

MENU WESELNE NA ROK 2019/2020



Menu weselne

250 zł brutto za osobę, minimum 70 osób

Zupa — serwowana

200-220 ml — 1 do wyboru

Krem z białych warzyw	chorizo, panko, oliwa
Rosół wołowo-drobiowy	domowy makaron, warzywa, oliwa pietruszkowa
Bulion grzybowy	pietruszkowe lane kluski, warzywa, grzyby
Tajska zupa rybna	krewetki, makaron ryżowy, marchew, groszek, sezam

Danie główne — na półmiskach

porcja 100-120 g (2,5 porcji/os.) — 4 do wyboru

Tradycyjny kotlet schabowy	
Zrazy wołowe	z farszem staropolskim w sosie z duszenia
Pieczeń z karkówki	z sosem pieprzowym
Roladki drobiowe	z masłem pietruszkowym
Filet z kurczaka	przekładany pomidorami i mozzarellą
Udko z kurczaka	faserowane grzybami, porem i serem
Udko z kaczki confit	z sosem z owocami leśnymi
Filet z łososia	z sosem maślanym i porem
Dorsz	z salsą z pomidorów, kaparów i oliwek

Dodatki 100-120 g/os. — 2 rodzaje do wyboru

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
Ziemniaki pieczone z rozmarynem i cytryną
Puree ziemniaczane
Ryż z groszkiem i pieczarkami
Gnocchi z cebulą prażoną
Kluska śląska z boczkiem i cebulą
Zapiekanek ziemniaczana
Frytki

Surówki 80-100 g/os. — 3 do wyboru

Z marchewki z jabłkiem
Z selera z orzechami włoskimi
Biała kapusta z marchewką i koperkiem
Coleslaw
Buraczki z chrzanem i jabłkiem
Kapusta pekińska z papryką i kukurydzą



MENU WESELNE NA ROK 2019/2020



Bufet zimny

250 g (4 porcje/os.) — 5 do wyboru

Pasztet wieprzowy w cieście francuskim z żurawiną
Tartaletka ze szpinakiem i serem typu feta
Carpaccio ze schabu z kaparami i oliwkami z sosem pieprzowym
Mięsa pieczone i wędzone
Łosoś gravlax z ziołami
Śledź w śmietanie
Śledź z jabłkiem i kurkami
Terrina drobiowa z sosem azjatyckim
Terrina z łososia z ziołowym serkiem
Pstrąg wędzony na liściach sałat z sosem musztardowo-miodowym
Deska serów
Pieczywo, masło
Sosy (tatarski, czosnkowy, koktajlowy)
Pikie (ogórek, pieczarka, cebula w occie balsamicznym)

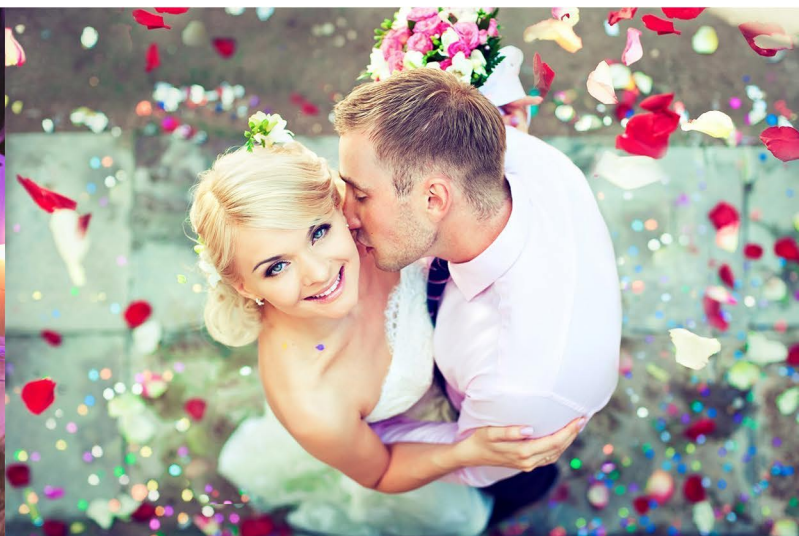
Warzywa na ciepło 80-100 g/os. — 1 do wyboru

Fasolka szparagowa z maślanym pieczywem
Warzywa z pary z masłem (brokuł, kalafior, marchew)
Buraczki zasmażane
Kapusta zasmażana
Grillowane warzywa z oliwą
(cukinia, bakłażan, papryka, batat)

Bufet słodki

150 g/os., 4 porcje/os

4 rodzaje ciast
2 rodzaje musów owocowych



MENU WESELNE NA ROK 2019/2020



Sałatki

2 do wyboru

Sałatka a'la grecka z warzywami ogrodowymi, sałatą lodową i serem typu feta
Sałatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem i sałatą rzymską
Makaron ryżowy z pędami bambusa i sosem z tofu, chilli i limonki

Danie ciepłe — kolacja

2 do wyboru — 1 x danie główne, 1 x zupa

Zupa gulaszowa	
Żurek staropolski	z wędzoną kielbasą i jajkiem
Krem z pieczonych pomidorów	kwaśna śmietana, grzanki, oliwa bazyliowa
Golonka wieprzowa	kapusta zasmażana, ziemniak
Pierś z kurczaka ze szpinakiem	kluska, sos serowy
Policzki wieprzowe	puree ziemniaczane z chrzanem, marchewka, groszek

Pakiet napoi

Kawa
Herbata
Woda niegazowana z cytryną — bez ograniczeń

PROMOCJE WESELNE *

Stół wiejski
Dodatkowa porcja ciasta
Barman
Piwo dla Gości weselnych
— do 6 h podczas trwania wesela
Pokrowce



MENU WESELNE NA ROK 2019/2020



Ponadto

Para Młoda otrzymuje od Hotelu pokój na noc poślubną GRATIS
(w przypadku wesel powyżej 70 os.)

Parking dla Pary Młodej		GRATIS
Parkiet taneczny 60 m ²		GRATIS
Na życzenie - powitanie chlebem i solą		GRATIS
Dzieci do 3 lat		GRATIS
Dzieci 3–10 lat		50% ceny
Wino musujące na powitanie gości	(powyżej 80 osób)	GRATIS
Obsługa wesela od strony Zamawiającego (orkiestra, kamerzysta, fotograf)		50% ceny
Pokrowce dekoracyjne na krzesła	szt.	10 zł
Pakiet napoi gazowanych i soków bez limitu	os.	25 zł

Ceny zawierają podatek VAT, koszty pełnej obsługi kelnerskiej oraz dekoracji stołu Pary Młodej świeżymi kwiatami.

Cena nie zawiera kosztów napoi gazowanych i alkoholi.

Hotel zastrzega sobie prawo do serwowania napoi gazowanych jedynie w szklanych butelkach na stołach gości.

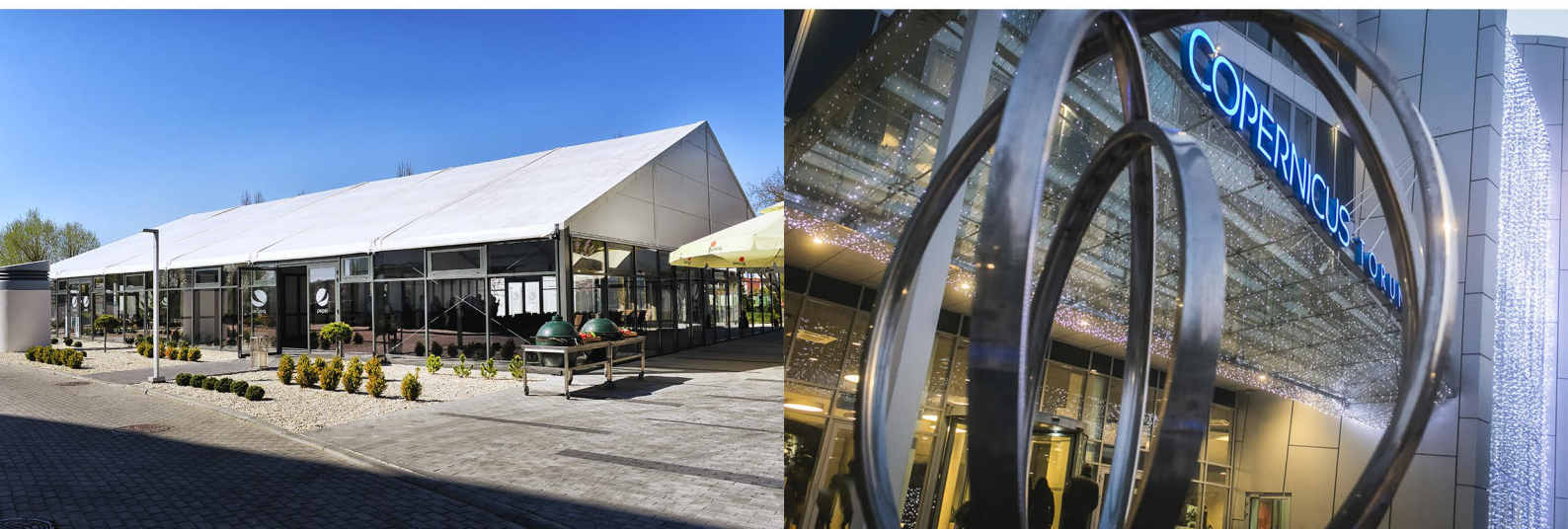
W przypadku chęci zakupu napoi w plastikowych butelkach o większej pojemności, zostaną one ustawione na bufecie.

*Wybór jednej z atrakcji dla wesela powyżej 100 osób oraz dwóch dla wesel powyżej 150 osób.

Przy zakupie alkoholu przez Parę Młodą w Hotelu napoje gazowane lub soki — 11 / osoba w cenie.

Dodatkowo wszystkie uroczystości zarezerwowane na niedzielę — 5% rabatu od ceny standardowej.

Dodatkowo wszystkie uroczystości zarezerwowane w miesiącach listopad-marzec — 5% rabatu od ceny standardowej.



COPERNICUS TORUŃ HOTEL | Bulwar Filadelfijski 11 | 87-100 Toruń | POLAND

www.copernicustoruń.com | info@copernicustoruń.com | tel.: +48 797 010 166, +48 56 611 57 00 | fax: +48 56 622 25 10