



Elegancki obiad weselny trwający około 3-4 godziny. Wyborne menu serwowane indywidualnie przez kelnerów, którego zwieńczeniem będzie deser w postaci tortu ślubnego. Pierwsza i druga wariacja obowiązuje przy maksymalnej liczbie 35 osób.

Cena uwzględnia: menu, obsługę kelnerską do 4 godzin, eleganckie nakrycie stołu (białe obrusy, serwety, świece), elegancką dekorację kwiatową - 1 wiązanka/10 osób.

Wariacja nr 1 – 175 zł/osobę

Powitanie gości:

1 szampanówka/osobę

Wino musujące z malinami

Przystawka:

1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie

Carpaccio z buraka na rukoli z serem kozim i dressingiem winegret

Zupa:

1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

Krem pomidorowy z grzanką ziołową

Danie główne:

1 porcja na osobę, serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 propozycja z poniższych:

Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym podane z kopytkami z lubczykiem i sałatką wiosenną

Udka z kaczki podane z sosem z żurawiny z puree ziemniaczanym i surówką z buraczków

Filet z sandacza z sosem cytrynowo-limonkowym podany z puree ziemniaczano-kalafiorowym i mini-sałatką z pomidorkami

Pstrąg z pieca podany z łódeczkami ziemniaczanymi i surówką z kiszzonej kapusty

Tort

1 porcja na osobę - ok. 120 g. Do wyboru jedna z propozycja z poniższych:

Szampańska truskawka - tort na jasnym biszkopcie ze świeżymi truskawkami na masie śmietankowej z mascarpone z dodatkiem Prosecco,

Szwarcwaldzki - tort na ciemnym biszkopcie z kakao, masą śmietankową i masą czekoladową z wiśnią w rumie,

Tiramisu - tort na ciemnym biszkopcie, z masą kawową i masą śmietankową z mascarpone z dodatkiem likieru amaretto

Owoce leśne - tort na jasnym biszkopcie z lekką masą śmietankową i kwaskowatymi owocami: porzeczką, maliną, jagodą,

Egzotyczny - tort na jasnym biszkopcie z masą jogurtowo-śmietankową, z owocem brzoskwini, ananasem, mandarynką i melonem, z likierem pomarańczowym

Napoje zimne:

łącznie 0,5l/osobę, podane w szklanych dzbankach

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Domowa lemoniada z limonką i cytryną

Woda mineralna z miętą

Napoje gorące:

2 filiżanki/osobę, serwowane indywidualnie

Kawa czarna/biała/Cappuccino/Latte

Herbata czarna/owocowa



Wariacja nr 2 – 155 zł/osobę

Powitanie gości:

1 szampanówka/osobę

Wino musujące z malinami

Przystawka:

1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie

Tatar z łososia wędzonego na dymie sosnowym

Zupa:

1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:

Rosół tradycyjny z makaronem i siekaną nacią

Barszcz biały podany z pasztecikiem z pieczarkami

Danie główne:

1 porcja na osobę, serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 propozycja z poniższych:

Kieszonka drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta w sosie śmietanowym podana z puree ziemniaczanym i surówką z buraczków

Schab po myśliwsku - panierowany kotlet z zapieczonym serem z pieczarkami podany z puree ziemniaczanym i bukietem surówek

Filet z sandacza z sosem koperkowym podany z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty

Pstrąg z pieca podany z fódteczkami ziemniaczanymi i surówką z kiszonej kapusty

Tort

1 porcja na osobę - ok. 120 g. Do wyboru jedna z propozycja z poniższych:

- Szampańska truskawka - tort na jasnym biszkopcie ze świeżymi truskawkami na masie śmietankowej z mascarpone z dodatkiem Prosecco,
- Szwarcwaldzki - tort na ciemnym biszkopcie z kakao, masą śmietankową i masą czekoladową z wiśnią w rumie,
- Tiramisu - tort na ciemnym biszkopcie, z masą kawową i masą śmietankową z mascarpone z dodatkiem likieru amaretto
- Owoce leśne - tort na jasnym biszkopcie z lekką masą śmietankową i kwaskowatymi owocami: porzeczką, maliną, jagodą,
- Egzotyczny - tort na jasnym biszkopcie z masą jogurtowo-śmietankową, z owocem brzoskwini, ananasem, mandarynką i melonem, z likierem pomarańczowym

Napoje zimne:

0,5l/osobę, podane w szklanych dzbankach

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Domowa lemoniada z limonką i cytryną

Woda mineralna z miętą

Napoje gorące:

2 filiżanki/osobę, serwowane indywidualnie

Kawa czarna/biała/Cappuccino/Latte

Herbata czarna/owocowa