

MENU WESELNE – SEZON 2019

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ TOAST WZNIESIONY WINEM MUSUJĄCYM

PAKIET PLATYNOWY

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)

- Polędwica wołowa w pieprzowej skorupce pieczona w sosie wiśniowym
- Rożki wieprzowe z suszonymi pomidorami w sosie kaparowym
- Kotlecki z piersi kurczęcia owinięte hiszpańską szynką Serrano i serem Cheddar
- Zawijane zrazy wieprzowe nadziewane grzybami
- Sos wiśniowy
- Sos pieczeniowy

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)

- Płonąca szynka wieprzowa w sosie borowikowym podana z kaszą gryczaną ze skwarkami oraz surówką z czerwonej kapusty na ostro
- Sandacz na szpinaku z gorgonzolą i orzechami nerkowca podany z ryżem z curry
- Kieszonki schabowe faszerowane grzybami leśnymi podane z kluskami śląskimi oraz surówką z buraków z papryką
- Zrazy wołowe nadziewane papryką, ogórkiem i cebulą w sosie własnym podane z kaszą jęczmienną i surówką z białej kapusty

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
- Indyk w maładze
- Pieczony łosoś podany w lekkiej galarecie z jajkiem faszerowanym
- Carpaccio ze śledzia norweskiego z sałatką pomidorowo-bazyliową
- Roladka z grillowanej cukinii z suszonym pomidorem i niebieskim serem
- Roladka z łososią wędzonego nadziewana musem serowym z kawiolem
- Sałatka brokułowa z delikatnym musem czosnkowym
- Sałatka z szynką, ananasem i porem
- Pieczywo
- Masło

Na szwedzkim bufecie

I

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



HOTEL ISKIERKA
BUSINESS & SPA

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 0,25L bez ograniczeń
 - *Coca-Cola, Sprite, Fanta

Tort

Piętrowy tort dla nowożeńców – smak i dekoracja do wyboru

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

Desery lodowe do wyboru

- Lody w sosie angielskim i malinowym
- Gorące maliny z musem waniliowym i gałką lodów
- Lody z owocami i bitą śmietaną

DODATKOWO PŁATNE

Deser

- Kruche babeczki z kremem
- Kolorowe musy
- Ciasta wydane ponad menu
- Ciasta do paczek dla Gości - w cenie opakowanie

Obsługa bufetu alkoholowego w formie stołu szwedzkiego

Dekoracja sali

- Kokardy w wybranym kolorze
- 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