

MENU WESELNE

PROPOZYCJA ZA 320ZŁ

ZUPA

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich + opcjonalnie inna dla dzieci, 1 porcja na osobę. Dodatkowa porcja od +15zł/os.

Rosół domowy z makaronem lub kluseczkami / Duet kremów brokuł i kalafior ▲ / Pikantny bulion grzybowy ▲
Krem z cukinii z dodatkiem mleczka kokosowego i migdałami ▲ / Toskańska z pomidorów pelati ▲ ●

DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 6 rodzajów, 3 porcje na osobę. Podawane na półmiskach. Dodatkowa porcja od +25zł/szt.

DROBIOWE

Klasyczny De volaille z kurczaka (panierowane)
Kotlet z kurczaka z peperonată pod pierzynką (panierowane)
Pierś z kurczaka w migdałowej panierce (panierowane)
Roladka z indyka faszerowana warzywami w sosie bazyliowym
Kurczak w sosie śmietanowo szpinakowym na ryżu
Saszetka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
Udło z kurczaka faszerowane pieczarkami i papryką ●
Medaliony z indyka zapiekane z ananasem i serem
Kaczka podana w podgrzewaczach z modrą kapustą i prażonym jabłkiem

WIEPRZOWINA

Cordon Blue wieprzowy (panierowane)
Kotlet schabowy z pieczarkami zasmażanymi (panierowane)
Sakiewka z schabu faszerowana grzybami, serem i papryką ●
Połędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
Eskalopki wieprzowe duszone w piwie z suszonymi śliwkami
Pieczeń z karkówki po wielkopolsku w sosie własnym
Pieczeń wieprzowa z karkówki w sosie na sposób żydowski
Zraz wieprzowy w ciemnym sosie

WOŁOWINA

Wołowina w sosie po burgundzku
Tradycyjny zraz wołowy w ciemnym sosie
Bitki wołowe w sosie własnym
Szarpana wołowina BBQ
Rumsztyk wołowy z cebulką

RYBY

Dorsz w sosie koperkowym zapiekany z ziołowym masłem ●
Morszczuk w sosie cytrynowym, podawany z ryżem

WEGE

Camembert w panierce z żurawiną ▲
Grillowany ser halloumi z paskami marchewek i cukinii ▲
Falafel ▲
Kotlet z kalafiora ▲

DLA DZIECI

Pizza margherita z jednym dodatkiem (22cm)
Kąski z kurczaka panierowane (3 szt.)
Mini klopsiki z sosem pomidorowym (3 szt.)
Paluszki rybne (3 szt.)

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Sos – Pieczeniowy + dedykowane w opisie dania głównego

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

Surówka do wyboru - 3 rodzaje w cenie, kolejne +5zł/os. – Biała kapusta / Buraczki / Marchew / Seler / Por / MIX sałat z winegret
Mizeria / Ogórek kiszony z cebulką / Pomidory z cebulką / Sałata pekińska z ogórkiem / Kiszona kapusta / Z zielonego ogórka

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

Do wyboru - 1 rodzaj dla wszystkich + opcjonalnie inny dla dzieci. Dodatkowa porcja od +20zł/os.. Kawa i herbata w bufecie.

Puchar z lodami waniliowymi i gorącymi malinami
Tarta jabłkowa na ciepło z lodami waniliowymi
Beza pavlova z owocami
Fondant czekoladowy
Mini Panna Cotta i Mini Creme Brulee w bufecie

DLA DZIECI

Lody waniliowe i bitą śmietaną i polewą czekoladową
Naleśniki z polewą czekoladową

ZIMNY BUFET

Do wyboru – 4-6 rodzajów zakąsek + 2 rodzaje sałatki + pieczywo i masło, 3 porcje na osobę

ZAKĄSKI

Roladka drobiowa z polędwiczką i borowikami ●
Rolada serowa z kurczakiem
Rolada z kurczaka z szynką i zielonymi szparagami ●
Rolada z polędwiczki faszerowanej kurkami ●
Schab pieczony ze śliwką po duńsku
Schab nadziewany musiem chrzanowym
Roladka z karkówki faszerowana leśnymi grzybami ●
Roladka wieprzowa z kurkami i tymiankiem
Polędwiczki wieprzowe z musiem drobiowym i zielonym pieprzem
Płysie z musiem z wątróbki gęśiej i pikantnym korniszonem
Ruloniki z szynki z kremem twarogowym i rukolą
Galarecki drobiowe
Szparagi w szynce
Burgerki z szarpaną wołowiną i sosem BBQ
Mini tortille MIX - kurczak, tuńczyk, wege
Pstrąg w ziołach
Rolada z sandacza faszerowana masłem łososiowym
Mus z wędzonego łosia na grzance
Roladka z ciasta szpinakowego z łosiem wędzonym i sosem chrzanowym
Śledzie po królewsku
Łosoś w galarecie
Ryba opiekana z octem i dodatkami w mini stoiczkach
Kalmary w panierce z ciasta piwnego z sosem czosnkowym
Jaja w sosie tatarskim ▲
Roladka szpinakowa z twarogiem ▲
Pomidor faszerowany kuskusem ▲●
Przekąski węgierskie z humusem ▲

DLA DZIECI

Racuchy (3 szt.)
Pierogi na słodko (3 szt.)
Spaghetti z sosem pomidorowym

SAŁATKI

Jarzynowa / Grecka / Brokułowa / Niemiecka / Meksykańska / Cesarska / Z serem pleśniowym i gruszką

KOLACJA W BUFECIE

Do wyboru - 1 rodzaj zupy i 2 rodzaje dania ciepłego + pieczywo i masło, 1 porcja na osobę – w podgrzewaczach do rana

ZUPA

Meksykańska / Gulaszowa / Żurek domowy / Tajska z kurczakiem / Flaczki z kalmarów (WEGE) ▲

DANIE CIEPŁE

Bigos staropolski z mięsiwem i śliwkami
Kurczak w sosie kremowo paprykowym z kluseczkami
Wieprzowina na ostro z ryżem
Stroganoff drobiowy z kluseczkami
Żeberka BBQ
Lasagne ▲
Tofu w sosie tikka masala z ryżem ▲

▲ – OPCJONALNIE WEGE

OPCJONALNIE GLUTEN FREE – ●

ŚNIADANIE NOCNE*

Do wyboru - 1 rodzaj zupy i 2 rodzaje dania ciepłego + pieczywo i masło, 1 porcja na osobę

ZUPA

Barszcz z pasztecikiem / Krem z białych warzyw z grzankami ▲

DANIE CIEPŁE

Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku ●

Udka pieczone w sosie BBQ

Pierś z indyka grillowana z mozzarellą i zielonym pesto ●

Karkówka pieczona w sosie własnym z ziemniakami w mundurkach

Golonka z zasmażaną kapustą po bawarsku lub peklowana

Łosoś grillowany podawany na kaszy kuskus ●

Papryki faszerowane kaszą jaglaną i warzywami ▲●

Szaszłyki tofu z warzywami i ryżem curry ▲●

*Śniadanie nocne można zamienić na atrakcję kulinarną „UDZIEC PIECZONY” z dodatkami + Barszcz z pasztecikiem / Krem z białych warzyw z grzankami

CENA MENU: 320,00 zł/os.

PRZYJĘCIE PRZEWIDZIANE DO 9 GODZIN / W CENIE DEKORACJA STOŁÓW

PAKIETY DODATKOWE

OPCJA 1 – 40,00zł/os.

Napoje bez limitu – kawa, herbata, woda, soki, cola, sprite

Serwis alkoholowy – schłodzenie, lód, kulery, kieliszki, serwis

OPCJA 2 – 60,00zł/os.

Napoje bez limitu – kawa, herbata, woda, soki, cola, sprite

Serwis alkoholowy – schłodzenie, lód, kulery, serwis

Ciasta MIX – 2,5 porcje na osobę

Owoce w bufecie

OPCJA 3 – 80,00zł/os.

Napoje bez limitu – kawa, herbata, woda, soki, cola, sprite

Serwis alkoholowy – schłodzenie, lód, kulery, serwis

Ciasta MIX – 3 porcje na osobę

Owoce w bufecie

Tort Weselny (ok. 120g/os.) z oferty cukierni „Kandulski”

Kontakt:

+48 721 294 202 lub restauracja@glamourhouse.pl

▲ – OPCJONALNIE WEGE

OPCJONALNIE GLUTEN FREE – ●

Glamour House Sp. Z o.o.

62-081 Przeźmierowo

Ul. Rynkowa 92

Tel. 61 814 15 35

rezerwacja@glamourhouse.pl

restauracja@glamourhouse.pl

konferencje@glamourhouse.pl

www.glamourhouse.pl

NIP: 781 189 33 66

Konto SGB Kórnik:

PL 21 9076 0008 2002 0016 7426 0001

SWIFT: GBWCPLPP

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

Bufet włoski – carpaccio, włoskie wędliny i sery, bruschetta, pizza pane itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Fontanna alkoholowa – drinki do wyboru	1200zł
Bufet owoców morza – krewetki, ośmiorniczki, ostrygi, langustynki itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Lemoniada słój 10L – różne smaki do wyboru	300zł
Stół wiejski – mięsa, wędliny, smalec, pasztet, żur, smalec, ogórki kwaszone itp. (na ok. 60 os.)	2000zł	Mojito słój 10L	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 (na ok. 30 os.)	1500zł
Finger Foods bufet – zestaw ekskluzywnych przekąsek (150 szt.)	1500zł	Sandacz – rekonstruowany, na sałacie	500zł
Udziec - pieczony z dodatkami (na ok. 60 os.)	2000zł	Ryby wędzone – Łosoś, halibut, pstrąg (20 porcji)	320zł
Prosiak – faszerowany kaszą i mięsem (na ok. 60 os.)	2500zł	Pieczeń - szpikowana czosnkiem z kaszą	25zł/por.
Indyk – faszerowany, pieczony w całości (na ok. 30 os.)	1200zł	Tatar – świeży z dodatkami	25zł/por.
Gęś – faszerowana, pieczona w całości (na ok. 10 os.)	450zł/szt.	Sushi master ok. 3h	2000zł
Deska serów – Ser biały i wędzony (500g)	200zł	Live cooking ok. 3h	2000zł
Deska wędlin – Kiełbasa, boczek, szynka (500g)	200zł	Budka z lodami naturalne, domowej produkcji 6kg (ok 200 galek)	1800zł
		Fontanna czekolady – duża z owocami (ok. 3h)	1200zł
		Candy bar dopłata – muffiny, ptysie, rożki, deserki, babeczki, stożek z truskawek itp.	2000zł

DODATKOWE DEKORACJE

Obrusy – białe / szare	W cenie	Strusie pióra na stojaku zamiast wazonów	120zł/stojak
Obrusy – czarne / granatowe / szmaragdowy	5zł/os.	Małe wazony z żywym kwiatem	W cenie
Bieżniki cekinowe – złote / srebrne	5zł/szt.	Bukiet z sztucznych kwiatów	10zł/szt.
Podtalerze – złote, srebrne	W cenie	Duże wazony – martinówki / duże walce	20zł/szt.
Podtalerze szklane	10zł/szt.	Kwietniki – złote / srebrne	20zł/szt.
Świeczniki na tea light	W cenie	Kompozycje kwiatowe do wazonów lub kwietników	Od 80zł/szt.
Świeczniki druciane na tea light	5zł/szt.	Balony lateksowe z helem	10zł/szt.
Świeczniki 8 ramienne – złote, srebrne	40zł/szt.	Balony foliowe w kształtach z helem	Od 25zł/szt.
Serwetki papierowe białe	W cenie	Obciążniki do balonów	10zł/szt.
Serwetki flizelinowe – różne kolory	3zł/szt.	Girlandy balonowe	Od 300zł
Serwetki materiałowe – białe / różowe / granatowe	5zł/szt.	Ściany kwiatowe	Od 500zł
Obrączki na serwetki – złote / srebrne	2zł/szt.	Ścianki balonowe	Od 500zł
Dekoracyjne składanie serwetek	2zł/szt.	Koło z balonów	Od 500zł
Złote sztucce	5zł/os.	Ścianki do zdjęć z paneli cekinowych	Od 2000zł
Numerki na stoły	5zł/szt.	Winietki	3zł/szt.
Pokrowce na krzesła spandex – białe / szare / czarne	W cenie	Drukowane menu	10zł/szt.
Pokrowce materiałowe białe	8zł/szt.	Tablo z grafiką usadzenia gości	150zł/szt.
Opaski na krzesła – różowe / granatowe / złote	2zł/szt.	Sztaluga (na życzenie)	W cenie
Kwiatowa dekoracja krzesła	Od 50zł/szt.	Ślub cywilny w Glamour	1000zł

INNE OPCJE DODATKOWE

Karafka wody niegazowanej	10zł/1L	Ciężki dym na parkiecie	500zł/1h
Karafka soku jabłkowego lub pomarańczowego	15zł/1L	Maszyna do baniek	200zł/1h
Cola lub Sprite	20zł/0,85L	Dj	Od 2000zł
Wino domu białe lub czerwone 0,7L	70zł/szt.	Muzyka na żywo np. harfa	Od 1200zł
Szampan (wino musujące) 0,7L	70zł/szt.	Własny tort	10zł/os.
Prosecco 0,7L	90zł/szt.	Własne ciasta	5zł/os.
Wyborowa 0,5L	60zł/szt.	Dodatkowa godzina bez świadczeń	500zł/godz.
Finlandia 0,5L	80zł/szt.	Ponadprogramowe sprzątanie	300zł/szt.
Ballantine's 0,5L	100zł/szt.	Pokój 2 osobowy z śniadaniem	280zł/dobę
Jack Daniel's 0,5L	130zł/szt.	Dostawka hotelowa z śniadaniem	120zł/dobę
Roll bar z obsługą - 1 beczka 30L w cenie	900zł/9h	Dodatkowe śniadanie	45zł/os.
Barman (bez alkoholu)	1200zł/9h	Aranżacja kącika dla dzieci w wyznaczonym miejscu	200zł/szt.
BARMIX (bez alkoholu)	1000zł/9h	Animacje dla dzieci	Od 300zł/h
Zestaw barmański	500zł/9h	Parking auta osobowego	10zł/doba
Ekspres do kawy z wsadem	600zł/9h	Opakowania jednorazowe	4zł/szt.
Ciasta konfekcjonowane	10zł/porcja	Głośnik bezprzewodowy (na życzenie)	Gratis
Tort z oferty cukierni „Kandulski”	150zł/kg	Sprzęt multimedialny (na życzenie)	Gratis
Rożek z truskawkami	500zł/szt.	Wysokie krzeselka dla dzieci (na życzenie)	Gratis
Stojak z owocami na stole	120zł/szt.	Przywitanie chlebem i solą (na życzenie)	Gratis

Kontakt: +48 721 294 202 lub restauracja@glamourhouse.pl