

MENU WESELNE NA ROK 2023/2024



Menu weselne

390 zł brutto za osobę, minimum 70 osób

Przystawka

120 g - 1 do wyboru

Caprese z mozzarellą di bufalla, pomidorem confit, szynką westfalską i mikro ziołami
Carpaccio wołowe z kaparami, serem typu grano padano, rukolą i sosem pieprzowym
Pate z wątróbki z brioszką, chutney z jabłek i chilli z mikro ziołami
Tatar z łososia z kompresowanym ogórkiem, kaparami i majonezem koperkowym
Tatar z kaszy jaglanej z suszonymi pomidorami, kaparami i piklowaną marchewką

Zupa - serwowana

200-220 ml - 1 do wyboru

Rosół z domowym makaronem, warzywami i gęsiami żołądkami
Bulion grzybowy z pierożkami z orzechami i kasztanem
Bisque z homara z krewetkami i grzankami
Krem z białych warzyw z mięsnymi pyzami, porem i grzankami
Krem ze szczawiu z zapiekanką warzywną, kapustą na krótko, jajkiem i ziemniaczanym puree

Dania główne - na półmiskach

100-120 g porcja, 3 porcji/os. - 5 dań do wyboru

Policzki wołowe z sosem musztardowym
Zrazy wołowe z farszem staropolskim w sosie z duszenia
Kotlet devolaj z masłem pietruszkowym
Udko z kurczaka faszerowane grzybami, porem i serem
Sakiewka z indyka z pieczarkami i sosem orzechowym
Pieczona perliczka z sosem tymiankowym
Ręcznie robione pierogi z mięsem i okrasą
Ręcznie robione pierogi z łososiem, szpinakiem i serem typu feta
Halibut ze szpinakiem, pieczarkami i mascarpone
Łosoś z krewetkami i sosem maślanym
Ciecierzycza w curry, z mleczkiem kokosowym i warzywami w tempurze
Sakiewki z ciasta filo z soczewicą i warzywami z sosem ziołowym

Dodatki 130-150 g/ os. - 3 rodzaje do wyboru

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem
Ziemniaki pieczone z rozmarynem i cytryną
Kluski ziemniaczane z okrasą, kapustą i twarogiem
Gnocchi z cebulą prażoną
Kluska śląska z boczkiem i cebulą
Zapiekanka ziemniaczana
Soczewica z warzywami
Frytki



MENU WESELNE NA ROK 2023/2024



Surówki 80-100 g/ os. - 3 do wyboru

Buraczki z chrzanem i jabłkiem
Coleslaw
Kapusta pekińska z papryką i kukurydzą
Mizeria
Sałatka wiosenna z mozzarellą
Surówka z marchewki i jabłka
Surówka z ogórka z chilli i sezamem
Surówka z pora z jabłkiem i jogurtem
Surówka z kapusty kiszonej

Warzywa na ciepło 80-100 g/os. - 2 do wyboru

Buraczki zasmażane
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Grillowane bataty z sosem chimichurri
Warzywa grillowane
(batat, cukinia, bakłażan, papryka)
Warzywa z pary z masłem
(brokuł, kalafior, marchew)
Warzywa w tempurze
Kapusta czerwona zasmażana

Zimne przekąski

250 g (4 porcje/os.) — 5 do wyboru

Carpaccio ze schabu z kaparami i oliwkami, z sosem pieprzowym
Klopsiki w occie
Mięsa pieczone naszego wyrobu
(karkówka ze śliwką, rostbef, sezonowany boczek, półgęsek)
Paszтет z kaczki z żurawiną
Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
Krewetki w cieście ziemniaczanym z sosem koktajlowym
Łosoś gravlax z ziołami, blinami i kwaśną śmietaną
Pstrąg wędzony na liściach sałat z sosem musztardowo - miodowym
Sandacz w zalewie octowej
Śledź z jabłkiem i kurkami
Deska serów (bursztyn, rubin, lazur, camembert, brie, grana padano)
Placki kukurydziane z avocado, pomidorem i oliwkami
Sakiewki z ciasta filo z pieczonym burakiem i sosem jogurtowym
Wytrawne muffiny z serem lazur i szynką dojrzewającą

- Podawane w standardzie:
 - Pieczyno, masło
 - Pikle (ogórek, grzyby, oliwki, patisony)
 - Sosy (tatarski, czosnkowy, koktajlowy)



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
Sałatka z melonem, szynką dojrzewającą
i mozzarellą
Sałatka jarzynowa

Bufet słodki 250 g/os., 4 porcje/os - 6 do wyboru

Sernik z wiśniami
Kostka hiszpańska orzechowa / czarna porzeczką
Jabłecznik
Tarta sezonowa
Torcik ciasteczkowy / chrupiąca malina
Tort Dakłas / jagodowy
Babeczka kajmakowa / budyniowa
Mus panna cotta / Mus czekoladowy / Mus tiramisu

MENU WESELNE NA ROK 2023/2024



Atrakcja kulinarna - danie serwowane przez kucharza na sali

1 do wyboru

Udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną
Paella z owocami morza

Danie ciepłe — kolacja*

1 do wyboru

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem
Flaki wołowe
Krem z pieczonych pomidorów z soczewicą i serem typu feta
Krem ziemniaczany z ciecierzycą, porem i wędzonym twarogiem
Strogonow z pieczywem
Żurek staropolski z wędzoną kiełbasą i jajkiem

*Podawane w bufecie lub serwowane do stołów Gości.

Pakiet napoi

Kawa
Herbata
Woda niegazowana z cytryną — bez ograniczeń

PROMOCJE WESELNE *

Stół wiejski
Dodatkowa porcja ciasta
Rabat do oferty baru mobilnego
Piwo dla Gości weselnych
— do 6 h podczas trwania wesela
Pokrowce na krzesła

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



MENU WESELNE NA ROK 2023/2024



Ponadto

Para Młoda otrzymuje od Hotelu apartament 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 na całą noc	os.	35 zł

Możliwość organizacji ceremonii zaślubin na terenie zielonym obiektu.

Ceny zawierają podatek VAT oraz koszty pełnej obsługi kelnerskiej.

Cena nie zawiera kosztów napoi soft i alkoholi.

Brak opłaty korkowej na uroczystość weselną.

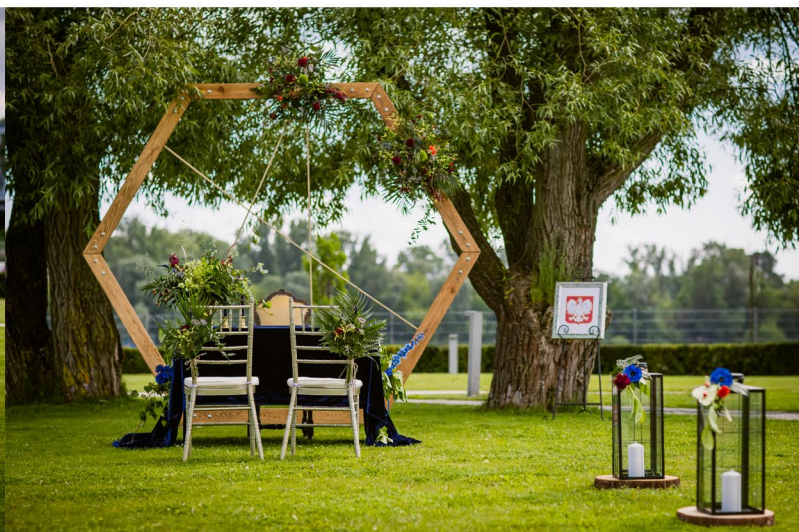
Hotel zastrzega sobie prawo do serwowania na stołach gości napoi gazowanych jedynie w szklanych butelkach.

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

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