

MENU WESELNE - SERWOWANE

PROPOZYCJA ZA 330ZŁ

AMUS BOUCHE

Do wyboru - 1 rodzaj

Półgęsek na puree z batatów z rozmarynem
Anchois z sosem z tuńczyka, orzechami laskowymi podane na chrupiącym chlebk
Krewetka na pikantnym salami z czarnym kawiozem
Bakłażan grillowany z mozzarellą i suszonym pomidorem

PRZYSTAWKA

Do wyboru - 1 rodzaj

Pasterek gęsiny sous vide na musie z suszonych pomidorów i ricotty oprószone tartą skórą pomarańczą
Medalion z polędwiczki wieprzowej, owinięty boczkiem, podany na karmelizowanej cebuli i polany sosem serowym
Ostry tatar z łososia, oprawiony czarnym kawiozem i kapką sosu mayo
Przeżrębka na kandyzowanej pomarańczy z odrobiną sosu pomarańczowego

ZUPA

Do wyboru - 1 rodzaj

Rosół z bażanta z kluseczkami półfrancuskimi
Krem z szaragów z oliwą truflową (sezonowo)
Bulion grzybowy z smażonymi borowikami i kluseczkami
Zupa pistacjowa z kuminem i szafranem
Krem z brukwi z paprykowym makaronem
Pieróg z kurkami w bulionie grzybowym

PIERWSZE DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 1 rodzaj

Comber cielęcy, glazurowana marchewka z tymiankiem i pomarańczą
Plastry kaczki z sosem żurawinowym i grillowanymi cząstkami ziemniaków
Skok z królika duszony na białym winie z pyzami
Boczek z dzika z puree z ziemniaków i kaszanki
Stek z rekina na risotto cytrynowym
Grillowany ser halloumi z salsą z truskawek i malin

INTERMEZZO

Do wyboru - 1 rodzaj

Kilka plasterków polędwicy na musie musztardowym z suszonymi pomidorami i kaparami
Ring befsztyku tatarskiego wymieszany z dodatkami i bułeczką
Ślimak po burgundzku
Literatka pestek granatu i awokado z sorbetem truskawkowym

DRUGIE DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 1 rodzaj

Grillowana pierś z kurczaka na sałacie rzymskiej polana sosem cezar i obsypana grzankami
Przepiórka owinięta w plaster boczku, podane na puree z zielonym groszku
Stek z rostbefu na guacamole z zielonymi szparagami
Polędwica z dorsza na duszonych warzywach julienne
Kalmary pieczone z warzywami
Risotto z kurkami, zielonym groszkiem i serem kozim

DESER

Do wyboru - 1 rodzaj

Grillowana gruszka z tymiankiem
Naturalne lody mleczne z gorącymi malinami
Mus czekoladowy z borówkami
Panna cotta z musem z malin
Galette z truskawkami i rabarbarem
Pavlova

KOLACJA - ZUPA

Do wyboru - 1 rodzaj

Żurek w bochenku
Węgierska zupa gulaszowa
Chińska zupa z wołowiną i makaronem sojowym
Tajska zupa na mleczku kokosowym z kurczakiem i makaronem chow mein
Ostra zupa meksykańska z mięsem mielonym, fasolą i kukurydzą
Włoskie minestrone z kurczakiem i makaronem spaghetti

KOLACJA – DANIE GŁÓWNE

Do wyboru - 1 rodzaj

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu, podawana z ziemniakami gratin
Golonka peklowana, podawana na kapuście zasmażanej
Quesadillas z farszem chili con carne
Hamburger z szarpaną wołowiną i sosem BBQ
Pikantne pałeczki z kurczaka w panierce Kentucky z sosami
Łosoś w sosie porowym na ryżu
Paella z owocami morza
Krewetki medium z chilli, czosnkiem i pietruszką, podawane z bruschettą

ŚNIADANIE NOCNE – OPCJONALNIE +50ZŁ/OS.

Do wyboru - 1 rodzaj zupy i 1 rodzaj dania ciepłego

ZUPA

Domowy rosół z makaronem
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Toskański krem pomidorowy
Krem z białych warzyw

DANIE CIEPŁE

Bigos staropolski z mięsiwem i śliwkami, podawany z pieczywem, masłem i smalczykiem
Szaszłyki drobiowe, podawane z ryżem po turecku
Gulasz z policzków wołowych, podawany z kluskami śląskimi
Strogonoff drobiowy z kluseczkami
Żeberka z sosem BBQ i frytkami steakhouse
Sajgonki z sosem słodko-kwaśnym

CENA MENU: 330,00 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, langustynki 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, ptyśie, 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