

Prowansja - Południowa Francja, Włochy, Grecja, Tunezja - Północna Afryka

Restauracja Hotelu



Oferta weselna

PAKIET BURSZTYNOWY

„Uprzejmie informujemy że nie doliczamy 5 % serwisu kelnerskiego”.

Powitanie pary młodej chlebem i solą

Aperitif / Toast lampką wina musującego

MENU

Przekąska serwowana indywidualnie

(jedna do wyboru)

„Łosoś na dwa sposoby”

Atlantycki Łosoś podany w formie tataru i marynowany z podwędzonymi kalifornijskimi śliwkami, w kompozycji bukietu kolorowych sałat, aromatycznej cytryny i lekkiego sosu z francuskiej musztardy Pommery
lub

Sałatka „La Caprese”

Pomidory przekładane płatkami Mozzarelli, doprawione aromatyczną emulsją bazyliową, podane w kompozycji z bukietem sałat i włoską szynką Parmeńską

Zupa serwowana indywidualnie

(jedna do wyboru)

Chłodnik z naturalnego jogurtu i listków botwinki, doprawiony ogórkiem,
aromatem ogrodowego koperku i szczypiorku, podany z jajkiem
lub
Aromatyczny rosół z wiejskiej kury, z makaronem, kawałeczkami kurczaka i
kolorowymi warzywami.
Lub
Kremowa zupa kalafiorowo - szparagowa doprawiona trufkami, podana z
pulpecikami orzechowymi

Dania główne - mięsne i rybne podane na stoły

(trzy do wyboru)

"Saltinbocca"

Włoskie kotleciki ze schabu smażone z Salami, podane w sosie z papryki

Eskalopki z piersi kurczaka smażone w jajku i tartym Parmezanie

Opiekane roladki z polędwiczek wieprzowych nadziewane szpinakiem,
papryką i Fetą, podane na aromatycznym sosie pomidorowym

Fileciki Okonia Wiktoriańskiego smażone na maśle, w panierce z włoskich
orzechów

Soczysta pieczeń z karkówki marynowanej z czosnkiem, jałowcem i
ogrodowym rozmarynem, podana z własnym sosem

Kotleciki schabowe doprawione smażoną cebulką z pieczarkami

Dodatki podane na stoły

(Trzy do wyboru)

Gotowane ziemniaki doprawione świeżym masłem i koperkiem

Mus ziemniaczany doprawiony suszonymi pomidorami i zapieczony pod
płaszczkiem Parmezanu

Frytki i ziemniaki opiekane

Asortyment gotowanych warzyw, doprawione maślano - cytrynową emulsją

Staropolska kapusta zasmażana z pomidorami

Gotowane różyczki kalafiora i fasolka szparagowa doprawione złocistą
bułeczką

Deser serwowany indywidualnie

(jeden do wyboru)

Puchar lodów "Amorek"

Lody czekoladowe, waniliowe i truskawkowe podane ze świeżymi owocami, bitą śmietaną, wiórkami czekolady. Doprawione sosem z mlecznej czekolady
lub

Sałatka ze świeżych owoców z listkami afrodyzjakalnej mięty pieprzowej i sosem truskawkowym, podana z gałką sorbetu malinowego
lub

Karmelizowany Krem Brulee doprawiony kroplą Martella w trzech odstępach: z leśnymi jagodami, ogrodowymi truskawkami i Toruńskim piernikiem

Kawa / herbata

Przekąski i sałatki podane na stoły

„Gravad lax” z lososia marynowanego w czarnym pieprzu i Soli Mroskiej, podany z czastkami cytryny i kremowym chrzanem

Staropolska sałatka z pieczonej szynki, papryki, kukurydzy i żółtego sera doprawiona aromatem świeżego ogórka i sosem majonezowym

Pieczone mięsa: karkówka, schab nadziewany śliwkami, indyk, pasztety, faszerowane polędwiczki wieprzowe

Sałatka z grillowanych polędwiczek kurczaka i pieczonych warzyw doprawiona karczochami, kremem balsamicznym i kawałkami koziego sera

Filety śledziowe Matyjas przyrządzone na dwa sposoby

Szparagi zawijane w plaster wędzonej szynki

Sałatka z pomidorów i aromatycznego ogórka doprawiona zielonym selerem, świeżo siekaną szalotką i Modenską oliwą

Chrupiące bułeczki, masło

Desery i owoce ustawione na bufecie

Piramida świeżych owoców

Szarlotka pieczona w otoczce aromatu cynamonu

Sałatka ze świeżych owoców

Ciastko "Ambasador" na czekoladowym cieście

Ciasto porzeczkowo - jogurtowe

"Cherry" ciasto z marynowanymi wiśniami

Dania gorące serwowane indywidualnie

(godzina do ustalenia)

Staropolska zupa gulaszowa doprawiona owocem dzikiego jałowca i sokiem z kwaszonych ogórków

Tort weselny do pokrojenia przez Młodą Parę

zarówno godzina podania jak i wielkość, smak, forma są do indywidualnego ustalenia, a jego koszt będzie dodany do wartości wesela w kwocie. Przedział cenowy tortów weselnych to od 150 zł do 1100 zł

kawa / herbata

Danie gorące serwowane indywidualnie po północy

(godzina do ustalenia)

Aromatyczny barszcz czerwony podany z ciepłym pasztecikiem nadziewanym kapustą i grzybami

W skład pakietu jest wliczona również:

- noc poślubna Młodej Pary, lub w dowolnie wybranym terminie (oczywiście po ówczesnej rezerwacji na ogólnie obowiązujących zasadach wolnych pokoi)
- śniadanie hotelowe z kieliszkiem białego wina następnego dnia
- możliwość dostarczenia na przyjęcie dowolnego asortymentu własnych alkoholi (każda butelka musi mieć aktualną polską akcyzę) i napoi, ale zostanie doliczona opłata „korkowa” 15 zł per / person. W ramach tej opłaty, dodatkowo nasz barman będzie przyrządzał drinki na bazie dostarczonych alkoholi, napoi i dodatków
- możliwość dostarczenia własnego tortu (równocześnie z tortem musi być dostarczony dowód zakupu), ale zostanie doliczona opłata „talerzykowa” 7 zł per / person
- możliwość korzystania z restauracyjnego nagłośnienia lub zorganizowania własnego bez dodatkowych opłat

- możliwość zorganizowania we własnym zakresie zespołu muzycznego bez dodatkowych opłat
- dekoracja kwiatowa na stolach wliczona w cenę menu
- oferta jest ważna dla minimum 30 osób

Cena sprzedaży pakietu bursztynowego wynosi brutto 210 zł za osobę, plus wartość wybranego przez organizatora tortu weselnego

- za dzieci, liczymy 50 % tej ceny
- za pracowników obsługi z Państwa strony (zespół muzyczny, Dj, kamerzysta, itp) również liczymy 50 % tej ceny. Oddzielny stół

Na wszelkiego rodzaju przyjęcia „zorganizowane” powyżej 30 osob, proponujemy:

- Soki owocowe w dzbanach 12zł/l
- Woda mineralna w dzbankach 8zł/l
- Białe, hiszpańskie wino wytrawne 0,7 lt, 45 zł / but
Nominum Blanco Carinena
- Czerwone, hiszpańskie wino wytrawne 0,7 lt, 45 zł / but
Nominum Tinto Carinena
- Wódka Wyborowa 0,5l / 55 zł
- Wódka biała Żołądkowa 0,5l / 50 zł
- Wódka Biała Żubrówka 0,5l / 50 zł
- Wódka Finlandia 0,5l / 75 zł
- Wódka Absolut 0,5l / 75 zł
- Piwo Lech keg 30 lt / 450 zł