



Złoty Pakiet 290zł / osoba

Zupa

(1 do wyboru)

- Rosół z bażanta z domowym makaronem palonymi warzywami i chrustem z pora
- Rosół drobiowo wołowy z domowym makaronem
- Zupa Bouillabaisse

Danie główne

(serwowane, 1 do wyboru)

- Perliczka Sous Vide 56', puree marchewkowe z papryką chipotle, kopytka maślane, kalafior romanesco
- Pierś z Kaczki Sous Vide 52', burak w panku, chutney gruszkowy, Demi Glace, kluski śląskie
- Gicz cielęca | Pieczone warzywa w (czosnku, miodzie, pieprzu) | puree ziemniaczano-selerowe | demi glace

Deser

(1 do wyboru)

- Chałwa Czekoladowa z konfiturą z gruszki i różowego pieprzu
- Fiołkowy Torcik Pavlova | hibiskus | białej czekolady
- Ptasie mleczko | trufla czekoladowa | orzechy | złoto jadalne

Zimne przekąski

- Mięsa pieczone (Schab, Karkówka, Boczek)
- Tymbali drobiowe
- Pasztet wieprzowy (grzybowy, z orzechami, kminkiem)
- Koreczki Caprese
- Sałatka Jarzynowa
- Sałatka Tuńczykiem
- Sałatka z Rostbefem
- Sałatka Śledziowa z sosem słodko pikantnym
- Babeczki z musami (łososiowy, fromage, bruschetta)
- Śledzie w :pesto bazyliowym, w pomidorach, w śmietanie
- Indyk w Panko w sosie sweet chili
- Grillowany bakłażan z rukolą, suszonym pomidorem i karczochem
- Quiche ze szpinakiem i kozim serem
- Ryby Morskie smażone na duszonych Warzywach
- Półmisek serów twardych i pleśniowych
- Pieczywo

Kolacja 1

(1 do wyboru)

Duszona Baranina w winie i ziołach | kasza gryczana | burak mini | słonina
Królik Sous Vide | groszek zielony z chorizo | puree topinambur z wanilią
Ozory wołowe | Demi Glace z Hoisin | Batat | Wasabi

Kolacja 2

(1 do wyboru)

Bœuf Bourguignon
Schab z Kością | kapusta zasmażana | Puree ziemniaczane

Kolacja 3

(1 do wyboru)

Krem dyniowy z zielonymi tortellini
Flaki Wołowe z szyszkami rakowymi

Napoje

Kawa, Herbata
Woda z cytryną w karafkach

Dzieci do 2 roku życia: **gratis**
Dzieci do lat 10: **50% ceny**

Tort weselny **100 PLN/kg**

Szyszki weselne **35 PLN/os.**

Stół wiejski **10PLN/os.**

Stół sushi **Oferta indywidualna**

Prosiak **2600PLN/100os**

Bufet słodkości **Oferta indywidualna**

Keg piwo **500 PLN/30l lub 700 PLN/50l**

Open bar samoobsługowy **2000 PLN**

Open bar z barmanem **3500 PLN / do 100 os.**

Pieczony udziec wieprzowy **900 PLN / 50 os.**

W sprawie oferty weselnej skontaktuj się

Anna Dyl Specjalista ds. Sprzedaży

☎ 508 109 049

✉ sprzedaz@hotelevva.pl

HOTEL **evva**
★★★★
BUSINESS & WELLNESS



Srebrny Pakiet 260zł / osoba

Zupa

(1 do wyboru)

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z soczewicy | chorizo | cremmette szczypiorowe
- Krem Grzybowy z Oliwą Truflową i grzankami ziołowymi

Danie główne

(serwowane, 1 do wyboru)

- Policzek Wołowy z chutney cebulowym | puree ziemniaczano – selerowe | sos demi glace | szparagi
- Boczek Black BBQ | puree ziemniaczane | pieczone warzywa korzenne | sos demi glace z wędzoną papryką
- Stek z Indyka | puree dyniowe | groszek zielony z chili i orzechami arachidowymi | chutney żurawinowy

Deser

(1 do wyboru)

- Parfait kawowy | sos toffi | słony słonecznik
- Brownie czekoladowe | lody waniliowe | świeże owoce
- Raffaello | sos adwokатовy | maliny liofilizowane

Zimne przekąski

- Mięsa pieczone (Schab | Karkówka | Boczek)
- Tymbaliki drobiowe
- Pasztet wieprzowy (grzybowy | z orzechami | kminkiem)
- Koreczki Caprese
- Sałatka Jarzynowa
- Sałatka z Tuńczykiem
- Sałatka z Rostbefem
- Babeczki z musami (łososiowy | fromage | bruschetta)
- Śledzie w: pesto bazyliowym | w pomidorach | w śmietanie
- Indyk w Panko w sosie sweet chili
- Grillowany bakłażan z rukolą | suszonym pomidorem i karczochem
- Quiche ze szpinakiem i kozim serem

Kolacja 1

(1 do wyboru)

- Okoń Morski | puree pietruszkowo-cytrynowe | sos kaparowy | czarna soczewica
- Pieczona noga z kaczki | puree z czerwonej kapusty | kasza pęczak | drobiowy sos demi glace
- Polędwiczka Wieprzowa Sous Vide | puree ziemniaczano – koperkowe | sos podgrzybkowy | palony seler

Kolacja 2

(1 do wyboru)

- Krem z białych szparagów | oliwa truflowa | wędzony łosoś
- Boeuf Strogonow z pieczywem
- Zupa rybna z krążkami kalmarowymi i pietruszką

Kolacja 3

(1 do wyboru)

- Żur na zakwasie z pieczoną kielbasą
- Barszcz czerwony z kołdunami cielęcymi

Napoje

Kawa, Herbata

Woda z cytryną w karafkach

Dzieci do 4 roku życia: **gratis**

Dzieci do 10 lat: **50% ceny**

Tort weselny **100 PLN/kg**

Szyszki weselne **35 PLN/os.**

Stół wiejski **10PLN/os.**

Stół sushi **Oferta indywidualna**

Prosiak **2600PLN/100os**

Bufet słodkości **Oferta indywidualna**

Keg piwo **500 PLN/30l lub 700 PLN/50l**

Open bar samoobsługowy **2000 PLN**

Open bar z barmanem **3500 PLN / do 100 os.**

Pieczony udziec wieprzowy **900 PLN / 50 os.**

W sprawie oferty weselnej skontaktuj się

Anna Dyl Specjalista ds. Sprzedaży

☎ 508 109 049

✉ sprzedaz@hotelevva.pl

HOTEL **evva**
★★★★
BUSINESS & WELLNESS



Brązowy Pakiet 220zł / osoba

Zupa

(1 do wyboru)

- Rosół drobiowo – wołowy z domowym makaronem
- Krem borowikowy z oliwą truflową i grzankami ziołowymi

Danie główne

(serwowane, 1 do wyboru)

- Karkówka Sous Vide z musem śliwkowym | sosem winnym | ziemniaki gratin | duszone buraki w demi glace
- Pierś z Kurczaka Supreme | sos buere Blanc | warzywa sezonowe | ziemniaki pieczone z rozmarynem | oliwa pietruszkowa
- Polędwiczka wieprzowa | sos podgrzybkowy | puree ziemniaczano-szczypiorkowe | warzywa pieczone w miodzie i maśle

Deser

(1 do wyboru)

- Sernik Gustum z kremem angielskim | jadalna ziemia czekoladowa z malinami
- Apple Crumbe z lodami waniliowymi | borówką i liofilizowaną maliną
- Panna Cotta z musem malinowym

Zimne przekąski

- Mięsa pieczone (Schab | Karkówka | Boczek)
- Tymbaliki drobiowe
- Pasztet wieprzowy (grzybowy | z orzechami | kminkiem)
- Sałatka Cezar
- Sałatka Jarzynowa
- Sałatka z tuńczykiem
- Koreczki Caprese
- Babeczki z musami (łososiowy | fromage | bruschetta)
- Śledzie w : pesto bazyliowym | w pomidorach | w śmietanie
- Croissanty nadziewane łososiem wędzonym | rukolą i oliwkami
- Pieczywo

Kolacja 1

(1 do wyboru)

- Rolada z indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami | sos blue chesse | gnocchi ziołowe | marchewka baby
- Łosoś pieczony | ziemniak hasselback | sos biały | sałatka wiosenna z winegretem

Kolacja 2

(1 do wyboru)

- Wołowina po burgundzku z wytrawną chatką
- Krem z dorsza | groszkiem ptysiowym i mulami

Kolacja 3

(1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Zupa chrzanowa z boczkiem i szczypiorkiem

Napoje

Kawa, Herbata

Woda z cytryną w karafkach

Dzieci do 4 roku życia: **gratis**

Dzieci do 10 lat: **50% ceny**

Tort weselny **100 PLN/kg**

Szyszki weselne **35 PLN/os.**

Stół wiejski **10PLN/os.**

Stół sushi **Oferta indywidualna**

Prosiak **2600PLN/100os**

Bufet słodkości **Oferta indywidualna**

Keg piwo **500 PLN/30l lub 700 PLN/50l**

Open bar samoobsługowy **2000 PLN**

Open bar z barmanem **3500 PLN / do 100 os.**

Pieczony udziec wieprzowy **900 PLN / 50 os.**

W sprawie oferty weselnej skontaktuj się

Anna Dyl Specjalista ds. Sprzedaży

☎ **508 109 049**

✉ **sprzedaz@hotelevva.pl**

HOTEL **evva**
★★★★
BUSINESS & WELLNESS