



CZARNY POTOK
RESORT SPA & CONFERENCE
★★★★

Przyjęcie Weselne VIP

PAKIET w cenie 300 zł/os.

CENA PAKIETU OBEJMUJE:

• MENU:

- » Obiad 3 daniowy (przystawka lub zupa, danie główne, deser)
- » Bufet zimny – dostępny do zakończenia przyjęcia (8 pozycji)
- » Kolacja serwowana
- » Napoje gorące, soki, napoje gazowane i niegazowane – bez ograniczeń
- Opiekę koordynatora
- Obsługę kelnerską oraz personelu sprząającego
- Wynajem sali do godz. 04:00 dnia następnego
- Podstawową dekorację stołów: obrusy, serwetki, tealight na stole

PRZYSTAWKA lub ZUPA - 1 pozycja do wyboru

- Plastry wędzonego łososia podane na chałce z musem cytrynowym
- Suszona wołowina z pudrem z orzeszków laskowych i majonezem jalapeno
- Bruschetta z suszonymi pomidorami i czarną oliwką zapieczona pod parmezanem
- Rosół z perliczki z pierożkami faszerowanymi gęsina
- Włoski krem pomidorowy z pietruszkowymi kluseczkami i emulsją bazyliową
- Krem z pieczonego w soli morskiej selera z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- 1 pozycja do wyboru

- Pierś z kurczaka kukurydzianego z farszem szparagowym w asyście tortellini nadziewanego szynką dojrzewającą z dodatkiem żółtej marchewki i sosu tymiankowym
- Pierś z kaczki na puree z zielonego groszku z dodatkiem brokułów i gnocchi buraczkowych nadziewanych mascarpone z orzechami
- Cappellacci z giczą cielęcą na salsie pomidorowej z dodatkiem płatków parmezanu

DESER SERWOWANY - 1 pozycja do wyboru

- Tartaletka z szampańskim musem i truskawkami w białej czekoladzie
- Malinowa chmurka z sosem jagodowym

KOLACJA SERWOWANA - 1 pozycja do wyboru

- Otulona bekonem polędwiczka faszerowana borowikami, podana na placku ziemniaczanym z sosem kurkowym
- Policzki wolno gotowane podane na musie ziemniaczano-chrzanowym w asyście groszku cukrowego

BUFET ZIMNY - 8 pozycji do wyboru

- Deska mięs i wędlin z hotelowej wędzarni z ogórkiem kiszonym i sosami
- Deska serów żółtych, pleśniowych i regionalnych z owocami i sosami
- Croissant z serkiem szczypiorowym i wędzonym łososiem
- Babeczka faszerowana chutney jabłkowym z chili i kawałkami kaczki
- Wegetariańskie burgery z soczewicy z sosem na bazie rukoli
- Śledzik z pieczonym burakiem i jajkiem przepiórczym
- Prysie z cytrynowym musem i kawiozem
- Jajko faszerowane awokado na sałacie rzymskiej
- Sałatka z pieczonych batatów, pomidorków koktajlowych i świeżego szpinaku
- Sałatka grecka z marynowaną fetą, oliwkami kalamata i oliwą bazyliową
- Słupki warzywne z dipami do wyboru
- Humus z groszku zielonego z nachos-ami
- Tapenada z czarnych oliwek z dodatkiem awokado podana na pumperniku
- Sałatka z pieczoną dynią, ciecierzycą i fetą z dodatkiem suszonych pomidorów
- Ślimaczki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą
- Bao z szarpaną wołowiną i konfiturą z czerwonej cebuli

BUFET DESEROWY - 3 pozycje do wyboru

- Włoskie tiramisu z malinami
- Tradycyjna szarlotka z dodatkiem brzoskwini
- Makaroniki z cytrynowym musem
- Praliny orzechowe
- Babeczki z musem waniliowym i owocami
- Tarta cytrynowa z dodatkiem malin i włoskiej bezy
- Torcik egzotyczny

