



Przyjęcia Weselne – Oferta Menu Rok 2019

Pakiet Czereśniowy

Menu weselne 270,00 zł/os. (w godz. 18:00-04:00)

**Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif dla Gości i Młodej Pary
(wino musujące)**

Godz. 18:00 – Danie serwowane:

Tropikalne avocado wypełnione sałatką z wędzonego łososia, serka mascarpone, greckich oliwek i włoskich orzechów, podane w kompozycji z dressingiem łączącym chili z imbirem i ciepłymi grzankami

Rosół z przepiórek z kluseczkami domowymi

Polędwiczki wieprzowe owinięte chrupiącym boczkiem podane z musem z kuropatwy, opiekany ziemniakami oraz brokułami

Godz. 18:00 – Półmiski I:

Carpaccio z łososia z sosem kaparowym

Rolada z kaczki faszerowana morelami

Pasztet z wątróbek drobiowych podany w sosie borówkowym

Półmisek soczystych mięs pieczonych (sos tatarski)

Śledź po kijowsku

Sałatka z tuńczykiem

Sałatka ze szpinakiem, fetą i żurawiną



Godz. 21:00 – Półmiski II:

Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami
Sandacz w sosie z warzywami
Sałatka z czerwonymi winogronami, serem, rukolą,
pestkami słonecznika i grzankami z sosem balsamicznym
Warzywa świeże

Dania serwowane na ciepło:

Godz. 20:00 roladki z kurczaka faszerowane masłem migdałowo-czosnkowym

Godz. 23:00 indyk podawany w całości (faszerowany na słodko lub ostro)

Godz. 01:00 barszcz czerwony w aromacie wędzonej śliwki z mięsnym
pasztecikiem

Bufet kawowo-deserowy:

Kawa

Herbata

Wybór ciast:

(tiramisu, szarlotka, sernik,)

Praliny

Owoce sezonowe

Woda/ Soki owocowe



Pakiet Jabłkowy

Menu weselne 225,00 zł/os. (w godz. 18:00-04:00)

**Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif dla Gości i Młodej Pary**
(wino musujące)

Godz. 18:00 – Danie serwowane:

Rosół po królewsku z domowym makaronem
Schab faszerowany wędzonym serem i suszonymi pomidorami podany
krokietami ziemniaczanymi i kompozycją świeżych warzyw

Godz. 18:00 - Półmiski I:

Wybór mięs pieczonych po staropolsku i wędlin (sos tatarski, sos firmowy)
Dorsz w sosie cytrynowo- warzywnym z prażonymi migdałami
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami
Impresja śledziowa
Sałatka grecka
Warzywa marynowane

Godz. 21:00 - Półmiski II:

Kurczak faszerowany bakaliami
Roladki z sandacza faszerowane musem łososiowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka Caprese z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią
Krucze babeczki z musem z tuńczyka

HOTEL ROBERT'S PORT ** LAKE RESORT & SPA**

11-730 Mikołajki, Stare Sady 4, tel. +48 87 429 84 00, repcja@hotel-port.pl, www.hotel-port.pl



Dania serwowane na ciepło:

Godz. 20:00 szaszłyk z polędwicy wieprzowej glazurowany koniakiem podany
płonący

Godz. 22:00 Kotleciki mielone z pieczarkami i serem

Godz. 0:30 Barszcz z kołdunami

Godz. 2:00 Strogonow z kurczaka

Bufet kawowo- deserowy:

Kawa

Herbata

Wybór ciast:

(tiramisu, szarlotka, sernik,)

Mus owocowy

Owoce sezonowe

Woda/ Soki owocowe



Pakiet Wiśniowy

Menu weselne 255,00 zł/os. (w godz. 18:00-04:00)

**Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif dla Gości i Młodej Pary
(wino musujące)**

Godz. 18:00 – Danie serwowane:

Roladki z kurczaka na rukoli z sosem limonkowym

Rosół z przepiórek z kluseczkami domowymi

Polędwiczki wieprzowe na ananasie zapieczone serem Camembert podane z
sosem koniakovym
krokiety ziemniaczane
zielone szparagi

Godz. 18:00 – Półmiski I:

Półmisek mięs pieczonych po staropolsku i wędlin (sos tatarski, sos firmowy)
Okoń nilowy w sosie kawiorowym
Tatar wołowy w łódeczkach z cykorii
Koktajl śledziowy w kruchych babeczkach
Sałatka z szyjek rakowych
Warzywa marynowane



Godz. 21:00 – Półmiski II:

Kaczka faszerowana owocami liczi i figami
Schab faszerowany szparagami i mozzarellą
Carpaccio z łososia
Sieja marynowana z rydzami
Talerz serów
Sałatka ze szpinaku, suszonych pomidorów i cielęciny
Bukiet świeżych warzyw

Dania serwowane na ciepło:

Godz. 20:00 polędwiczki wieprzowe owinięte chrupiącym bekonem

Godz. 22:00 szaszłyki z mięsa mielonego podawane na płonąco

Godz. 0:30 Kołduny w bulionie

Godz. 2:00 Strogonow wołowy

Bufet kawowo- deserowy:

Kawa

Herbata

Wybór ciast:

(tiramisu, szarlotka, sernik,)

Mus owocowy

Owoce sezonowe

Woda/ Soki owocowe