

menu weselne



VERNUS
RESTAURACJA

menu weselne



MENU WESELNE • ZESTAW 1 • 200 pln





MENU WESELNE • ZESTAW 1 • 200 pln



PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka serwowane
z grillowanym kozim serem,
prażonym słonecznikiem
oraz delikatnym musem malinowym

lub

Płatki wędzonej kaczki podane
na młodym szpinaku z mango
i dresingiem malinowym

ZUPA

Rosół wołowo-drobiowy
z kluseczkami i warzywami

lub

Krem z cukinii w dwóch kolorach
z grzankami i pietruszkową oliwą

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet de volaille
z puree ziemniaczanym
podany z surówkami: mizerią
oraz marchewką z pomarańczą

lub

Zrazy wieprzowe w sosie własnym
z kluskami śląskimi i burakami

KOLACJA 1

Filet z pstrąga z młodymi ziemniakami,
grzybami sezonowymi
i pappardelle warzywnym

lub

Udo z kaczki w sosie wiśniowym
z kopytkami i modrą kapustą
(czerwona kapusta z miodem,
rodzynekami oraz suszoną śliwką)

KOLACJA 2

Barszcz czerwony z pasztecikiem
w cieście francuskim

lub

Boeuf Strogonow



menu weselne



MENU WESELNE • ZESTAW 2 • 250 pln





MENU WESELNE • ZESTAW 2 • 250 pln



PRZYSTAWKA

Łosoś podwędzany podany na mieszance
sałat z truskawkami i sosem cytrusowym

lub

Carpaccio wołowe z parmezanem
oraz roszponką podaną z musem z owoców leśnych

ZUPA

Consomme wołowo-drobiowe
z pierożkami i warzywami julienne

lub

Krem z borowików
z paluszkami francuskimi

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym serwowana
z zapiekanką gratin oraz warzywami gotowanymi
(cukinią, marchewką, brokułem i kalafiozem) na maśle

lub

Udo gęsie z kaszotto grzybowym
i puree z czerwonej kapusty

KOLACJA 1

Policzki wołowe w sosie własnym z puree topinamburu
i pieczonymi warzywami korzennymi
(selerem, pietruszką, marchewką, skorzonką oraz pasternakiem)

lub

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem
i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym,
podany z czarną soczewicą oraz surówką Ciesla

KOLACJA 2

Sandacz w sosie kurkowym podany z pierożkami
oraz kaszą gryczaną (z orzechami, kolendrą oraz ricottą)
na pappardelle warzywnym

lub

Schab z boczkiem podany z sałatką
wiosenną i puree z palonego masła

KOLACJA 3

Wołowina po burgundzku

lub

Placek do wyboru:
Zbójnicki, w sosie kurkowym

menu weselne



MENU WESELNE • ZESTAW 3 • 280 pln





MENU WESELNE • ZESTAW 3 • 280 pln



PRZYSTAWKA

Płatki wędzonej kaczki podane na młodym szpinaku z mango i dresingiem malinowym

lub

Roladka z wędzonego łososia z ricottą podana na rukoli z dresingiem cytrusowym

ZUPA

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami i oliwą truflową

lub

Zupa borowikowa z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Kaczka pieczona w sosie własnym z jabłkiem oraz żurawiną podana na puree ziemniaczanym

lub

Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym podana z zapiekanką gratin oraz z liśćmi młodego szpinaku z gruszką i truskawkami

KOLACJA 1

Łosoś podany z młodymi ziemniakami, groszkiem cukrowym, pomidorkami koktajlowymi oraz pesto ze słonecznika

lub

Bitki wołowe w sosie własnym podane kluseczkami kładzionymi i burakami na ciepło

KOLACJA 2

Pierś perliczki w sosie kurkowym z puree pietruszkowym i kalafiorem romanesco

lub

Filet z pstrąga w sosie krewetkowym podane na risotto i z mini marchewką

KOLACJA 3

Bogracz węgierski

lub

Szynka wieprzowa w sosie myśliwskim serwowana z kluskami śląskimi i sałatką z kiszzonego ogórka

menu weselne



MENU WESELNE • ZIMNY BUFET • 95 pln





MENU WESELNE • ZIMNY BUFET • 95 pln



BUFET ZIMNY

Galaretki drobiowe

Wędliny z hotelowej wędzarni

Terrina drobiowa

Ryby wędzone - 3 rodzaje

• Pstrąg

• Maśłana

• Łosoś

Sery regionalne

Pasztety

Śledzie w dwóch odsłonach

Caprese z bundzem

Owoce sezonowe

Salatki - 2 rodzaje do wyboru:

• Sałatka z wędzonymi rybami,
zielonym ogórkiem i granatem

• Sałatka grecka

• Sałatka z pierożkami tortellini

• Sałatka Cezar z kurczakiem,
bekonem i parmezanem.

Pikle

Sosy - 2 rodzaje do wyboru:

• Czosnkowy

• Tatarski

• Cumberland

• Winegret

• Ziołowy

• Miodowo-musztardowy

Ciasta - 4 rodzaje:

• Ptasie mleczko

• Snickers

• Malinowa delicja

• Tiramisu

Ciasteczka koktajlowe

Dodatki:

• Masło

• Smalec

• Pieczywo mieszane



menu weselne



MENU WESELNE • OPEN BAR





MENU WESELNE · OPEN BAR



OPEN BAR

PROPOZYCJA I

wino białe i czerwone
piwo Żywiec
soki owocowe
napoje gazowane:
Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic
woda mineralna
kawa
herbata
2-godzinny: 50 zł/os
3-godzinny: 59 zł/os
4-godzinny: 69 zł/os
Każda następna godzina:
20 zł/os

PROPOZYCJA II

wódka czysta Wyborowa
wino białe i czerwone
piwo Żywiec
soki owocowe
napoje gazowane:
Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic
woda mineralna
kawa
herbata
2-godzinny: 59 zł/os
3-godzinny: 75 zł/os
4-godzinny: 90 zł/os
Każda następna godzina:
20 zł/os

PROPOZYCJA III

whisky Ballantine's
wódka czysta Wyborowa
wino białe i czerwone
piwo Żywiec
soki owocowe
napoje gazowane:
Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic
woda mineralna
kawa
herbata
2-godzinny: 80 zł/os
3-godzinny: 99 zł/os
4-godzinny: 115 zł/os
Każda następna godzina:
20 zł/os

PROPOZYCJA IV

kawa
herbata
soki owocowe
napoje gazowane:
Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic
woda mineralna
2-godzinny: 29 zł/os
3-godzinny: 35 zł/os
4-godzinny: 40 zł/os
Każda następna godzina:
15 zł/os



menu weselne



MENU WESELNE • ALKOHOLE





MENU WESELNE • ALKOHOLE



ALKOHOLE

WÓDKA

J.A. Baczewski 0,5l - 105,00zł

Finlandia 0,7l - 102,00 zł

Żubrówka 0,5l - 61,00 zł

Wiśniówka 0,5l - 61,00 zł

Wyborowa 0,5l - 53,00 zł

WINA

Wino białe lub czerwone 0,75l - 49,00 zł

PIWO

Żywiec 0,5l - 8,20 zł

Żywiec keg. 20l - 325,00 zł

WHISKY

Ballantines Finest 0,7l - 169,00 zł

Jack Daniel's 0,7l - 232,00 zł

Johnny Walker Red Label 0,7l - 169,00zł

Chivas Regal 12 0,7l - 265,00 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Pepsi, Mirinda, 7up 0,2l - 4,90 zł

Woda mineralna 0,33l - 4,10 zł

Soki 1l - 13,90 zł

