

HOTEL & SPA

★★★★

CZARNY GROŃ

PRZYJĘCIE WESELNE
MENU



PRZYJĘCIE WESELNE

POWITANIE

Powitanie chlebem i solą – na życzenie
Apperitif – lampka wina musującego

PAKIET UWZGLĘDNIA

Trzy daniowy obiad
Zimne przekąski
Słodkie przekąski
Trzy ciepłe kolacje
Napoje zimne i ciepłe bez limitu

DO DYSPOZYCJI

Wyjątkowa przestrzeń do sesji plenerowej
Elegancka Sala Balowa o pow. 400m²
W dniu przyjęcia pokój w Hotelu **** & SPA Czarny Groń dla Pary Młodej

ZAPEWNIAMY RÓWNIEŻ

Dzieci do lat 3 bez opłat
Dzieci między 4-14 rokiem życia – 50 % wartości menu
Degustację wybranego menu
Do wyboru stoły okrągłe lub prostokątne, obrusy, covery na krzesła, serwety
Licencja ZAiKS
Parking dla Gości

290
ZŁ/OSOBA



Poniżej przedstawiamy propozycję dań, z których mogą Państwo skomponować niepowtarzalne menu na swoje przyjęcie weselne.

OBIAD WESELNY

ZUPY

WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

Swojski rosół z makaronem
Kremowa zupa borowikowa z groszkiem ptysiowym
Cappuccino z zielonego groszku z łązką śmietany
Krem z pieczonej papryki i pomidorów z grzankami czosnkowymi
Krem z ciecierzycy i pomidorów

DANIA GŁÓWNE

WYBÓR TRZECH POZYCJI

Kotlet schabowy z kością/bez kości
Pierś kurczęcia ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Udko kurczaka faszerowane cielęciną w aromacie truflowym
Indyk w sosie pietruszkowo-bazyliowym
Roladki cielęce z pistacjami i parmezanem
Pieczeń wołowa z sosem welurowym
Wieprzowa rolada z pikantnym serkiem owinięta chrupiącym bekonem
Udko kaczki pieczone confit
Dorsz w sosie koperkowym
Pieczony łosoś norweski z bazyliowym pesto

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

WYBÓR TRZECH POZYCJI

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Domowe frytki
Talarki ziemniaczane
Opiekane ziemniaczane ćwiartki
Rumiane ziemniaczane kuleczki
Kasza prażona z wędzonym boczkiem
Ryż kolorowy z warzywami

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

WYBÓR TRZECH POZYCJI

Bukiet warzyw z pary
Surówka z marchwi i pomarańczy
Surówka z selera
Surówka Coseław
Dwukolorowa surówka z kapusty
Modra kapusta w korzennym aromacie
Sałatka z pieczonego buraka
Chrupiące sałaty z sosem vinegrette

DESER

WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

Lody waniliowe z winną śliwką, sosem porto i bitą śmietaną
Lody śmietankowe z gorącymi malinami
Parfait waniliowo-cynamonowe z sosem malinowym
Ciasto czekoladowe z wiśniami sherry
Suflet czekoladowy z lodami miętowymi

BUFETY

ZIMNE PRZEKĄSKI

WYBÓR SZEŚCIU POZYCJI

Mięsa pieczone w trzech kompozycjach
Pierś indycza w maladze
Pasztet domowy
Terrina z wędzonej szynki z dodatkiem żurawiny
Tymbaliki drobiowe
Ruloniki z szynki wędzonej z musem chrzanowym
Wędliny tradycyjnie wędzone
Kompozycja serów żółtych i dojrzewających
Łosoś norweski pod łuską z zielonego ogórka
Bałtyckie śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulą
Ryba po grecku w pomidorach
Pikle na kwaśno
Bruschetta z pomidorami i kozim serem
Tradycyjne pierogi

SŁODKIE PRZEKĄSKI

PODAWANE NA PATERACH

Ciasta | Ciasteczka | Owoce sezonowe

SALAŃKI

WYBÓR TRZECH POZYCJI

Klasyczna sałatka jarzynowa
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Sałatka brokułowa
Sałatka z mini tortellini
Sałatka cezar z wędzoną pierśią kurczaka i grzankami
Sałatka kalafiorowa z orzechami i pomarańczą
Bukiet sałat z wędzoną kaczka i sosem malinowo – balsamicznym

CIEPŁE DANIA

PIERWSZA KOLACJA

WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

Filet z sandacza z sosem z boczniaków, chrzanowym puree i brokułami

Pierś gęsia z sosem figowo-cytrynowym z kluseczkami i modrą kapustą

Kaczęce udko confit z kluseczkami i buraczkami

Królik w sosie śmietanowym z włoskimi kluseczkami, młodą marchewką oraz kalafiolem romanesco

Polędwiczka wieprzowa wellington z sosem rozmarynowym i grillowanymi warzywami

DRUGA KOLACJA

WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

Pieczeń z indyka w sosie morelowym z dodatkiem kolorowego ryżu

Płatki duszonej wołowiny na sposób węgierski z kolorową papryką

Lasagne z łososiem i szpinakiem

Roladka z udka kurczęcia z warzywami i gnocchi z masłem

Schab pieczony ze śliwką podany z kopytkami ziemniaczanymi i ćwikłowym burakiem

TRZECIA KOLACJA

WYBÓR JEDNEJ POZYCJI

Żurek z białą kiełbasą

Bogracz wołowy z warzywami

Barszcz czerwony z profiterolką

DODATKOWE PROPOZYCJE

ALKOHOLE

OFERUJEMY

Wódka Wyborowa – 45 zł / 0,5l
Wódka Finlandia – 60 zł / 0,5l
Wódka Belweder – 180 zł / 0,5l*
Whisky Jack Daniel's – 210 zł / 0,7l*
Whisky Ballantines – 200 zł / 0,7l*
Whisky Chivas Regal 12YO – 210 zł / 0,7l*
Wino House czerwone/białe – 45 zł / 0,75l
Wino Proseco – 80 zł / 0,75l*
Piwo Pilsner kega – 480 zł / 30l

* Przy zakupie powyżej 5 butelek 20 % rabatu od podanych cen
Inne alkohole wyceniane na życzenie.

W przypadku własnego alkoholu opłata serwisowa 1 000zł za wódkę
oraz 500zł za alkohole kolorowe.

OPEN BAR

OFERUJEMY

Wódka, wino białe/czerwone – od 49 zł / os.
Wódka, wino białe/czerwone, piwo lane – od 55 zł / os.
Wódka, wino białe/czerwone, whisky – od 69 zł / os.

USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE

INNE MOŻLIWOŚCI

Tort weselny – od 15 zł / os.

Fontanna czekoladowa: z bezami, rurkami waflowymi i owocami – 1 000 zł

BUFETY TEMATYCZNE

Dla smakoszy swojskich smaków - Stół staropolski – 2000 zł

W asortymencie: szynka z kością, boczek wiejski, słonina wędzona, pasztet leśny, smalec, pasztet wątrobiany, boczek na ostro, pęta kiełbasy wiejskiej, kabanosy chłopskie, salceson wyborowy, pęta kaszanki, bochen chleba wiejskiego, ogórki kiszzone i czosnkowe, pikle, sosy: czosnkowy, chrzanowy oraz tatarski

Japońskie klimaty - bufet sushi – 3000 zł

W asortymencie: krewetki, łosoś wędzony, papryka świeża, ogórek świeży, ryż, glony nori, łosoś filet, imbir marynowany, ocet ryżowy, koperek, sos sojowy, chrzan wasabi, awokado czarne, sałata radicchio

Dla miłośników włoskiej kuchni – bufet włoski – 6500 zł

W asortymencie: bakłażany zapiekane w cieście z pomidorami i mozzarellą, Peperonata (sałatka z grillowanej papryki), Vitello Tonnato (plastry marynowanej cielęciny z sosem z tuńczyka i kaparów), sałatka paesana (mix sałat ze świeżymi warzywami, jajkiem gotowanym, tuńczykiem i sosem vinegret), karczochy marynowane w oliwie, cebulki marynowane w occie balsamicznym, pierś kurczęcia w balsamico i rozmarynie podana ze świeżym szpinakiem, cytrusami i granatem, Grissini (włoskie paluszki), bagietki zapiekane z masłem czosnkowym, włoskie wędliny dojrzewające
(szynka parmeńska, coppa di parma, salami milano)

Nie mięsne przekąski – bufet wegetariański – 5500 zł

W asortymencie: mozzarella z pomidorami i oliwą, Antipasti (marynowane karczochy, oliwki, faszerowane papryczki, bakłażany), papryka z rusztu marynowana w oliwie i rozmarynie, roladki ze świeżego ogórka i sera feta, grzanki z pastą z oliwek i suszonych pomidorów, sałatka z pęczaku smażonego z batatami, papryką, jarmużem i mozzarellą, sałatka z selerem naciowym, orzechami, winogronami i cytrusami, sałatka z kalafiolem romanesco z pomidorami suszonymi i serem feta, sałatka ze świeżego szpinaku z gruszką i awokado, pieczone warzywa z sosem balsamicznym i oliwkami

WYCENA INDYWIDUALNA

Dekoracja Sali
Słodki Bufet
Obsługa barmańska
Pokaz barmański
Animacje dla dzieci
Fotobudka
Upominki dla Gości Weselnych
Zabiegi SPA

Wszelkie pytania prosimy kierować do Konsultanta weselnego,
który będzie opiekował się Państwem przyjęciem
i wspierał swoim doświadczeniem oraz wiedzą na każdym etapie przygotowań,
tak aby podczas przyjęcia mogli Państwo poświęcić
całą uwagę sobie i swoim bliskim.





HOTEL****& SPA CZARNY GRON

Konsultant Weselny
+48 507 080 678
+ 48 507 089 354
email: wesele@czarnygron.pl

www.czarnygron.pl