

PROPOZYCJA RESTAURACJI 7 NIEBO NA PRZYJĘCIE WESELNE

Proponujemy powitanie Państwa Młodych przez Rodziców chlebem i solą.
W tym czasie kelnerzy rozniosą dla Państwa Gości aperitif – wino musujące.
Po wypiciu toastu Para Młoda zbija kieliszki na szczęście,
po czym zapraszamy Państwa na przyjęcie.

Poniżej przedstawiamy przykładowe zestawy menu:

MENU I

APERITIF

ZUPA

Wykwintny rosół z kury z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

ZRAZY RADZIWIĘŁOWSKIE

faszerowane bekonem, ogórkiem kiszonym i grzybami

Zimne przystawki na stole do wyboru (4 szt./os.)

Carpaccio z marynowanego, świeżego łososia

Śledź bałtycki po ustecku

Pasztet z białego ptactwa z sosem cumberland

Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami bez żóttek

Karkówka pieczona w ziołach

Schab faszerowany śliwką
Malinowe pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
Sałatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami
Kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy

Na gorąco do wyboru (2 szt./os.)

Płonące danie serwowane na sali w obecności gości

Gic z cielęcą z kopytem

Gic wieprzowa z kopytem

Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach

Golonki zapiekane z chrzanem i podane z pieczywem na półmiskach

DESERY

Na paterach:

Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki

Tort o smaku do wyboru:

Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmakowy, orzechowy

Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński

CENA

180 zł / os. dorosła

117 zł / dziecko

MENU II

APERITIF

ZUPA

Krem z pachnących borowików w chrupiącym kapeluszu

DANIE GŁÓWNE

KACZKA DZIWACZKA

Z kluskami usteckimi, jabłkiem i puree z kapusty czerwonej

Zimne przystawki na stole do wyboru (4 szt./os.)

Sakiewki z wędzonego łososia z serkiem mascarpone

Śledź bałtycki po ustecku

Pasztet z dziczyzny z domowymi marynatami

Zimne nóżki w galarecie

Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami bez ziółek

Schab pieczony w ziołach

Karkówka pieczona w ziołach

Boczek z czosnkiem pieczonym

Malinowe pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Salatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami

Salatka grecka z serem feta

Kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy

Na gorąco do wyboru (2 szt./os.)

Płonące danie serwowane na sali w obecności gości

Gicz cieleca z kopytem

Gicz wieprzowa z kopytem

Gęś pieczona w całości

Indyk pieczony w całości

Prosiak pieczony w całości

Łosoś w soli morskiej

Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach

DESERY

Na paterach:

Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki

Tort o smaku do wyboru:

Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmakowy, orzechowy

Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński

CENA

200 zł / os. dorosła

130 zł / dziecko

MENU III

APERITIF

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia bornholmskiego w dymach z drzewa cedrowego

ZUPA

Rosół z bażanta

DANIE GŁÓWNE

GICZ CIEŁĘCA

*Duszona z młodymi warzywami i serwowana
Z pieczonymi ziemniakami lub kluskami usteckimi i z ratatouille*

Zimne przystawki na stole do wyboru (4 szt./os.)

Jesiotr wędzony, łosoś wędzony

Sandacz lub szczupak w całości

Selekcja polskich wędlin

Deska serów

Śledź bałtycki po ustecku

Pasztet z dziczyzny z domowymi marynatami

Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami bez żóttek

Malinowe pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Salatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami

Salatka grecka z serem feta

kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy

Na gorąco do wyboru (2 szt./os.)

Płonące danie serwowane na sali w obecności gości

Gicz cielęca z kopytem

Gicz wieprzowa z kopytem

Gęś pieczona w całości

Indyk pieczony w całości

Prosiak pieczony w całości

Łosoś w soli morskiej

Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach

Krewetki strzelające po ustecku

DESERY

Na paterach:

Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki

Tort o smaku do wyboru:

Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmankowy, orzechowy

Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński

CENA

220 zł / os. dorosła

143 zł / dziecko

W cenę wliczone są napoje:

kawa, herbata, soki, woda gazowana i niegazowana.

MENU dla dzieci do 10 lat:

Rosół z makaronem

Sznyce z kurczaka z frytkami i surówką

Przystawki i desery z bufetu

Do podanych propozycji menu

sugerowany czas trwania uroczystości weselnej wynosi osiem godzin

Dodatkowe posiłki dla orkiestry, kamerzysty, fotografa, kierowcy i innych

2 dania główne – 60 zł / os.

Alkohol – 50% w cenie hurtowej i 50% w cenie gastronomicznej

lub dostarczony przez gości

(doliczamy korkowe w wysokości 10,00 zł za butelkę 0,5 l wódki z polskimi znakami akcyzy)

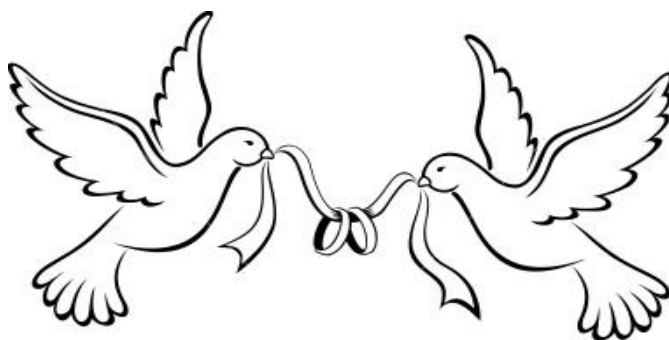
Wino włoskie – 21,00 zł / karafka 0,5 l

Poprawiny z dwóch dań od 40,00 do 60,00 zł

Pokoje dwuosobowe ze śniadaniem i parkingiem

20% rabatu od aktualnej ceny

Pokój dla Nowożeńców – gratis



Hotel Rejs

Restauracja 7 Niebo

ul. Marynarki Polskiej 51, 76-270 Ustka

tel. 59 8 147 850, fax 59 8 147 851

info@hotelrejs.com