

Pakiet purpurowy



Serwis menu dań gorących odbywa się z półmisek

Szampań oraz chleb na powitanie Pary Młodej oraz Gości
Obiad składa się z dwóch dań (zupa, danie główne) i deseru (zupa do wyboru)
Danie gorące serwowane talerzowo
Przystawki gorące w ilości dwóch przekąsek podanych na życzenie gości o odpowiednio wcześniej ustalonych godzinach
Przystawki zimne w ilości sześciu przekąsek znajdujących się na stole podczas trwania uroczystości
Salatki w trzech rodzajach
Napoje zimne (soki owocowe serwowane w dzbankach, wody mineralne, napoje gazowane (bez ograniczeń)
Napoje gorące kawa, herbata (bez ograniczeń)
Ciasta w ilości trzech rodzajów
Owoce sezonowe
Alkohol(40%) - 0,5 l na parę
Wino stołowe - 0,75 l na 6osób
Tort weselny
Kompozycje kwiatowe - podstawowe

Cennik

Cena 160PLN+ 7% VAT dotyczy przyjęć organizowanych na minimum 120osób. Poniżej tej liczby gości koszt przewidziany za jedną osobę uzgadniany jest indywidualnie.

Usługi dodatkowe świadczone na życzenie Pary Młodej

Dania na specjalne zamówienie:

- łosoś norweski przygotowany w całości – bankietowy,
- pieczone prosie nadziewane kaszą gryczaną, głowizną i grzybami,
- faszerowane perliczki po polsku
- szereg innych dań, które możemy zaproponować na indywidualnym spotkaniu

Dodatkowy wystrój sali – cena ustalana indywidualnie

Dodatkowe usługi płatne od osoby

MENU

Dania gorące I

Zupa

Rosół z pulardy z kołdunami wołyńskimi lub Flaki wołowe

Danie główne

Zrazy wołowe zawijane, „Radziwił”

Dodatki

Klusieczki śląskie

Bukiet surówek

(bukiet sałat z warzywami, wielowarzywna)

Deser

Dakłady z kremem mocca

Dania gorące II

Medalion z kurczaka w grzankach na sposób szwajcarski

Ziemniaki zapiekane

Warzywa z wody

Przekąski gorące

Udo z kurczaka pieczone nadziewane pieczarkami

Żur staropolski z białą kielbasą

Przekąski zimne

Półmisek wędlin i mięs pieczonych z marynatami

Schab na sposób warszawski

Galantyna z łososiem norweskiego i sandacza ze szpinakiem

Mini studzieniny drobiowe z warzywami

Tatar wołowy z dodatkami

Jaja faszerowane

Sosy

Tatarski, meksykański

Sałatki

Warzywna z kurczakiem i dresingiem koperkowym
(Grillowana pierś kurczaka, kalafior, brokuły, fasolka szparagowa, marchewka juniorka, jaja)

Grecka

(świeże pomidor, ogórki, papryka, oliwki, ser feta, dresing ziołowy)

Hawajska

(grillowana pierś z kurczaka, winogrona, mandarynki, ananas, śliwki suszone, morele suszone, rodzynki, majonez)

Ciasta

(jabłecznik, sernik, czekoladowe)

Wino stołowe

Alkohol

Owoce

Tort weselny

Kawa, Herbata

Soki owocowe, wody mineralne

Wybór pieczywa

Proponujemy szereg dań, które zamiennie mogą się znaleźć w Państwa menu. Jednakże szczegóły dotyczące menu oraz innych spraw dotyczących organizacji przyjęcia, ustalamy na spotkaniu indywidualnym z zainteresowanymi osobami.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!