

Oferta weselna 2015/2016

_ Standardowe zestawienie menu [130 zł / os]

Powitanie Młodej Pary : chleb i sól / wino musujące dla wszystkich gości

Entrée - przystawka (1p/os x 100 g) – do wyboru 1 rodzaj

- * Kaczka glazurowana miodem , sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami
- * Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
- * Sałatka Caprese z pomidorami cherry, bazylią i sosem balsamico
- * Melon z szynką parmeńską na rucoli z sosem balsamico
- * Carpaccio z łososia w ziołowej tapenadzie z musem cytrynowym
- * Carpaccio z buraków z tartym parmezanem i sosem cumberland

Przystawki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

Zupa (1 p./ os x 200 ml) – do wyboru 2 rodzaje

- * Rosół staropolski z domowym makaronem
- * Francuska zupa Buillabaise
- * Minestrone
- * Krem z zielonych warzyw
- * Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym
- * Zupa sezonowa (krem szparagowy, chłodnik litewski)

Danie główne (2,5 porcji na osobę x 100 -120 g) – do wyboru 4 rodzaje

- * Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym
- * Sakiewki drobiowe ze szpinakiem i szynką parmeńską
- * Tradycyjne zrazy wołowe
- * Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- * Terrina z kaczki lub udka z kaczki
- * Cordon Blue (panierowany filet z kurczaka z szynką i serem Gouda)
- * Dorsz duszony w warzywach
- * Filet z łososia z cytryną lub limonką
- * Schab duszony w sosie śliwkowym
- * Karkówka faszerowana podgrzybkami
- * Pieczony filet z indyka z sosem żurawinowym
- * Luzowane pieczone udka z kurczaka z farszem pietruszkowym w otulinie z boczku
- * Warkocz z kurczaka z farszem węgierskim w cieście francuskim
- * Tarta z polędwicą wieprzową, marchewką i suszoną śliwką
- * Tarta z łososiem i brokułami
- * Tarta z serem feta, pomidorami, oliwkami i bazylią
- * Papryka faszerowana kuskusem , cukinią, pomidorami zapiekana z serem mozzarellą

- * Ravioli szpinakowe

Dodatki skrobiowe (1 p. / os.) – do wyboru 3 rodzaje

Ziemniaki kalibrowane z masłem i koperkiem, pyzy, frytki, ziemniaki stekowe, kluski śląskie, kopytka, gnocchi, risotto z warzywami, kasza pęczak, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

Surówki (1 p. / os.) – do wyboru 2 rodzaje

Zestaw 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 p. / os.) – do wyboru 3 rodzaje

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta

Deser (1 p. / os.) – do wyboru 1 rodzaj

- * Mus malinowy z lodami, bitą śmietaną i miętą
- * Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- * Tiramisu
- * Lody waniliowe z ciepłą pulpą wiśniową, bezami i miętą
- * Zapiekanka owocowa z kruszonką i lodami waniliowymi
- * Deser Pavlova

Bufet słodki – hol lub salon muzyczny (2 p. / os.) – do wyboru 3 rodzaje

Biszkopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, kostka leśna, kostka nutella, ciasto czekoladowe, sernik z wiśniami, jabłecznik,

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

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

- * Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
- * Rożki z ciasta francuskiego z fetą i szpinakiem
- * Sakiewki z cukinii z ricottą i owocami morza
- * Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
- * Mini tortilla z kurczakiem i sałatą lolo i radicchio
- * Szparagi owinięte szynką dojrzewającą
- * Coq au vin z marynowanymi burakami i cebulą
- * Terrina z kurczaka z farszem borowikowym lub szpinakiem i serem pleśniowym
- * Polędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu lub konfiturą z czerwonej cebuli
- * Schab faszerowany masą chrzanową
- * Schab pieczony z chutney śliwkowym
- * Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniklu
- * Peklowana szynka z żurawiną i ćwikłą
- * Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
- * Tatar z łososia z ricottą i kawiozem
- * Śledzie a'la matias po gdańsku
- * Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
- * Pasztet z dziczyzny z sosem cumberland
- * Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososia z oliwkami i pietruszką
- * Słone babeczki z musem cielęcym z chutney z czarnej porzeczki
- * Rostbef wołowy z sosem Dijon

Bufet z sałatami (1 p. / os.) – do wyboru 2 rodzaje

Sałatka Cesar, sałatka Grecka, sałatka Toskańska, sałatka Waldorff, sałatka Caprese, sałatka ze świeżego szpinaku z karmelizowaną cebulą jabłkiem i kurczakiem, sałatka jarzynowa

Sałatki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

Kolacja I - przed północą / bufet (zupa – 1p / os) – do wyboru 1 rodzaj

Barszcz z majerankiem, zupa gulaszowa z nutką chili, krem kurkowy, żurek z białą kiełbasą , cebulowa z grzankami

Kolacja II (1,5 p. / os.) – do wyboru 2 rodzaje

- * Boeuf Stroganow z kluseczkami półfrancuskimi
- * Wołowina po burgundzku z kaszą jęczmienną lub kluskami półfrancuskimi
- * Roladki z szynki w sosie chrzanowym z kapustą zasmażaną
- * Risotto z grzybami
- * Żeberka wieprzowe z cebulą i jabłkiem w miodzie

Napoje

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

W cenie usługi zapewniamy:

- * Kompleksowe przygotowanie i obsługa przyjęcia (kucharska i kelnerska) wg. ustaleń
- * Dekoracja stołów (kwiaty żywe cięte na stołach - do 8 bukietów), świece
- * Materiały drukowane (jeden wzór): wizytówki na stołach, drukowane menu, tablica z umiejscowieniem gości

Oferta dodatkowa (Opcjonalna)

- * Stoły okrągłe z długim obrusem: **60 zł / szt.**
- * Krzesła bankietowe miękkie: **10 zł / szt.**
- * Bufet z owocami – świeże owoce krojone (filetowane): **150 g na osobę - 10 zł / os**
- * Sushi maki, nigiri :łosoś/ tuńczyk/ dorada/ sos sojowy/ wasabi: **2 porcje na osobę – 8 zł / os.**
- * Tort weselny z cukierni Kandulski / Sowa: **120 g / os. – od 70 zł / kg**
- * Prosię pieczone z sosem borowikowym (podawane z ziemniakami zasmażanymi i ogórkami kwaszonymi) : **150 g na osobę – 15 zł / os.**
- * Bufet słodki : creme brulee, panna cota z musem malinowym, mus czekoladowy z frużeliną wiśniową **2 p. /os. x 80 ml na osobę – 8 zł / os.**
- * Szynka płonąca podawana z zasmażaną kapustą i ziemniakami oraz dipami : **100 g na osobę – 10 zł / os.**
- * Stół wiejski (zestawienie asortymentu do uzgodnienia): **150 g na osobę – 12 zł / os**
- * Live cooking z owocami morza: zupa bouillabaise, kalmary, przegrzebki, świeże krewetki , mule, ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże sałaty, bagietki , oliwy , zioła: **250 g na osobę – 30 zł / os**
- * Obsługa barmańska: **900 zł** (zawiera obsługę z meblem barowym bez asortymentu alkoholu)
- * Napoje gazowane: Cola, Fanta Sprite: **6 zł / litr**
- * Candy bar: zestawienie do uzgodnienia- **od 7 zł / os.**
- * Dodatkowe kompozycje kwiatowe: **do uzgodnienia**
- * Grill : 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 kiszzone, sosy: tzatziki, czosnkowy, barbecue , bagietki **16 zł / szt.**
- * Białe pokrowce na krzesła typu stretch **10 zł / szt.**

©Wszelkie prawa zastrzeżone

Nasze placówki:



every-event.pl



e-foodie.pl



palac-iwno.pl

