



HOTEL
KRASICKI



HISTORY & SPA



WESELE JAK Z BAJKI MENU

MENU I 295 zł/os

Przystawka

Kolorowe sałaty z wędzonym łososiem

Zupa

Żur lidzbarski na zakwasie z żytniej mąki

Sorbet

Sorbet cytrynowy z Żubrówką

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe z sosie z zielonego pieprzu podane z kopytkami i fasolką z marchewką

Bufet surówek i salatek

Sałatka Caprese

Sałatka grecka

Sałatka z krewetkami

Teriny z kaczki

Teriny z kurczaka

Bufet dań zimnych

Pasztet z dzika

Rolada ze schabu

Ryba na sposób włoski

Mięso pieczone (schab, karczek z czosnkiem, boczek faszerowany)

Bufet dań gorących

Szyneczki kurczaka faszerowane pieczarkami

Rozbeł wołowy z pomidorami

Łosoś w sosie winogronowym

Spaghetti w sosie Pesto

Warzywa gotowane

Ziemniaki zapiekane z serem

Barszcz czysty z pasztecikiem francuskim

Ciasta i desery

Pleśniak, sernik wiedeński, sernik na zimno, jabłecznik, desery w kieliszkach 2 rodzaje (kremy czekoladowe, kawowe itp.) z bitą śmietaną, tarty owocowe, owoce sezonowe

Live cooking z szynką płonąca lub indykiem - carving

MENU II 310zł/os

Przystawka

Parfait z gęsich wątróbek

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Sorbet

Sorbet cytrynowy z Żubrówką

Danie główne

Kaczka Biskupów Warmińskich podana z kaszą
pęczak, boczkiem prażonym na śmietanie i kapusta modra

Bufet surówek i salatek

Salatka grecka

Salatka drobiowa

Salatka ze świeżych warzyw

Salatka Caprese

Marynaty lub nowalijki

Bufet dań zimnych

Terriny rybne

Terriny mięsne

Rolady z mięs pieczystych

Ryba w sosie paprykowo-pomidorowym

Tatar wołowy

Śledzie w czerwonym winie

Bufet dań gorących

Roladki z kurczaka w sosie kurkowym

Schab po parysku

Bogracz wołowy

Łosoś w winogronach

Żur lidzbarski

Warzywa gotowane

Ciasta i desery

Pleśniak, sernik wiedeński, sernik na zimno,
jabłecznik, desery w kieliszkach(kremy czekoladowe,
kawowe itp.) z bitą śmietaną, tarty owocowe, owoce
sezonowe

Live cooking włoski (pasty) - 2 godz.

MENU III 330zł/os

Przystawka

Pasztet z mazurskiego dzika z sosem malinowym

Zupa

Krem ze szparagów

Sorbet

Sorbet cytrynowy z Żubrówką

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w cieście pergaminowym podane z fasolką szparagową i pomidorkami cherry

Bufet surówek i salatek

Salatka meksykańska z wołowiny (na ostro)

Salatka grecka

Salatka z tuńczyka

Marynaty wszelkiego rodzaju i nowalijki

Bufet dań zimnych

Rolada z kurczaka z morelą i śliwką

Rolada ze schabu

Rolada z cielęciny

Rolada z kaczki

Ryba w occie

Bufet dań gorących

Kaczka Biskupów Warmińskich

Lin w śmietanie

Pierogi z kapustą i grzybami

Warzywa gotowane

Ziemniaki opiekane

Zrazy wołowe zawijane

Polewka pałacowa c (zupa z wołowiną i fasolą)

Ciasta i desery

Sernik, jabłecznik, tiramisu, owoce w galaretkce, rolada makowa, karpotka, pleśniak, tortoletki z owocami, owoce sezonowe

Live cooking – owoce morza - 2 godz.



REZERWACJA

MENU IV 330zł/os

Przystawka

Parfait z koziego sera

Zupa

Zupa grzybowa

Sorbet

Sorbet cytrynowy z Żubrówką

Danie główne

Filet z kaczki w sosie foie Gras z Martelem i warzywami gotowanymi

Bufet surówek i salatek

Salatka meksykańska z wołowiny (na ostro)

Salatka grecka

Salatka z tuńczyka

Marynaty wszelkiego rodzaju i nowalijki

Bufet dań zimnych

Rolada z kurczaka z morelą i śliwką

Rolada ze schabu

Rolada z cielęciny

Rolada z kaczki

Ryba w occie

Bufet dań gorących

Beef strogonow

Sandacz w maśle

Pierogi z kapustą i grzybami

Warzywa gotowane

Ziemniaki opiekane

Zrazy wołowe zawijane

Polewka pałacowa c (zupa z wołowiną i fasolą)

Ciasta i desery

Sernik, jablecznik, tiramisu, owoce w galaretce, rolada makowa, karpotka, pleśniak, tortoletki z owocami, owoce sezonowe

Live cooking – owoce morza - 2 godz.

Poprawiny

(145 zł/os, czas trwania 4 godz.)

Zupa

Barszcz lub rosół

Bufet sałatkowy

Sałatka śledziowa

Sałatka z tuńczykiem

Sałatka wielowarzywna

Marynaty

Deska mięs pieczystych

Deska serów

Bufet ciepły

Beef Stroganof

Schab w sosie tymiankowym

Filet kurczaka po parysku

Dorsz w jarzynach

Ziemniaki pree zapiekane

Warzywa gotowane

Bufet deserów

Ciasta owoce filetowe i w całości

Napoje

**Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane – 45zł/os
przez cały okres trwania wesela (w przypadku poprawin –
25zł/os)**

Oplata korkowa – 30zł/os

Opcje dodatkowe (ceny do ustalenia):

- prosię pieczone,
- wiejski stół,
- menu wegetariańskie i wegańskie,
- CocktailHour (koktajle powitalne),
- pożegnalny „gościniec” .

Tort: 20zł/os