



HOLIDAY

GOLDEN RESORT



KOMUNIA NAD MORZEM

Holiday Golden Resort
ul. Leśna 16-18, 76-032 Łazy
www.wesele-holidaygoldenresort.pl

Kontakt + 48 660 20 20 30
Email : wesele@holidaygoldenresort.pl

Menu

140 zł

Zupy

(1 do wyboru)

- Krem pomidorowy z pianką serową i bazylią
- Krem z brokułów i płatkami z migdałów
- Rosół z domowym makaronem
- Cansomme z cielęciny i borowików z kluseczkami
- Krem marchewkowy z nutką selera

Danie główne

(1 do wyboru)

- Rolada z indyka z orzechami, suszonymi pomidorami w sosie z papryki wędzonej
- Rolada drobiowa ze szpinakiem w sosie porowo-estragonowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z nutką porto
- Schab duszony w cydrze podany na kapuście zasmażanej
- Rolada wieprzowa z korniszonem w sosie myśliwskim
- Filet z dorsza panierowany z podany z rukolą
- Warkocz z soli i łososia, gotowany na parze w estragonie

Dla dzieci

(1 do wyboru)

- Kotlet de volaille z frytkami,
- Nuggetsy z frytkami,
- Tortilla z kurczakiem i sałatą

Dodatki

(1 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane,
- Ziemniaki pieczone,
- Ryż jaśminowy,
- Kaszotto z grzybami

Menu wegetariańskie

(1 do wyboru)

- Tarta z warzywami i serem
- Cukinia faszerowana pieczarkami i papryką wędzoną
- Tortellini z ricottą i szpinakiem

Surówki

(3 do wyboru)

- Buraczki,
- Kapusta biała,
- Por z jabłkami,
- Seler z bakaliami,
- Sałata lodowa z sosem czosnkowym lub malinowym winegret

Deser

(1 do wyboru)

- Panna cotta
- Crème brûlée
- Szarlotka z bitą śmietaną

W ramach pakietu zapewniamy:

3 godzinną imprezę
Bogate menu-dania gorące oraz deser
Bufet kawowy/herbaciany
Przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach
Eleganckie nakrycie stołów
Kids Club – sala zabaw dla najmłodszych
Monitorowany parking

Menu

170 zł

Przekąska zimna

(1 do wyboru)

- Galantyna z łososia i sandacza,
- Mus cielęcy w omlecie szpinakowym
- Rostbef aromatyzowany trawą żubrową
- Pierś kaczki sous vide na sałatce z gruszki

Danie główne

(2 do wyboru)

- Rolada z indyka z orzechami, suszonymi pomidorami w sosie z papryki wędzonej
- Rolada drobiowa ze szpinakiem w sosie porowo-estragonowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z nutką porto
- Schab duszony w cydrze podany na kapuście zasmażanej
- Rolada wieprzowa z korniszonem w sosie myśliwskim
- Filet z dorsza panierowany z podany z rukolą
- Warkocz z soli i łososia, gotowany na parze w estragonie

Zupy

(1 do wyboru)

- Krem pomidorowy z pianką serową i bazylią
- Krem z brokułów i płatkami z migdałów
- Rosół z domowym makaronem
- Consomme z cielęciny i borowików z kluseczkami
- Krem marchewkowy z nutką selera

Dodatki

(1 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane,
- Ziemniaki pieczone,
- Ryż jaśminowy,
- Kaszotto z grzybami

Menu wegetariańskie

(1 do wyboru)

- Tarta z warzywami i serem
- Cukinia faszerowana pieczarkami i papryką wędzoną
- Tortellini z ricottą i szpinakiem

Dla dzieci

(1 do wyboru)

- Kotlet de volaille z frytkami,
- Nuggetsy z frytkami,
- Tortilla z kurczakiem i sałatą

Surówki

(3 do wyboru)

- Buraczki,
- Kapusta biała,
- Por z jabłkami,
- Seler z bakaliami,
- Sałata lodowa z sosem czosnkowym lub malinowym winegret

Deser

(1 do wyboru)

- Panna cotta
- Crème brûlée
- Szarlotka z bitą śmietaną

W ramach pakietu zapewniamy:

4 godzinną imprezę
Bogate menu-dania gorące oraz deser
Bufet kawowy/herbaciany
Przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach
Eleganckie nakrycie stołów
Kids Club – sala zabaw dla najmłodszych
Monitorowany parking

Przekąski

30 zł/os

- Sałatka brokułowa z prażonym słonecznikiem i jajkiem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Barszcz czerwony

50 zł/os

- Sałatka brokułowa z prażonym słonecznikiem i jajkiem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Barszcz czerwony
- Półmisek mięs pieczonych
- Jajka faszerowane tuńczykiem
- Tortilla z szynką i rukolą

70 zł/os

- Sałatka brokułowa z prażonym słonecznikiem i jajkiem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem
- Barszcz czerwony
- Półmisek mięs pieczonych
- Jajka faszerowane tuńczykiem
- Tortilla z szynką i rukolą
- Łosoś wędzony na blinach
- Tatar wołowy

Dodatkowo płatne

Stół słodki i owocowy

35 zł/os

Wypożyczenie i obsługa stołu

słodkiego przy wniesieniu własnych ciast i owoców – **300 zł/os**

Dodatkowa godzina przyjęcia

– 300 zł