

Przyjęcie weselne w Copernicus Toruń Hotel



Menu w cenie 240,00 PLN / os.

PRZYSTAWKA (jedna do wyboru)

Pasztet wieprzowy podany na chrupiącym cieście z wyborem sałat, skropiony dresingiem malinowo-balsamicznym,
Tatar z łososia z serkiem Philadelphia plastrami marynowanej cukinii z emulsją chrzanową,
Ravioli z borowikami w sosie z szalotek, białym winie w nakryciu chipsów z buraków

ZUPA (jedna do wyboru)

Krem z białych warzyw skropiony oliwą truflową,
Krem z brokuł z pianką cappuccino,
Bulion wołowo-drobiowy z klopsikami cielęcymi i selerem naciowym

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Rolada z polędwiczki wieprzowej nadziewana pieczarkami, boczkiem wędzonym i szpinakiem na sosie z delikatnym aromatem jałowca, podana z francuską zapiekanką ziemniaczaną i puree z buraków z leśnymi owocami,
Filet z łososia ułożony z zielonymi warzywami i risotto szafranowym z tymiankiem,
Pierś z kaczki pieczona z jabłkami z dodatkiem czerwonej kapusty puree z patatów i szparag

DESER (jeden do wyboru)

Mus z białej czekolady z truskawkami i świeżymi listkami mięty,
Torcik bezowy z sezonowymi owocami i sosem malinowym,
Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych

DANIA NA CIEPŁO (serwowane po północy, jedno do wyboru)

Węgierska zupa gulaszowa z lanymi kluseczkami,
Barszcz czerwony z krokietem

BUFET ZIMNY (4 porcje / os.)

Plastry łososia i dorsza marynowanego w białym winie i zielonym pieprzu,
Śledzie na dwa sposoby w kulkach i tradycyjne,
Wędzone ryby (maślana / łosoś / pstrąg),
Wędliny z hotelowej wędzarni,
Wędliny tradycyjne kielbasy i kabanosy,
Półmiski, pasztetów terrin i galantyn,
Musy z warzyw,
Wariacje serowe, trzy rodzaje,
Sałatka jarzynowa tradycyjna,
Sałatka grecka z warzywami serem feta z dresingiem cytrusowym,
Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem bekonem w sosie kaparowym,
Sałatka ziemniaczana z boczkiem czerwoną cebulą i fasolą,
Sosy — Tatarski, z korniszonów i pieczarek, puszysty chrzan z żurawiną, czosnkowy z twarogiem, Koktajlowy
Pieczywo bankietowe, masło

PAKIET NAPOJÓW

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą – 1,0 l/os.
Sok owocowy – 1,0 l/os.
Kawa, herbata – bez ograniczeń

Menu w cenie 265,00 PLN/os.

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół z domowym makaronem,
Krem z brokuł z płatkami migdałów,
Krem z pomidorów z aromatem bazylii,
Żurek staropolski

DANIA CIEPŁE (na półmiskach — 3 porcje/os., 5 dań do wyboru)

Kotlety schabowe saute z pieczarkami,
Kotlet szwajcarski faszerowany serem i papryką,
Zrazy wołowe z farszem tradycyjnym,
Pieczeń z karkówki w sosie własnym faszerowana śliwką i ziołami,
Kotlet De Volaille,
Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta,
Filet z kurczaka w sosie serowym z tymiankiem,
Faszerowane udka drobiowe,
Kaczka pieczona z jabłkami (udka)

DODATKI (2-3 do wyboru)

Ziemniaki z masłem i koperkiem, ryż biały, pieczone ziemniaki, kopytka ziemniaczane z okrasą, frytki

BUKIET SURÓWEK (3 do wyboru)

Buraczki, z białej kapusty, porowa, z selera, z marchewki, z kapusty pekińskiej

WARZYWA NA CIEPŁO (2-3 rodzaje do wyboru)

Groszek z marchewką,
Kapusta zasmażana z suszonymi grzybkami,
Fasolka szparagowa z bułeczką tartą,
Modra kapusta z rodzynkami podlewana czerwonym winem,
Brokuły, kalafior, młoda marchewka na maśle ziołowo-czosnkowym

DESER (1 do wyboru)

Panna cotta z sosem malinowym,
Cremme brulle z truskawkami,
Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych,
Wybór lodów z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

KOLACJA (4 porcje/os., 9 do wyboru, platery w stołach)

Galantyna z młodego kurczęcia,
Schab pieczony ze śliwką i morelą,
Pieczona karkówka podana z sosem tatarskim,
Roladki z polędwiczki wieprzowej faszerowane kremowym szpinakiem,
Galaretka drobiowa,
Tatar z polędwicy wołowej,
Ryba po grecku,
Koktail z krewetek

Przyjęcie weselne

w Copernicus Toruń Hotel



Rożki z szynki faszerowane sałatką warzywną,
Śledzie w oliwie z cebulką i kiszonym ogórkiem,

Sałatka warzywna,

Sałatka hawajska z ryżem/makaronem, z wędzonym kurczakiem, rodzynkami i ananasem,

Sałatka śródziemnomorska z pieczoną papryką, karczochami i suszonymi pomidorami,

Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem z sosem anchois,

Pieczyno, masło, zimne sosy

KOLACJA (jedno do wyboru)

Płonąca szynka wieprzowa z kapusta zasmażaną,

Boeuf Stroganoff,

Żeberka wieprzowe BBQ na styl teksański,

Golonki pieczone lub gotowane,

Szaszłyki drobiowe

DANIE NA GORĄCO (jedno do wyboru)

Płonąca szynka wieprzowa z kapusta zasmażaną,

Boeuf Stroganoff,

Żeberka wieprzowe BBQ na styl teksański,

Golonki pieczone lub gotowane,

Szaszłyki drobiowe

Okolo godz. 02:00 (jedno danie do wyboru)

Barszcz czerwony czysty z krokietem,

Żurek staropolski,

Zupa gulaszowa,

PAKIET NAPOJÓW

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą – 1,0 l/os.

Sok owocowy – 1,0 l/os.

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Menu w cenie 300,00 PLN / os. w formie MINI KARTY

Przystawka i deser wspólna dla wszystkich.
Zupę i danie główne Goście wybierają na miejscu.

PRZYSTAWKA

Wybór sałat z ziołami z sezonowaną wołowiną z dodatkiem pieczonej grzanki truskawek i szparag

ZUPA (jedna do wyboru)*

Cosomme wołowo drobiowe z pierożkami z nadzieniem (1/2 liczby porcji),
Krem z pieczonych pomidorów w nakryciu Crème fraîche z ziołowymi grzankami (1/2 z liczby porcji)

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru)*

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej panierce z sosem pieczeniowo pieprzowym (1/3 z liczby porcji),
Łosoś Sous Vide w palonym maśle z pianką z czarnej porzeczki (1/3 z liczby porcji),
Roladki drobiowe faszerowane pieczarkami i suszonymi pomidorami w złocistej panierce (1/3 z liczby porcji)

Dodatki do dan głównych

Mix warzyw z pary po królewsku z sosem beszamelowym,
Puree ziemniaczane z pesto pietruszkowym

DESER

Lody z sałatką owocową z likierem pomarańczowym „Cointreau”

DANIA NA CIEPŁO

Serwowane około 22:00: Szaszłyk drobiowo wieprzowy z warzywami podany z ryżem pilaf i sałatką „Adamo”
serwowane około 2:00: Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

BUFET ZIMNY

Śledź z kurkami kwaśni jabłkami i kurkami,
Wybór terrin (drobiowa / z kaczki / warzywna),
Wędzone ryby (maślana/ łosoś / pstrąg),
Wariacje serowe, trzy rodzaje,
Sałatka jarzynowa tradycyjna,
Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem bekonem w sosie kaparowym

FINGER FOOD

Tatar z łososia z kaparami i pianką cytrynową,
Tatar wołowy klasycznymi dodatkami z emulsją musztardową,
Jajko z sosem tatarskim i ogórkiem

Sosy — tatarski, z komiszonów i pieczarek, koktajlowy,

Dodatki — pieczywo bankietowe, masło

PAKIET NAPOJÓW

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą – 1,0 l/os.

Sok owocowy – 1,0 l/os.

Kawa, herbata – bez ograniczeń

*) — W przypadku zupy i dania głównego przewiduje się 13-15 % porcji zapasu w stosunku do liczby osób.
Najpóźniej do miesiąca przed Przyjęciem weselnym Zamawiający określi ostateczne proporcje zup oraz dań głównych.

Przyjęcie weselne w Copernicus Toruń Hotel



DODATKOWO PŁATNE

WELCOME DRINK — 12,00 PLN / os.

STÓŁ WIEJSKI — 12,00 PLN / os.

(smalec domowy ze skwarkami i świeżo otartym majerankiem, wiejskie wędliny, baleron z komina, pasztety z chrzanem i żurawiną, ogórki kwaszone, świeże pomidory i ogórki z cebulą, wiejskie chleby)

BUFET RYB WĘDZONYCH — 14,00 PLN /os.

(ryba maślana, łosoś, makrela, pstrąg, jesiotr)

SZYNKA WIEPRZOWA PŁONAĆCA (około 10-12 kg) — 800,00 PLN / szt.

(podana z pieczonymi ziemniakami i sosem żurawinowym)

BUFET DESEROWY — 12,00 PLN / os.

(tiramisu, panna cotta, creme brulle, babeczki z kremami w różnych smakach z owocami, desery w czekoladowych foremkach z musami i kremami w różnych smakach, ciasto krojone)

PLATERY Z OWOCAMI — 40,00 PLN / plater (około 2,50 kg)

(filetowane pomarańcze i grapefruity, ananas, winogrono, owoce sezonowe)

DESKA SERÓW — 70,00 PLN / deska

(sery żółte, pleśniowe, wędzone)

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

Cena nie zawiera kosztów napoi gazowanych i alkoholi.

Para Młoda otrzymuje od Hotelu Apartament na noc poślubną GRATIS.

Parking dla Pary Młodej — GRATIS

Parkiet taneczny 60 m² — GRATIS

Dzieci do 3 lat — GRATIS

Dzieci 3-10 lat — 50% ceny

Obsługa wesela od strony Zamawiającego (orkiestra, kamerzysta, fotograf) — 50% ceny

Pokrowce dekoracyjne na krzesła — 10,00 PLN / szt.

Koszty „korkowego” — 15,00 PLN za butelkę alkoholu (0,5 l)

Poprawiny — 45,00 PLN /os.