

MENU WESELNE

PROPOZYCJA 2

ZUPA

Do wyboru - 1 rodzaj

Consomme drobiowe (rosółek z częstkami kurczaka i warzywami julien)

Rosół z domowym makaronem

Krem grzybowy, Krem z pieczonej papryki, Krem z białych warzyw, Krem szparagowy (sezonowo)

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 6 rodzajów, 3 porcje na osobę, podawane na półmiskach

Kąski kurczaka w sosie potrawkowym podawane na ryżu

Klasyczny De volaille z kurczaka (panierowane)

Caprese z kurczaka z mozzarellą i pomidorami

Pierś w migdałowej panierce (panierowane)

Roladka z indyka faszerowana serem i szynką wędzoną

Kaczka podana w podgrzewaczach z modrą kapustą i prażonym jabłkiem

Polędwiczki z sosem grzybowym

Pieczeń wieprzowa z karkówki, podana po żydowsku.

Cordon Blue wieprzowy (panierowane)

Tradycyjny zraz wołowy

Policzki wołowe sous vide

Dorsz w sosie koperkowym zapiekany z ziołowym masłem

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Sos – Pieczeniowy + opcjonalnie dedykowany do rodzaju mięsa

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

Surówka do wyboru - 3 rodzaje – Biała kapusta, buraczki, marchew, seler, MIX sałat z winegret, mizeria (sezonowo)

Na ciepło do wyboru - 1 rodzaj - Kapusta zasmażana, marchewka z groszkiem, bukiet jarzyn na ciepło, buraczki zasmażane, fasolka szparagowa z bułeczką

DESER

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

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Sorbet owocowy

Panna cotta z musem z malin

Tarta jabłkowa z lodami

Pavlova

Crepe Brulee

ZIMNY BUFET

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

ZAKĄSKI

Roladka drobiowa z polędwiczką i borowikami

Kurczak z szynką i zielonymi szparagami

Galantyna z kurczaka z sosem tatarskim

Schab pieczony ze śliwką po duńsku

Schab nadziewany musem chrzanowym

Roladka z polędwiczki wieprzowej z borowikami

Roladka wieprzowa z kurkami i tymiankiem

Polędwiczki wieprzowe w kolorowym pieprzu
Ptysie z musem z wątróbki gęsiej i i pikantnym korniszonem
Ruloniki z szynki z kremem twarogowym i rukolą
Pstrąg w ziołach
Płatki wędzonego łososia na grzance
Roladka z ciasta szpinakowego z łososiem wędzonym i sosem chrzanowym
Tymbaliki drobiowe
Szparagi w szynce
Ryba po grecku
Śledź serwowany na trzy sposoby

SAŁATKI

Jarzynowa
Grecka
Brokułowa
Selerowa z ananase
Cesarska

KOLACJA

Do wyboru - 1 rodzaj zupy i dania ciepłego + pieczywo i masło – w podgrzewaczach do rana

ZUPA

Węgierska
Gulaszowa
Z pieczonej papryki
Żurek domowy

DANIE CIEPŁE

Bigos staropolski z mięsiwem i śliwkami,
Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku.
Golonka z zasmażaną kapustą,
Strogonoff drobiowy z kluseczkami
Żeberka BBQ
Policzki wołowe
Gołąbki

ŚNIADANIE NOCNE*

Do wyboru -2 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
Pikantne pałeczki z kurczaka
Filet z indyka grillowany z mozzarellą i pomidorem z pesto
Golonka peklowana podana z zasmażaną kapustą lub po bawarsku

*Śniadanie nocne można zamienić na atrakcję kulinarną „UDZIEC PIECZONY” + Barszcz

CENA MENU: 240,00 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, gołąbiki 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