



## WESELE - PAKIET DIAMENTOWY



### Przystawka (1 do wyboru)

Ceviche z łososia z czerwoną cebulą

Rostbef pieczony w pieprzu z sałatką z grillowanej gruszki na sałacie z sosem miodowym

Pasztet z kaczki z musem żurawinowym

Selekcja sałat z wędzonym pstrągiem

### Zupa serwowana (1 do wyboru)

Rosół królewski z makaronem

Krem grzybowy z grzankami

Krem z białych warzyw

Krem z cukinii z orzeszkami pinii

Krem z pomidorów z grzankami

Bulion wołowy z kluskami

### Danie główne serwowane (1 do wyboru)

Udka z kaczki sous-vide z żurawiną, ziemniaki opiekane w rozmarynie, jabłka w majeranku

Delikatne zrazy z karkówki z nadzieniem z boczku i ogórka, kluski śląskie, buraczki

Półdzwiczki wieprzowe z sosem kurkowym, zapiekanka ziemniaczana, warzywa na parze

Grillowana pierś kurczaka, sos śmietanowo-ziółowy, ziemniakami opiekane, sałata zielona

Sandacz z sosem z szyszek rakowych, warzywa korzeniowe, sos maślano-cytrynowy

Filet kurczaka kukurydzianego w emulsji mango, warzywa pieczone, ziemniaki

Cordon blue z szynka i serem, ziemniaki opiekane, bukiet surówek

### Bufet zimny

Mięsa pieczone (schab, karkówka, boczek)

Melon z szynką parmeńską

Ruloniki z szynki z jajkiem i chrzanem

Wybór pasztetów domowych

Śledź w oleju

Ryba po grecku

Przystawki vege

Tymbaliki wieprzowe z marchewką

*Hotel Ventus Natural&Medical Spa\*\*\*\**

*ul. Promenada Zdrojowa 12, 19-500 Goldap, tel.: +48 87 629 16 60, e-mail: [biuro@ventushotel.pl](mailto:biuro@ventushotel.pl), [www.ventushotel.pl](http://www.ventushotel.pl)*

**Bufet sałatkowy (3 do wyboru)**

Caprese z oliwkami i sosem pesto

Sałata cezarska z kurczakiem i anchois

Sałatka z brokułów

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa

Sałatka z rukoli, orzechów i winogron

Sałatka szpinakowa z boczkiem i słonecznikiem

Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem

Sałatka z tuńczyka z pomidorami i komosą ryżową

Selekcja sałat z warzywami

Sałatka gyros

Sałatka z makaronu ryżowego z surimi i ogórkiem

Sałatka z gruszką i kozim serem

Sałatka z wędzonym tofu

Sałatka warstwowa z szynką i serem

Sałatka meksykańska

Sałatka ryżowa z ananasek i kukurydzą

Sałatka z grillowanym serem halloumi

I tysiące innych – uzależnionych od dostępności produktów i pory roku

Świeże warzywa z sosami (pomidor, ogórek, seler naciowy)

Wybór marynat domowych(ogórki kiszane, papryka, gruszki, pieczarki)





**Bufet gorący - I tura (3 rodzaje dań do wyboru)**

Schab gotowany w sosie pieczeniowym  
Golonka w piwie z kapustą kiszoną  
Faszerowane udka z kurczaka  
Karkówka duszona w cebuli i warzywach  
Filet kurczaka faszerowany pomidorami i mozzarellą  
Duszone żeberka BBQ  
Rolada z kaczki z jabłkami  
Kotlet po parysku  
Kotlety mielone w boczku faszerowane serem  
Dorsz w pomidorowej salsie  
Łosoś pieczony na szpinaku z sosem maślano-cytrynowym

**Dodatkowo szef kuchni dobiera:**

Dodatki skrobiowe (ziemniaki, kasze, makarony, kluski, kopytka, ryż)  
Warzywa na parze

**Bufet gorący - II tura (1 do wyboru)**

Gulaszowa pikantna z wołowiną  
Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem  
Flaki wołowe  
Barszcz czerwony z pasztecikiem z pieczarkami  
Żurek z kielbasą i jajkiem

**Bufet ciast i owoców - dostarczany we własnym zakresie**

Sala pomieści do 120 osób przy stołach okrągłych lub do 150 osób przy stołach biesiadnych.

CENA ZESTAWÓW 2023 rok – 330 zł / os, dzieci 5-12 lat – 165 zł / os, dzieci do lat 5 – bezpłatnie

Cena dotyczy rezerwacji dla min.100 osób pełnopłatnych, rezerwacje dla mniejszej ilości osób +20%



### **Napoje**

Kawa, herbata, soki, napoje gazowane – 45zł/os przez cały okres trwania wesela

Opłata korkowa – 30zł/os

### **Opcje dodatkowe (ceny do ustalenia):**

- prosię pieczone,
- wiejski stół,
- menu wegetariańskie i wegańskie,
- Cocktail Hour (koktajle powitalne),
- pożegnalny „gościniec”.

### **PREZENTY DO KAŻDEGO Z PAKIETÓW WESELNYCH**

Specjalne ceny pokoi hotelowych dla gości weselnych

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Okrągłe stoły z dekoracją tj. białe obrusy, płócienne serwety

Dekoracja bufetów

Podczas uroczystości serwowanego obiadu osobne menu dla wegan/wegetarian

Serwis kelnerski tortu dostarczonego przez Parę Młodą

Woda z miętą i cytryną w dzbankach bez limitu

Profesjonalna, sprawna i serdeczna obsługa kelnerska

*Hotel Ventus Natural&Medical Spa\*\*\*\**

*ul. Promenada Zdrojowa 12, 19-500 Goldap, tel.: +48 87 629 16 60, e-mail: [biuro@ventushotel.pl](mailto:biuro@ventushotel.pl), [www.ventushotel.pl](http://www.ventushotel.pl)*