



Pakiet Platynowy: 870 zł / os.
Nasza oferta promocyjna ważna do Maja 2024 roku: 800 zł / os.

- Powitanie chlebem orkiszowym i solą z morza martwego
- Toast królem szampanów Dom Perignon z płatkami 24 karatowego złota
- Obiad serwowany przy akompaniamencie saksofonu
- Weselny obiad serwowany w wazach i półmiskach do wyboru
- Deser
- Wybór zimnych przekąsek
- I, II, III i IV ciepła kolacja serwowana
- Nielimitowane bezalkoholowe napoje chłodzące
- Napoje gorące serwowane przez profesjonalnego baristę
- Owoce sezonowe i egzotyczne
- Tort weselny, ciasta, ciasteczka, desery, praliny
- Nielimitowany Alkohol (wódka, wino, piwo i alkohole świata)
- Bufet z alkoholami z różnych kontynentów (do ustalenia)
- Serwis ambasadorów barmaństwa
- Stacja tematyczna (kuchnie świata)
- Aranżacja stołów stworzona zgodnie z założeniami Młodej Pary
- Profesjonalna obsługa
- Indywidualne przygotowanie stołów (nakrycie, dobór zastawy oraz dodatków)

Przystawka do wyboru 1 pozycja:

- Ceviche z avocado (owoce morza)
- Tatar z dzikiego łosia na delikatnym kremie oliwkowym
- Puszysty suflet z sera mimolette w lazurkowej otoczce – delikatne krewetki z kaparami otoczone aksamitnym sosem cytrynowym

Zupy do wyboru 1 pozycja :

- Rosół z kluseczkami z gęsiny i królewskim makaronem
- Zupa krem pomidorowo-bazyliowa z czosnkowymi grzankami
- Jedwabisty krem z groszku wiosennego z dodatkiem Bazylii i szczypty szafranu
- Biały krem z owoców morza na fundamencie miecznika
- Consomme drobiowe z warzywami Julienne

Dania główne do wyboru 4 pozycje podane na półmiskach wieloporcyjowo :

- Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
- Tradycyjna rolada śląska w sosie pieczeniowym
- Panierowane roladki drobiowe nadziewane pieczarkami
- Stek cielęcy macerowany w brązowym cukrze
- Połędwiczki wieprzowe duszone w sosie własnym ze smardzami
- Comber z sarny z czarnuszką w perłowej glazurze
- Comber jagnięcy z chatney z czerwonej cebuli i kwiatu bzu
- Stek z sandacza z salsą z mango

Sosy:

- Bijou
- Mornay
- Muślinowy
- Miętowy
- Bearnieński
- Demi glace

Dodatki do wyboru 3 pozycje podane na półmiskach wieloporcyjowo:

- Pulchne kluseczki śląskie
- Ziemniaki puree
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Chrupiące ziemniaczki opiekane we włoskich ziołach
- Kasza perłowa duszona w pietruszce
- Puree z selera
- Ziemniaki hasselback
- Dufiny ziemniaczane
- Grantin ziemniaczany
- Talarki w posypce ziołowej
- Ziemniaki Rosti

Bukiet surówek do wyboru 3 pozycje:

- surówka z białej kapusty
- surówka z marchewki
- surówka z buraków
- surówki sezonowe
- mizeria z ogórków
- warzywa duszone polane
- masełkiem klarowanym
- Liście rucoli i szpinaku polane sosem winegret
- Fasolka szparagowa z orzechami laskowymi i sosem cytrynowym
- Wykwintna sałatka z malinami i melonem i serem feta

Deser do wyboru 1 pozycja:

- Puchar lodowy waniliowy z musem malinowym i bitą śmietaną
- Panna Cotta migdałowo-śmietankowa z sosem owocowym
- Krem brulle z wanilią posypany płatkami złota
- Włoskie tiramisu nasączone kawą z luwaka i oryginalnym likierem amaretto
- Francuskie mini tarty pod pierzynką z owocami
- Sernik polany sosem ze świeżych malin podany w towarzystwie lodów rzemieślniczych

Zimna płyta na stołach gości i stole szwedzkim:

- Półmisek wędlin domowych (szynka wieprzowa, kiełbasa wiejska, kabanosy) .
- Półmisek mięs pieczonych (schab, karkówka, pierś z indyka, boczek)
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem gyros
- Sałatka Szefa kuchni
- Sałatka Italiano z makaronem
- Chrzan z jajkiem
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane musem pieczarkowym
- Pieczarki marynowane
- Śledź po węgiersku
- Śledź w sosie musztardowo-miodowym z cebulką
- Śledź po staropolsku
- Mozzarella z pomidorami i bazylią
- Deska serów(sery żółte, pleśniowe, góralskie, koreczki)
- Nadziewane roladki z szynki
- Marynaty (grzybki, papryka, oliwki, ogórki kwaszone)
- Galaretki drobiowa
- Masła śmietanowe i smakowe 82%
- Terrina z kaczki z dodatkiem trójniaka
- Melon w otoczeniu włoskiej szynki parmeńskiej
- Patte z cielęciny i wątróbki podane na chrupiącej francuskiej grzance
- Marynowany łosoś gravlax
- Łosoś w galantynie podany w całości
- Galantyna frutti di Mare z warzywami
- Pieczywo mieszane
- Owoce (sezonowe, egzotyczne, filetowane podane na paterach)

Ciepłe serwowane kolacje 1,2, 3 i 4 do wyboru po 1 pozycji:

- Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym lub kapustą i grzybami)
- Grillowana pierś z kurczaka w sosie warzywnym z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej
- Gicz z indyka duszona w aromacie szyszek chmielowych z puree ziemniaczano – chrzanowym z modrą kapustą
- Bogracz
- Zupa gulaszowa
- Gulasz węgierski z pieczarkami i kluseczkami kładzionymi
- Udziec wieprzowy flambirowany podawany z kapustą zasmażaną i bagietką zapiekaną z masełkiem czosnkowym (danie wyjazdowe wydawane przez Szefów kuchni na Sali
- Kacze udko karmelizowane z jabłkiem w aromacie pomarańczy, podane z buraczkami i kopytkami ziemniaczanymi
- Kieszonki z indyka faszerowane grillowaną cukinią z serem gorgonzola, ziemniaczanym grantinem i glazurowaną marchewką
- Boeuf strogonof z połędwicy wołowej ze świeżą papryczką
- Aksamitny krem miętowy z grzanką
- Zupa krem z kalafiora z ptysiami, truflą i płatkami migdałów
- Boeuf Bourguignon z tymiankiem i aromatycznymi przyprawami
- Połędwiczka wieprzowa deglasowana w czerwonym winie na musie maślanym, granat i puree dyniowe
- Grillowane krewetki Tygrysie z Tagiolini w sosie winno – truflowym i sałatką z rukoli

Tort weselny, kruche ciasteczka, desery i praliny

- Przygotowane przez nagrodzonych mistrzów cukierniczych

Chata staropolska

- Półmisek mięs pieczonych
- Kiełbasa wiejska
- Paszeta wieprzowa / cielęcy
- Gołąbki staropolskie
- Bigos
- Golonka
- Smalczyk
- Grzybki
- Pierogi opiekane
- Marynaty
- Wiejski chleb
- Szynka peklowana
- Kabanosy
- Ogórki kiszzone
- Żeberka pieczone
- Kaszanka ze zrumienioną cebulką
- Flaczki staropolskie
- Dipy
- Dzikizna wędzona
- Śliwowica łącka

Pokrowce na krzesła w cenie

* Tort oraz ciasta do uzgodnienia

** Dzieci do lat 5 – bezpłatnie