

Propozycje menu

Menu I

Cena: 180 PLN/brutto/os.

Drink powitalny

- Wino musujące

Przystawka

- Łosoś marynowany na pumperniku z imbirem i jogurtem naturalnym

Zupa

- Consome Royal z makaronem jajecznym

Danie główne

- Polędwiczki wieprzowe na racuchach tostowych z pomidorami concase, serem mozzarella, brokułowym gratin i grzybami leśnymi

Deser

- Suflet czekoladowy z gałką lodów i wiśniami

Tort weselny z flarami (smaki do wyboru)

Napoje

- Kawa / Herbata
- Woda mineralna
- Wino 100 ml

Menu II

Cena: 270 PLN/brutto/os.

Drink powitalny

- Wino musujące

Przystawka

- Cielęcina Vitello Tonnato w sosie z tuńczyka z kaparami

Zupa

- Krem z brokułów z prażonymi migdałami

Danie główne

- Kaczka Confit na czerwonej kapuście, duszonej w czerwonym winie z ziemniaczanymi kluskami i smażonymi jabłkami

Deser

- Torcik lodowy z nutą sosu wiśniowego

Zakąski koktajlowe

- Pstrąg wędzony na musie z krewetek koktajlowych
- Rolada z łososia ze szpinakiem i szyszkami rakowymi
- Polędwica wołowa z masłem chrzanowym

- Polędwiczki wieprzowe z musem z gęszej wątróbki na pumperniku
- Roladki z kurczaka z brzoskwinia na krakersach
- Szparagi w szynce z sosem koktajlowym
- Wybór wędlin i mięs pieczystych

Sałatki

- Sałatka z kurczaka w sosie z błękitnego sera pleśniowego
- Sałatka z sera feta z częstkami pomidora, oliwkami i sosem vinaigrette
- Dressingi, marynaty
- Pieczywo koktajlowe

Bufet deserowy

- Musy owocowe
- Wybór świeżych owoców

Tort weselny z flarami (smaki do wyboru)

Zakąska gorąca

- Szyńska pieczona z dodatkami

Napoje

- Kawa / Herbata
- Woda mineralna
- Wódka 40 ml / os.

Za wniesiony alkohol i napoje dodatkowo pobieramy „korkowe” w wysokości 10 zł od osoby. Szczegółowych informacji udzieli osobisty opiekun wesela – tel.: +48 58 321 00 32, email: H3390-FB@accor.com