

MENU WESELNE – SEZON 2019

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ TOAST WZNIESIONY WINEM MUSUJĄCYM

PAKIET SREBRNY

Zupa (do wyboru jedna)

- Złocisty rosół z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- Consome pomidorowe z kluseczkami ryżowymi
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem brokułowy z julienne łososiowym
- Włoska zupa minestrone

Danie główne serwowane na półmiskach (2 porcje na osobę)

- Schab ze śliwką
- Kotlet De Volaille
- Zraz wieprzowy z karkówki faszerowany pieczarkami
- Udziec z kurczaka owinięty boczkiem
- Sos pieczeniowy
- Sos grzybowy

Dodatki (dwa do wyboru)

- Ziemniaczki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem
- Frytki
- Talarki ziemniaczane
- Ryż z warzywami

Surówki (trzy do wyboru)

- Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i jabłkiem w śmietanie
- Kapusta pekińska z warzywami w czosnkowym dressingu
- Buraczki z jabłkiem i papryką
- Mizeria ze śmietaną
- Tarta marchew z jabłkiem
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z pora z jabłkiem

- Ćwikła z chrzanem



Pierwsza kolacja (do wyboru jedno z dań)

- Zawijas schabowy z pieczarkami i serem podany z talarkami ziemniaczanymi oraz surówką z pora
- Saltimbocca z piersi kurczęcia ze świeżą szalwią podana z kolorowym ryżem oraz sałata zieloną z balsamicznym dressingiem
- Polędwica wieprzowa w sosie z kurek podana z kopytkami oraz surówką z czerwonej kapusty
- Kotlet schabowy na gorącej kapuście z bekonem podany z ziemniakami puree

Druga kolacja (do wyboru jedno z dań)

- Bogracz z warzywami
- Forszmak
- Pikantna zupa węgierska z kluseczkami
- Potrawka z indyka z warzywami

Trzecia kolacja gorąca (do wyboru jedno z dań)

- Barszcz czerwony pachnący czosnkiem z krokietem z mięsa, kapusty i grzybów
- Esencjonalny barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Flaczki wołowe

Zimna płyta na stołach

- Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów
- Galaretka z drobiu
- Śledź w trzech smakach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Gyros z pikantnym kurczakiem
- Roladka z szynki z sałatką amerykańską w delikatnej galarecie
- Pieczywo
- Masło

Desery na szwedzkim bufecie

I

- Różnorodne ciasta własnego wypieku – 200g / osoba
- Kompozycja ze świeżych owoców ułożona na lustrze

II

- Różnorodne ciasta własnego wypieku - 100g / osoba

- Kompozycja ze świeżych owoców ułożona na lustrze



- Kolorowe musy -1 szt / osoba
 - * Mus jagodowy
 - * Mus malinowy
 - * Mus czekoladowy
- Kruche babeczki - 1 szt /osoba
 - * Babeczka z kremem śmietankowym i owocami
 - * Babeczka z kremem czekoladowym i bakaliami

Napoje

- Kawa i herbata bez ograniczeń - stół szwedzki
- Zimne napoje w dzbankach bez ograniczeń
 - * Woda mineralna , soki owocowe, napoje gazowane

DODATKOWO PŁATNE

Tort

Piętrowy tort dla nowożeńców – smak i dekoracja do wyboru

- Czekoladowo – orzechowy
- Kawowy
- Caracas
- Ambassador
- Czekoladowy z wiśniami
- Malinowy
- Raffaello z adwokatem

Desery

- Lody w sosie angielskim i malinowym
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Gorące maliny z musem waniliowym i gałką lodów
- Kruche babeczki z kremem
- Kolorowe musy
- Ciasta wydane ponad menu
- Ciasta do paczek dla Gości - w cenie opakowanie

Cola, Sprite, Fanta 0,25L (butelka)



Obsługa bufetu alkoholowego w formie stołu szwedzkiego

Dekoracja sali

- Kokardy w wybranym kolorze na pokrowce
- Oświetlenie sali w wybranym kolorze

Samochód

- Mercedes CLS dla Młodej Pary
- Mercedes Viano Exclusive 8 osobowy

Standardowa dekoracja Sali weselnej - niskie wazony z żywymi kwiatami.

Dekoracja holu i białe pokrowce na krzesła – w cenie pakietu.

Indywidualne życzenia – płatne dodatkowo.

Standardowe wizytówki na stołach w cenie pakietu.

Tablica informacyjna dla gości w cenie pakietu.

Apartament dla nowożeńców GRATIS

Zaproszenie na kolację rocznicową GRATIS

Dzieci poniżej 3 lat GRATIS- przygotowane miejsce przy stole oraz zastawa obiadowa

Dzieci od 3 lat do 6 lat 50% RABAT

Standardowa zniżka na noclegi dla gości weselnych wynosi 20 % od cen

podstawowych w dniu przyjęcia weselnego a 25% przy zakwaterowaniu min 50 osób.

Możliwość przygotowania dań : wegetariańskich , wegańskich, dietetycznych

Powyższe menu nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego.

W razie dodatkowych pytań służę pomocą.

Tomasz Jung

Manager F&B

Tel. 668 592 945

tomasz.jung@hoteliskierka.com.pl