

175 zł/os.

Powitanie Młodej Pary

chleb i sól, wino musujące dla wszystkich gości

Przystawka 1 porcja (100g) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- Kaczka glazurowana miodem , sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami
- Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
- Pieczony burak z kozim serem i czarnuszką
- Quiche z łososiem, szpinakiem i serem lazur

Zupa 1 porcja (200 ml) na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

- Rosół staropolski z domowym makaronem
- Krem z topinamburu z pieczonym jarmużem
- Krem pietruszkowy z kwaśną śmietaną i kompresowanym jabłkiem
- Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym
- Zupa sezonowa (krem szparagowy, chłodnik litewski)

Danie główne - 3 porcje (100-120 g) na osobę – do wyboru 4 rodzaje:

- Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Sakiewki drobiowe ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
- Tradycyjne zrazy wołowe
- Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- Udko z kaczki
- Cordon Blue (panierowany filec z kurczaka z szynką i serem Gouda)
- Kotlet De volaille
- Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina
- Pieczony filec z łososiem lub sandacza
- Pieczeń z karkówki faszerowana śliwką
- Karkówka faszerowana podgrzybkami
- Pieczony filec z indyka z sosem żurawinowym
- Gotowany kurczak w plasterkach zwijany z omletem, szynką i ziołami
- Kotleciki jaglane z łososiem
- Burrito wegetariańskie / wegańskie

Dodatki skrobiowe 1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Ziemniaki kalibrowane z koperkiem, pyzy, ziemniaki opiekane, kluski śląskie, gnocchi, risotto z warzywami, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

Surówki 1 porcja na os – do wyboru 2 rodzaje:

Mix sałat z sosem vinaigrette, z białej kapusty z porem, z czerwonej kapusty, buraczki z cebulą, marchew z jabłkiem, z kapusty pekińskiej ,

Warzywa na ciepło - 1 porcja na osobę - do wyboru 3 rodzaje:

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta, warzywa pieczone: marchew, cukinia, pietruszka, seler

Deser 1 porcja na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- Mus malinowy z lodami, bezami, bitą śmietaną i miętą
- Beza Pavlova z owocami leśnymi, kremem waniliowym i miętą
- Panna Cotta z frużeliną wiśniową

Bufet słodki porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

- Biszkopt z galaretką i owocami
- Babeczki z owocami i śmietaną
- Babeczki toffi
- Biszkopt z owocami leśnymi
- Ciasto marchewkowe
- Ciasto czekoladowe
- Sernik
- Jabłecznik

Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym (zaparzac, 2 rodzaje kaw, 3 rodzaje herbat)

Bufet zimnych zakąsek 4 porcje na osobę x 50 g) – do wyboru 5 rodzajów:

- Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
- Paluszki grissini z rukolą i szynką parmeńską
- Mini tortilla wrap z kurczakiem i świeżymi sałatami
- Mini tortilla wrap z łososiem i świeżymi sałatami
- Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami
- Plastry z piersi drobiowej duszonej w czerwonym winie z marynowanymi plasterami buraków
- Pierś z kurczaka faszerowana gorgonzolą w otulinie szynki parmeńskiej
- Polędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu /1 konfiturą z czerwonej cebuli/ zielonymi szparagami
- Schab z puszystym musem chrzanowym
- Schab pieczony z chutney śliwkowym
- Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniklu
- Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
- Falafel z dipem pietruszkowym i cocktailowym
- Wędzony łosoś z tapenadą ziołową i ricottą
- Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
- Sushi maki: łosoś/ tuńczyk/ ogórek/ avocado
- Pasztet z łopatki i karkówki wieprzowej z dodatkiem wątróbki drobiowej - intensywnie doprawiony
- Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososiem z oliwkami i pietruszką
- Pasztet z soczewicy z grzybami
- Rostbef wołowy z sosem Dijon

Bufet z sałatkami 1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

- Sałatka Cezar
- Sałatka Grecka
- Sałatka Toskańska
- Sałatka Waldorff
- Sałatka Caprese,

do sałat podajemy koszyk świeżego pieczywa

Kolacja I - przed północą 1 porcja (200ml) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- Barszcz z majerankiem
- zupa gulaszowa z nutką chilli
- krem kurkowy
- żurek z białą kielbasą
- cebulowa z grzankami

Kolacja II po północy - 1 porcja na osobę ok 180 g– do wyboru 1 rodzaj

- Boeuf Stroganow z kluseczkami półfrancuskimi
- Wołowina po burgundzku z kluseczkami półfrancuskimi
- Roladki z szynki w sosie chrzanowym z kapustą zasmażaną i ziemniakami

Napoje

- Kawa, herbata bez limitu
- Soki owocowe i woda mineralna - 1 l / os.

W cenie usługi zapewniamy:

Kompleksowe przygotowanie i obsługa przyjęcia (kucharska i kelnerska) wg ustaleń

Kompletna zastawa stołowa, obrusy, sztucce, akcesoria stołowe

Możliwość przygotowania odrębnego menu dla osób korzystających z diety gf, lf, vegan

Informacje dodatkowe:

Cena dla obsługi: fotograf, DJ – 50 %

Dzieci do lat 2 bezpłatnie, dzieci do lat 7 - 50 %

Godzina zakończenia przyjęcia 4:00

Oferta dodatkowa

- Bufet z owocami – świeże owoce krojone (filetowane) 150g/os. 12 zł
- Sushi maki, nigiri: łosoś/tuńczyk/dorada/sos sojowy/wasabi 2 porcje/os. 18 zł
- Ekspres ciśnieniowy samoobsługowy 400 zł
- Tort weselny z cukierni Zagrodnicza, Sowa, Kandulski 120g/os. od 80 zł/kg
- Prosię pieczone z sosem borowikowym 150g/os. 18 zł
- *podawane z ziemniakami zasmażanymi i ogórkami kiszonymi*
- Szynka płonąca 100 g na osobę 18 zł
podawana z zasmażaną kapustą i ziemniakami oraz dipami
- Stół wiejski (zestawienie asortymentu do uzgodnienia) 150 g na osobę 18 zł
- Live cooking z owocami morza: 250 g/ os. 40 zł
zupa bouillabaisse, kalmary, przegrzebki, świeże krewetki, mule ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże salaty, bagietki, oliwy, zioła
- Obsługa barmańska - 1 osoba (*bez asortymentu*) 600 zł
- Napoje gazowane: Cola, Fanta, Sprite 8 zł/l
- Grill: 1,5 porcji/os. 25 zł
karkówka bejcowana, burgery wołowe, filet z kurczaka w ziołowej marynacie, szaszłyki z warzyw, zapiekane ziemniaki z twarogiem i szczypiorkiem, sałatka z pomidorów, ogórki małosolne lub kiszone, sosy: tzatziki, czosnkowy, barbecue, bagietki