowana papryką z omletem z Rusollion
- ☐ Tradycyjna galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem
- ☐ Indyk pieczony podany na musie z malin lub Rozetki z kaczki nadziewanej orzechami
- ☐ Karczek wieprzowy z sosem czosnkowym lub Roladki z szynki nadziewane pastą jajeczno-serową w delikatnej glazurze
- ☐ Łosoś marynowany z sosem miodowo-koprowym lub Mini tartinki z tatarem wołowym
- ☐ Roladki śledziowe z papryką na wiejskiej śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą
- ☐ Sałatka z fetą i oliwkami podana na liściach sałaty z sosem vinegrette
- ☐ Sałatka z polędwiczką na mixsie sałat i duetem sosów
- ☐ Pieczywo ciemne i jasne
- ☐ Masło

Napoje i ciasta:

- ☐ Kawa / Herbata (podana na stole szwedzkim)
- ☐ Soki jabłkowy, pomarańczowy, Coca-Cola, Woda mineralna z cytryną podane w dzbankach (1,2 lit./os.)
- ☐ Domowe ciasta naszego wypieku (podane na stole szwedzkim):
 - ciasto wiśniowe z bitą śmietaną lub Sernik na zimno z mascarpone*
 - ciasto z karmelowym słonecznikiem
 - domowa szarlotka oprószona cukrem

Koszt na osobę: 130 zł

*Każdą zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem.

W cenie przyjęcia ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (w tym białe obrusy, serwetki materiałowe, organza, świece, kielichy, pokrowce na krzesła dla Państwa Młodych i świadków), przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 5 godzin.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie. Trzy rodzaje ciast przy min. 30 osobach. W przypadku własnego alkoholu jest pobierany serwis w wysokości 6 zł/os.