

MENU WESELNE

PROPOZYCJA 1

ZUPA

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 5 rodzajów, 2,5 porcji na osobę, podawane na półmiskach

Klasyczny de volaille z kurczaka (panierowane)
Kotlet panierowany z kurczaka z peperonată (panierowane)
Pierś w migdałowej panierce (panierowane)
Cordon Blue (panierowane)
Pieczeń wieprzowa po wielkopolsku polewana czerwonym winem
Pieczeń z karkówki na sposób żydowski
Staropolski zraz zawijany
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Sos – Pieczeniowy + opcjonalnie dedykowany do rodzaju mięsa

Dodatki do wyboru - 2 rodzaje - Ziemniaki z wody, ziemniaczki pieczone, frytki, pyzy

Surówka do wyboru - 2 rodzaje – Biała kapusta, buraczki, marchew, seler

Na ciepło do wyboru - 1 rodzaj - Kapusta zasmażana, marchewka z groszkiem, bukiet jarzyn na ciepło

DESER

Do wyboru - 1 rodzaj, pierwsza kawa i herbata serwowana – potem w bufecie(ekspres)

Lody z owocami i bitą śmietaną
Panna Cotta
Mus czekoladowy

ZIMNY BUFET

Do wyboru - 6 rodzajów zakąsek + 1 rodzaj sałatki + pieczywo i masło, 4 porcje na osobę

ZAKĄSKI

Galantyna z kurczaka
Kurczak z szynką i zielonymi szparagami
Schab pieczony ze śliwką po duńsku
Roladka ze schabu nadziewana musem ziołowo paprykowym
Polędwiczki wieprzowe w pieprzu
Szparagi w szynce
Tymbaliki drobiowe
Jaja w sosie tatarskim
Ryba w zalewie karmelowo octowej
Płatki wędzonego łososia na grzance
Tatar z śledzia na chrupiącej grzance
Śledź w śmietanie

SAŁATKI

Jarzynowa
Grecka
Meksykańska



ŚNIADANIE NOCNE

Do wyboru - 1 rodzaj dania ciepłego + zupa + pieczywo i masło

ZUPA

Barszcz czysty

DANIE CIEPŁE

Bigos staropolski z mięsiwem i śliwkami,

Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku.

Golonka z zasmażaną kapustą,

Strogonoff drobiowy z kluseczkami

CENA MENU: 210,00 zł/os.





ATRAKCJE KULINARNE

Bufet włoski – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	1500zł	Lemoniada słój 5L – różne smaki do wyboru	80zł
Bufet śródziemnomorski – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty, ryby itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Mojito słój 5L	200zł
Stół wiejski – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, gzik, smalec, ogórki kwaszone itp. (na ok. 60 os.)	1500zł	Prosecco słój 5L	500zł
Staropolski Gorący bufet – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbki itp. (na ok. 60 os.)	1500zł	Łosoś – Pieczony w całości, podawany na warzywach julienne	1500zł
Finger Foods bufet – zestaw ekskluzywnych przekąsek (na ok. 60 os.)	1500zł	Sandacz – rekonstruowany, na sałacie	250zł
Udziec - marynowany, pieczony z dodatkami	1500zł	Ryby wędzone – łosoś, halibut, pstrąg (20 porcji)	320zł
Prosiak – faszerowany kaszą, mięsem i grzybami	1800zł	Pieczeń - szpikowana czosnkiem z kaszą	15zł/por.
Indyk – faszerowany, pieczony w całości	1200zł	Tatar – świeży z dodatkami	15zł/por.
Gęś – faszerowana, pieczona w całości	450zł/szt.	Sushi master ok. 3h	1200zł
Deska serów – Ser poduszkowy biały i wędzony, suszone pomidory, winogrona	100zł	Live cooking ok. 3h	1200zł
Fontanna alkoholowa – drinki alkoholowe, poncz, cydr lub wino	1200zł	Budka z lodami naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 gałek)	1800zł
		Fontanna Czekolady – duża z owocami	1200zł
		Candy Bar – muffiny, ptysie, rożki, deserki, babeczki z owocami, stożek z truskawek	1200zł

MOŻLIWE INNE ATRAKCJE ZGODNIE Z OCZEKIWANIAMI PARY MŁODEJ

PAKIETY DODATKOWE

OPCJA 1 – 25,00zł/os.

Napoje bez limitu – woda, soki, cola, sprite
Serwis alkoholowy – schłodzenie, lód, kulery, serwis

OPCJA 2 – 40,00zł/os.

Napoje bez limitu – woda, soki, cola, sprite
Serwis alkoholowy – schłodzenie, lód, kulery, serwis
Ciasta MIX – 3 porcje na osoby
Owoce w bufecie

OPCJA 3 – 50,00zł/os.

Napoje bez limitu – woda, soki, cola, sprite
Serwis alkoholowy – schłodzenie, lód, kulery, serwis
Ciasta MIX – 3 porcje na osoby
Owoce w bufecie
Tort Weselny (ok. 120g/os.) z oferty cukierni „Kandulski”

Kontakt:

+48 721 294 202 lub restauracja@glamourhouse.pl