

# MENU WESELNE NA ROK 2019/2020



## Menu weselne

280 zł brutto za osobę, minimum 70 osób

### Przystawka — serwowana

120 g — 1 do wyboru

|                      |                                                   |
|----------------------|---------------------------------------------------|
| Makrela              | ciasto kruche, mix sałat, majonez, koperek, oliwa |
| Rostbef              | kapary, mikro zioła, grana padano, sos pieprzowy  |
| Mozzarella di bufala | pomidor confit, bazylią, panko, dynia             |
| Pate z wątróbki      | briosz, chutney z jabłek, rozmaryn                |

### 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     | kretekki, makaron ryżowy, marchew, groszek, sezam |

### Danie główne — na półmiskach

porcja 100-120 g (2,5 porcji/os.) — 5 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  
Zapiekanka 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

300 g (4 porcje/os.) — 6 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  
Tatar wołowy (porcja 40 g na osobę)  
Pieczywo, masło  
Sosy (tatarski, czosnkowy, koktajlowy)  
Pikle (ogórek, pieczarka, cebula w occie balsamicznym)

## Warzywa na ciepło

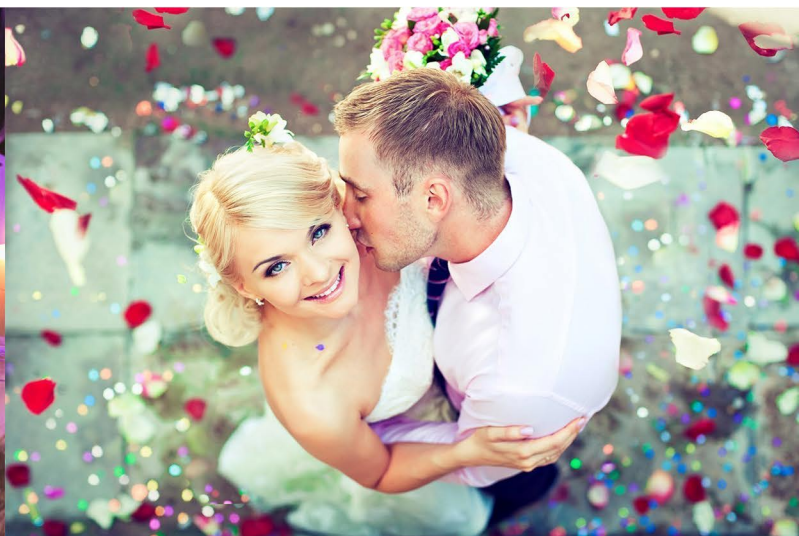
2 do wyboru

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                       |
| Żeberka BBQ                    | pieczone ziemniaki, gotowana kukurydza            |
| 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 <sup>2</sup>                                       |                   | 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.

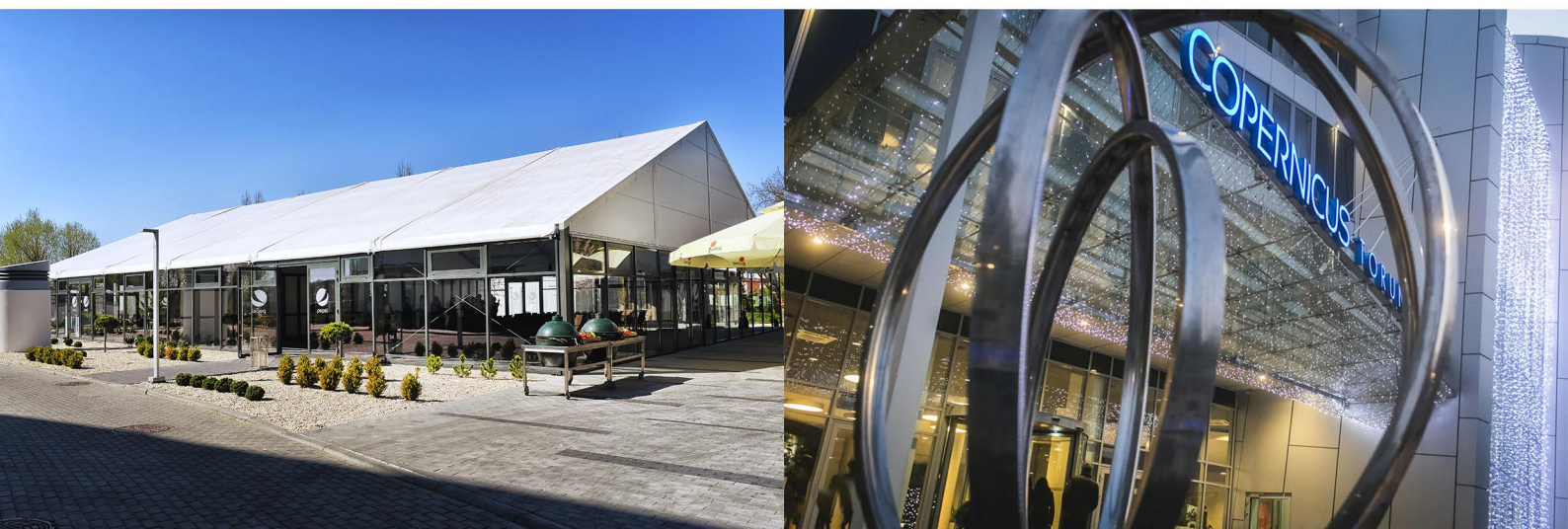
W przypadku chęci zakupu napoi w plastikowych butelkach o większej pojemności, zostaną one ustawione na bufecie.

\*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