

PRZYSTAWKI (Przystawki w formie półmiskowej, serwowane w stół)

Śledź w zakwasie buraczanym z jabłkiem i majerankiem

Tatar wołowy z piklami i emulsją musztardową

Pieczony burak z kozim serem, miodem gryczanym i orzechami włoskimi

Pasztet z kaczych wątróbek z konfiturą z żurawiny

Carpaccio z pieczonej dyni z olejem rydzowym i pestkami dyni

ZUPA (Goście wybierają jedną z opcji podczas spotkania)

Żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem przepiórczym

Krem z pieczonych pomidorów z wędzonym twarogiem i szczypiorkiem

DANIE GŁÓWNE (Goście wybierają jedną z opcji podczas spotkania)

Pierś z kurczaka zagrodowego sous-vide z purée z selera i sosem z estragonu

Pstrąg pieczony z masłem cytrynowym, podany z młodymi ziemniakami

Stek z kalafiora z sosem paprykowym i chrupiącą kaszą gryczaną

BUFET ZIMY (Dostępny podczas trwania spotkania, uzupełniany na bieżąco)

Salatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym

Śledź w oleju z cebulą i czarnym pieprzem

Salatka z rukolą, wędzonym twarogiem i orzechami

Gravlax z koprem i cytryną

Deska wędlin rzemieślniczych

Pasztet z żurawiną i chrzanem

Sery regionalne z konfiturą z pigwy

Pieczyno na zakwasie i masło ziołowe

BUFET DESEROWY (Dostępny po daniach głównych, uzupełniany na bieżąco)

Sernik z kruszonką i polewą malinową

Tartaletki z kremem waniliowym i owocami leśnymi

Pączki z konfiturą różaną

Brownie czekoladowe z solonym karmelem

Do ceny należy doliczyć 8% VAT + 10% opłaty serwisowej



PRZYSTAWKI (Przystawki w formie półmiskowej, serwowane w stół)

Śledź w zakwasie buraczanym z jabłkiem i majerankiem

Tatar wołowy z piklami i emulsją musztardową

Pieczony burak z kozim serem, miodem gryczanym i orzechami włoskimi

Pasztet z kaczyczych wątróbek z konfiturą z żurawiny

Carpaccio z pieczonej dyni z olejem rydzowym i pestkami dyni

Gravlax z miodem i chrzanem

Roladki z cukinii z ricotta i suszonymi pomidorami

ZUPA (Goście wybierają jedną z opcji podczas spotkania)

Żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem przepiórczym

Consommé wołowe z pierożkami z kaczki

DANIE GŁÓWNE (Goście wybierają jedną z opcji podczas spotkania)

Pierś z kurczaka zagrodowego sous-vide z purée z selera i sosem z estragonu

Comber jagnięcy z puree z batatów i sosem rozmarynowym

Sandacz na duszonych porach z sosem maślanym

BUFET ZIMY (Dostępny podczas trwania spotkania, uzupełniany na bieżąco)

Carpaccio z buraka z fetą

Śledź po kaszubsku

Deska serów rzemieślniczych

Pasztet z dziczyzny z galaretką z pigwy

Łosoś wędzony z musem chrzanowym

Pieczyno na zakwasie i masło czosnkowe

BUFET DESEROWY (Dostępny po daniach głównych, uzupełniany na bieżąco)

Sernik z kruszonką i polewą malinową

Panna cotta z musem malinowym

Crème brûlée z wanilią burbońska

Do ceny należy doliczyć 8% VAT + 10% opłaty serwisowej



PRZYSTAWKI (Przystawki w formie półmiskowej, serwowane w stół)

Śledź w zakwasie buraczanym z jabłkiem i majerankiem
Tatar wołowy z piklami i emulsją musztardową
Pieczony burak z kozim serem, miodem gryczanym i orzechami włoskimi
Gravlax z miodem i chrzanem
Roladki z bakłażana z fetą
Paszтет foie gras z żurawiną
Tatar z tuńczyka z yuzu i awokado

ZUPA (Goście wybierają jedną z opcji podczas spotkania)

Bisque z raków z kremowym koperkiem
Barszcz biały na zakwasie z ziemniakami i boczkiem

DANIE GŁÓWNE (Goście wybierają jedną z opcji podczas spotkania)

Poławdwa wołowa z gratin ziemniaczanym i sosem porto
Sandacz z grillowanymi warzywami i kaszą bulgur
Ravioli z ricotta i szpinakiem w sosie maślanym z szalwią

BUFET ZIMY (Dostępny podczas trwania spotkania, uzupełniany na bieżąco)

Tatar z łososia z kawiozem
Paszтет z gęsi z musem z borówek
Gravlax z koprem i cytryną
Sery regionalne z konfiturą z żurawiny
Deska wędlin rzemieślniczych

BUFET CIEPŁY (Dostępny przez 2h podczas trwania spotkania, uzupełniany na bieżąco)

Zupa grzybowa z oliwą truflową
Poławdniczki cielece w sosie pieprzowym
Pierś z kurczaka zagrodowego sous-vide z purée z selera i sosem z estragonu
Warzywa duszone z tymiankiem
Dodatki: ziemniaki gratin, kasza z grzybami, warzywa grillowane

BUFET DESEROWY (Dostępny po daniach głównych, uzupełniany na bieżąco)

Fondant czekoladowy z płynnym środkiem
Mille-feuille z kremem waniliowym
Macarons w różnych smakach
Sernik pistacjowy

Do ceny należy doliczyć 8% VAT + 10% opłaty serwisowej



OFERTA WESELNA

PAKIET ALKOHOLOWY

245 PLN netto/osoba (do 10h)

Dostępny podczas trwania przyjęcia, uzupełniany na bieżąco

Napoje bezalkoholowe:

Woda gazowana i niegazowana
Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy)
Napoje gazowane (cola, sprite, fanta)
Kawa
Herbata

Napoje alkoholowe

Wódka Dwór Polski
Białe wino wytrawne
Czerwone wino wytrawne
Piwo butelkowe Cieszyn Lager

Dodatki:

Cytryny, limonki, mięta

Do ceny należy doliczyć 23% VAT + 10% opłaty serwisowej

DODATKOWE INFORMACJE

- Możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe alkohole na życzenie.
- Serwis profesjonalnych barmanów przez cały czas trwania przyjęcia.
- Dodatkowe informacje:
- Dekoracje: możliwość zorganizowania dekoracji w preferowanym stylu weselnym.
- Tort weselny: opcja zamówienia tortu w hotelowej cukierni (za dodatkową opłatą).
- Menu dziecięce (dla dzieci od 4 do 12 roku życia): dostępne w cenie 149 PLN netto/osoba.
- Dzieci do 4 roku życia – brak opłaty za menu
- Opcje dla osób z dietami specjalnymi: dostępne na życzenie.

