



## Menu weselne 2020/2021

### PAKIET PREMIUM 180 zł/os.

#### UROCZYSTY OBIAD

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem, pietruszką i marchewką

Krem z borowików z grzanką prosto z pieca

GŁÓWNE (podane indywidualnie; wersja tradycyjna i dla wegetarian)

Polędwiczka wieprzowa w pistacjowej panierce podana pieczonym puree ziemniaczanym i lasagne warzywną **lub**

Bakłażan pieczony przekładany pomidorami, mozzarellą i bazylią podany z sosem z pomidorków cherry

DESER (podane indywidualnie)

Fondant czekoladowy podany z gałką lodów waniliowych i malinami

**DRUGIE DANIE CIEPŁE** (podane w stoły na półmiskach)

Kaczka pieczona podana z gorącymi wiśniami i kopytkami

Żeberka barbecue podane z pieczone ziemniakami

Sandacz na cukinii z sosem z suszonych prawdziwków

Pierogi ze szpinakiem

**TRZECIE DANIE CIEPŁE** (podane na szwedzkim stole)

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Makaron penne w sosie śmietanowym z boczniakiem, rukolą, pomidorkami cherry i kolorowym pieprzem

Kalafior pieczony w panierce ze złocistej bułki

**CZWARTE DANIE CIEPŁE** (podane w kociołku)

Żurek biały z kiełbasą

**ZIMNE PRZEKĄSKI PAKIET PREMIUM** (serwowane na szwedzkim stole)

Patera pieczonym mięs z sosem tatarskim

Wędzonki z sielankowej wędzarni z piklami  
Paszтет z dziczyzny z żurawiną  
Rolada z kaczki z bakaliarni  
Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem  
Ozory wieprzowe z galaretką śliwkową i chrzanową pianką  
Śledź matias na carpaccio z ziemniaka, ogórka i jabłka  
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
- Bufet zimnych przekąsek
- Wynajem klimatyzowanej sali
- Stoły okrągłe lub prostokątne do wyboru
- Dekoracja stołu (obrus, serwety, szkło, sztucce)
- Koordynator przyjęcia
- 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](mailto:biuro@restauracjasielanka.pl) | 89 5123456