



Menu weselne 2020/2021

PAKIET EXCLUSIVE 220 zł/ os.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru)

Bulion z trzech rodzajów mięs podany z pierożkami z jagnięciną

Krem z białych szparagów z pistacjami

Zupa grzybowa z rydzy z ziemniaczkami, pietruszką i śmietaną

GŁÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

Sarnina w sosie z suszonych prawdziwków i czerwonego wina podana z delikatnymi kopytkami i grillowanymi prawdziwkami **lub**

Risotto z prawdziwkami, śmietaną i parmezanem pachnące ziołami

DESER (podane indywidualnie)

Beza z kremem mascarpone podana z bitą śmietaną i świeżymi owocami sezonowymi

DRUGIE DANIE CIEPŁE (podane w stoły na półmiskach)

Kotlet z Nowozelandzkiej jagnięciny podany na warzywach grillowanych

Zrazy cielęce w sosie truflowym podane z ryżem jaśminowym

Płat łososia pieczony w całości podany z krewetkami, szijkami rajowymi, masłem, czosnkiem i pachnącymi ziołami

Pierozki z kurkami, orzechami włoskimi i świeżą bazylią

TRZECIE DANIE CIEPŁE (podane na szwedzkim stole)

Noga z kaczki z gruszką duszoną w czerwonym winie

Ravioli nadziewane szpinakiem i gorgonzolą

Papryka faszerowana kaszą pęczak, cukinią, cebulą, papryką i chili

CZWARTE DANIE CIEPŁE (podane w kociołku)

Strogonow z polędwicy wołowej

ZIMNE PRZEKĄSKI PAKIET EXCLUSIVE (serwowane na szwedzkim stole)

Patera pieczonym mięsem z sosem tatarskim

Wędzonki z sielankowej wędzarni z piklami

Pasztet z dziczyzny z żurawiną
Rolada z kaczki z bakaliami
Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem
Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką
Tatar z łososia z avocado
Śledź matias na carpaccio z ziemniaka, ogórka i jabłka
Jesiotr wędzony
Carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i słonecznikiem
Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
Sałata z selerem naciowym, kurczakiem i orzechami
Sałata z tuńczykiem, jajkiem i smażonymi kaparami
Sałata ze świeżymi warzywami, serem feta i sosem winegret
Pieczywo własnego wypieku
Masełko ziołowe

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE 20 zł/ os.

Dwa soki owocowe
Pepsi
7-up
Woda niegazowana
Kawa z ekspresu (czarna, biała, cappuccino, latte, espresso)
Herbata czarna i zielona

BUFETY

BUFET WIEJSKI 20 ZŁ/ OS.

Boczek wędzony
Karkówka wieprzowa wędzona
Szynka wieprzowa wędzona
Schab wieprzowy wędzony
Kiełbasa swojska
Smalec z dzika
Salceson
Kaszanka
Sielawa wędzona
Sałatka ziemniaczana ze śledziem i jabłkiem
Ogórki kiszane/ małosolne
Gruszki i śliwki marynowane
Pieczywo wiejskie własnego wypieku

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI 30 ZŁ/OS.

Chrupiąca bruschetta z masłem czosnkowym, pieczonymi kawałkami pomidorów i bazylią

Kalmary w tempurze z dippem

Krewetki tygrysie w czosnku i świeżych ziołach

Łosoś wędzony podany z ziołowym twarożkiem na cykorii

Dojrzewająca szynka parmeńska

Kiełbasa chorizo

Deska serów z winogronami i orzechami

Sałatka z makaronu ryżowego, paluszków krabowych i świeżego pora

Sałata z grillowanym hallumi, winogronami, orzechami i sosem mango

Grillowany bakłażan z mozzarellą, kaparami, suszonymi pomidorami

Oliwki zielone i czarne z pestką

Bułeczki własnego wypieku

Masełko ziołowe

SŁODKI STÓŁ

SŁODKI STÓŁ STANDARD 15 ZŁ/ OS.

Sernik z migdałami i czekoladą

Tarta z sosem mascarpone i truskawkami

Pleśniak z kwaśną czarną porzeczką i bezą

Tiramisu

Brownie z nutą mięty

Pana cotta z białą czekoladą i jagodami

Babeczki kruche z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

Koktajl chia na mleku kokosowym z mango

Owoce świeże

SŁODKI STÓŁ PREMIUM 25 ZŁ/ OS.

Sernik z migdałami i czekoladą

Tarta z sosem mascarpone i truskawkami

Pleśniak z kwaśną czarną porzeczką i bezą

Tiramisu

Brownie z nutą mięty

Pana cotta z białą czekoladą i jagodami

Babeczki kruche z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

Koktajl chia na mleku kokosowym z mango

Owoce świeże

Monoporcje w 3 smakach z lustrzaną glazurą

Makaroniki z mango

Makaroniki pistacjowe

Informacje ogólne

Cena pakietu zawiera:

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym
- Uroczysty obiad (zupa, danie główne, deser)
- Trzy ciepłe kolacje i bufet zimnych przekąsek
- Wynajem klimatyzowanej sali
- Stoły okrągłe lub prostokątne do wyboru
- Dekoracja stołu (obrus, serwety, szkło, sztucce)
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Voucher upominkowy dla Państwa Młodych na kolację w pierwszą rocznicę ślubu

Opłaty zależne:

- Dzieci do lat 3 za darmo
- Dzieci od 4 lat 50% ceny
- Zespół, kamerzysta, fotograf 50% ceny
- Opłata korkowa 10 zł/ os. dorosłej
- Wpłacenie zadatku w wysokości 2000zł jest oficjalną formą zarezerwowania przyjęcia
- Do 01.01.2021 należy uiścić 50% całej kwoty, pozostałość należy wpłacić do 2 dni przed przyjęciem
- Przyjęcia, które odbywają się w piątek otrzymują 10% rabatu

KONTAKT

biuro@restauracjasielanka.pl | 89 5123456

