

MENU WESELNE

PROPOZYCJA ZA 230ZŁ

ZUPA

Rosół domowy z makaronem / Consomme drobiowe / Krem z białych warzyw / Toskańska z pomidorów pelati / Krem z pieczonej papryki

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 wołowy zawijany
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym
Stir fry z kaszą gryczaną (WEGE)
Kotlet z kalafiora (WEGE)

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Sos – Pieczeniowy + opcjonalnie dedykowany do rodzaju mięsa

Dodatki do wyboru - 2 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os. – Ziemniaki z wody / Ziemniaki puree / Ziemniaczki pieczone / Frytki / Kuleczki ziemniaczane / Pyzy / Gnocchi / Kluski śląskie / Kopytka / Kluski półfrancuskie / Ryż / Ryż z warzywami

Surówka do wyboru - 2 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os. – Biała kapusta / Buraczki / Marchew / Seler / Porowa

Na ciepło do wyboru - 1 rodzaj w cenie, kolejne +5zł/os. – Kapusta zasmażana / Modra kapusta zasmażana / Marchewka z groszkiem / Bukiet jarzyn na ciepło / Warzywa grillowane / Fasolka szparagowa / Brukselka / Kalafior gotowany

DESER

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

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
Ryba w zalewie karmelowo octowej
Płatki wędzonego łosia na grzance
Tatar z śledzia na chrupiącej grzance
Śledź w śmietanie
Jaja w sosie tatarskim (WEGE)
Roladka szpinakowa z twarogiem (WEGE)
Pomidor faszerowany kuskusem (WEGE)

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

Gołąbki (VEGE lub Mięsne)

CENA MENU: 230,00 zł/os.

PAKIETY DODATKOWE

OPCJA 1 – 30,00zł/os.

Napoje bez limitu – woda, soki, cola, sprite

Serwis alkoholowy – schłodzenie, lód, kulery, serwis

OPCJA 2 – 45,00zł/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 – 60,00zł/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”



ATRAKCJE KULINARNE

Bufet włoski – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Lemoniada słój 5L – różne smaki do wyboru	150zł
Bufet owoców morza – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langusty 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.)	2000zł	Prosecco słój 5L	500zł
Staropolski gorący bufet – pieczeń, karkówka po cygańsku, bigos, pierogi, gołąbki itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	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	2000zł
Deska serów – Ser poduszkowy biały i wędzony, suszone pomidory, winogrona	150zł	Live cooking ok. 3h	1500zł
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

Kontakt:

+48 721 294 202 lub restauracja@glamourhouse.pl