

OMEGA

RESTAURANT & CATERING

***Zapraszamy do zorganizowania wesela w
Restauracji Omega
Ul. J.H. Dąbrowskiego 79a Poznań***

Oferujemy:

- ***Przestronna klimatyzowana sala na wesele do 80 osób***
- ***Nowoczesny obiekt w centrum Jeżyc***
 - ***Dogodny dojazd***
 - ***Bezpłatny Parking***
- ***Bogate menu w atrakcyjnej cenie***
- ***Brak korkowego i ukrytych kosztów***
 - ***Standardowa dekoracja w cenie***
 - ***Żywe kwiaty w cenie***



Menu Weselne
Staropolskie przywitanie chlebem i solą
Lampka Szampana

Obiad

Zupa (do wyboru 1 rodzaj)

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

Krem pomidorowo-paprykowy z nutką bazylii

Krem z zielonego groszku z grzanką serową

Zupa borowikowa

Dania główne (maksymalnie 6 rodzajów)

Kotlet imperial

Roladki wieprzowe z nadzieniem serowo ziołowym

Bitki wieprzowe w sosie z podgrzybków

Pierś kurczaka nadziewana pieczarkami i serem

Roladka z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i serem
camembert w otulinie z szynki parmeńskiej

Roladka z indyka z kurkami i serem

Kotlet devolay

Panierowana pierś kurczaka

Faszerowane udko z kurczaka w miodowej marynacie

Gulasz wieprzowy z suszoną śliwką

Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowo-grzybowym

Karkówka marynowana z pieczarkami i masłem

Karkówka w sosie z suszonych owoców

Polędwiczki wieprzowe marynowane w tymianku w sosie kurkowym
z pietruszka

Filet z pstrąga smażony na maśle z koperkiem i cytryną

Dodatki

Ziemniaki z wody
Frytki
Pyzy
Sos pieczeniowy
Surówka z warzyw mieszanych
Warzywa gotowane
Buraczki

Deser

Puchar lodowy

Mix ciast (sernik puszysty, ciasto z galaretką, jabłecznik)
Kawa, herbata,

Zimny bufet (3 porcje osoba – max 7 rodzajów)

Schab ze śliwką
Fileciki z kurczaka na ananasie
Schab pieczony w otulinie ziołowej
Szparagi w szynce
Rolada z kurczaka nadziewana masą orzechowo-grzybową
Ryba po grecku
Ryba w delikatnej galarecie koperkowej
Sałatka grecka
Sałatka Rejentowej (szynka, seler konserwowy, papryka konserwowa, ogórek konserwowy, majonez, przyprawy)
Sałatka na bazie sałaty lodowej z kurczakiem i karmelizowaną gruszką

Carpaccio z buraka podane z serem bryndza, orzechami włoskimi i balsamico

Śliwka w boczku

Mini Tatry nadziewane kurkami / chorizo / wędzonym łososiem

Filet z kaczki z masłem chrzanowym z żurawina i orzechem

Dodatki

Pieczyno mieszane

Masło, Sos czosnkowo-ziołowy

Dodatkowa atrakcja kulinarna:

(serwowana ok. 22:30; Koszt 600-700zł)

Szynka pieczona z jałowcem podawana z ziemniaczkami i sosem chrzanowo koperkowym

Tort weselny piętrowy (ok. 24.00) – dodatkowo płatny ok. 60zł kg lub we własnym zakresie

Smaki do wyboru(gruszkowy, węgierski, truskawkowy, śmietankowy, cappuccino, orzechowy)

Kolacja ciepła ok. 2:00 w nocy

(1 porcja + barszcz)

Barszcz czysty

Strogonov wieprzowy

Szaszłyki drobiowe

Woda mineralna, napoje owocowe – bez ograniczeń

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Dla każdego gościa przewidziane jest ok. 3 porcje z poszczególnych kategorii dań (obiad, deser, zimny bufet)

KOSZT PRZYJĘCIA: 225zł / osoba (cena może ulec zmianie w przypadku rosnącej inflacji)

W trakcie przyjęcia lokal jest zamknięty dla gości indywidualnych.

Do dyspozycji gości jest bezpłatny parking strzeżony bezpośrednio przy budynku.



