



Uroczystość trwająca do 7-8 godzin. Menu serwowane jest indywidualnie lub podawane metodą niemiecką, na półmiskach. Całość rozbudowana o tort, wybór przekąsek na zimno i późniejsze danie wieczorne na gorąco, bufet napojów gorących. Pierwszy wariant menu na maksymalną liczbę 70-75 osób.

Cena uwzględnia: menu, obsługę kelnerską do 7 godzin, eleganckie nakrycie stołu (białe obrusy, serwety, świece), elegancką dekorację kwiatową - 1 wiązanka/10 osób.

Wariacja nr 1 - 245 zł/osobę

Powitanie Młodych chlebem i solą przez rodziców

Powitanie gości:

1 szampanówka/osobę

Wino musujące z malinami

Przystawka:

1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie

Mini sałatka z szyjek rakowych

Carpaccio z buraka na miksie sałat z dressingiem winegret

Zupa:

1 porcja na osobę, serwowana indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:

Krem z papryki, z oliwą z białej trufli

Krem z serów wyborowych z grzankami ziołowymi

Danie główne:

1 porcja na osobę, serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 propozycja z poniższych:

Eskalopki cielęce przekładane liśćmi szatwii z kopytkami podane z sosem tymiankowym

Pierś z gęsi z kluseczkami i flambiowanymi w białym winie szparagami

Łosoś grillowany podany na tagliatelle ze szpinakiem z pomidorkami koktajlowymi i bazylią

Kieszonka drobiowa z mozzarellą i suszonymi pomidorami, z sosem szpinakowym z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową

Zakąski zimne:

0,5 porcji na osobę - Do wyboru 6 propozycji z poniższych:

Koreczki z kurczaka w sezamie

Roladki z indyka i twarogu

Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka

Sałatka na szlaku

Sałatka z kiełkami i szynką

Sałatka jarzynowa

Śledź po węgiersku

Śledź w oleju z cebulą

Deska wędlin i serów

Karczek nadziewany musem drobiowym

Bajeczne jajka – z pastami w 4 smakach

Papryczki faszerowane

Pomidor nadziewany salami

Sałatka owocowa

Dodatki gwarantowane do zakąsek: pieczywo, masło, pikle

Tort

1 porcja na osobę - ok. 120 g. Do wyboru jedna z propozycja z poniższych:

Szampańska truskawka - tort na jasnym biszkopcie ze świeżymi truskawkami na masie śmietankowej z mascarpone z dodatkiem Prosecco,

Szwarcwaldzki - tort na ciemnym biszkopcie z kakao, masą śmietankową i masą czekoladową z wiśnią w rumie,

Tiramisu - tort na ciemnym biszkopcie, z masą kawową i masą śmietankową z mascarpone z dodatkiem likieru amaretto

Owoce leśne - tort na jasnym biszkopcie z lekką masą śmietankową i kwaskowatymi owocami: porzeczką, maliną, jagodą,

Egzotyczny - tort na jasnym biszkopcie z masą jogurtowo-śmietankową, z owocem brzoskwini, ananasem, mandarynką i melonem, z likierem pomarańczowym

I danie wieczorne na gorąco:

1 porcja na osobę, danie serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:

Barszcz z krokietem z kapustą i pieczarkami

Barszcz z pasztecikiem

Bigos po myśliwsku

Koreczki serowo – boczkowe

Koreczki śliwkowo – boczkowe

Szaszłyk wieprzowy podany z pieczywem

Szaszłyk drobiowy podany z ryżem

Zupa gulaszowa z pieczywem

Napoje zimne:

0,5l/osobę, podane w szklanych dzbankach

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Domowa lemoniada z limonką i cytryną

Woda mineralna z miętą

Napoje gorące:

Dostępne w formie bufetu szwedzkiego - bez limitu

Kawa/herbata



Wariacja nr 2 – 299 złotych/osobę

Powitanie Młodych chlebem i solą przez rodziców

Powitanie gości:

1 szampanówka/osobę

Wino musujące z malinami

Zupa:

1 porcja na osobę, podawana w wazach. Do wyboru 1 opcja z poniższych:

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z grzanką ziołową

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Danie główne:

0,5 porcja na osobę z każdego mięsa, serwowane na półmiskach. Do wyboru 3 propozycje z poniższych:

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami

Udko z kurczaka zapieczone na złoto

Kotlet schabowy tradycyjny

Karczek pieczony w sosie tymiankowym

Schab ze śliwką w sosie pieczeniowym

Pierś drobiowa w sezamie

Filet z łososia z masłem

Dorsz atlantycki panierowany

Dodatki:

0,5 porcja na osobę z każdego dodatku, serwowane na półmiskach. Do wyboru 3 propozycje z poniższych:

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Ziemniaki puree

Łódeczki/talarki ziemniaczane

Frytki

Kluski śląskie

Surówki:

0,5 porcja na osobę z każdego dodatku, serwowane na półmiskach. Do wyboru 3 propozycje z poniższych:

- Surówka z kapusty białej
- Surówka z kapusty czerwonej
- Buraczki z cebulką
- Surówka z kapusty kwaszonej
- Surówka z marchwi i jabłka
- Surówka z warzyw mieszanych
- Surówka z fasolki szparagowej i papryki

Zakąski zimne:

0,5 porcji na osobę - do wyboru 6 propozycji z poniższych:

- Koreczki z kurczaka w sezamie
 - Roladki z indyka i twarogu
 - Galantyna z kurczaka
 - Sałatka grecka
 - Sałatka na szlaku
 - Sałatka z kiełkami i szynką
 - Sałatka jarzynowa
 - Śledź po węgiersku
 - Śledź w oleju z cebulą
 - Deska wędlin i serów
 - Karczek nadziewany musem drobiowym
 - Bajeczne jajka – z pastami w 4 smakach
 - Papryczki faszerowane
 - Pomidor nadziewany salami
 - Sałatka owocowa
- Dodatki gwarantowane do zakąsek: pieczywo, masło, pikle

Tort

1 porcja na osobę - ok. 120 g. Do wyboru jedna z propozycja z poniższych:

Szampańska truskawka - tort na jasnym biszkopcie ze świeżymi truskawkami na masie śmietankowej z mascarpone z dodatkiem Prosecco,

Szwarcwaldzki - tort na ciemnym biszkopcie z kakao, masą śmietankową i masą czekoladową z wiśnią w rumie,

Tiramisu - tort na ciemnym biszkopcie, z masą kawową i masą śmietankową z mascarpone z dodatkiem likieru amaretto

Owoce leśne - tort na jasnym biszkopcie z lekką masą śmietankową i kwaskowatymi owocami: porzeczką, maliną, jagodą,

Egzotyczny - tort na jasnym biszkopcie z masą jogurtowo-śmietankową, z owocem brzoskwini, ananasem, mandarynką i melonem, z likierem pomarańczowym

I danie wieczorne na gorąco:

1 porcja na osobę, danie serwowane indywidualnie. Do wyboru 1 opcja z poniższych:

Barszcz z krokietem z kapustą i pieczarkami

Barszcz z pasztecikiem

Bigos po myśliwsku

Koreczki serowo – boczkowe

Koreczki śliwkowo – boczkowe

Szaszłyk wieprzowy podany z pieczywem

Szaszłyk drobiowy podany z ryżem

Zupa gulaszowa z pieczywem

Napoje zimne:

0,5l/osobę, podane w szklanych dzbankach

Domowa lemoniada z limonką i cytryną

Woda mineralna z miętą

Napoje gorące:

Dostępne w formie bufetu szwedzkiego - bez limitu

Kawa/herbata