

OFERTA WESELNA
2027

PAKIETY GASTRONOMICZNE

WIĄCZYŃ 58 DOLNY

TERRA

WWW.TERRA58.PL

PAKIET HARMONIA

430 zł / osoba

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą • wyśmienite potrawy przygotowywane na miejscu przez naszych kucharzy z najwyższej jakości składników • profesjonalną i dyskretną obsługę kelnerską • eleganckie podanie dań oraz estetyczną aranżację stołów

I. DANIE GORĄCE —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Rosół domowy

aromatyczny, gotowany na wyselekcjonowanych mięsach z tradycyjnym makaronem, świeżą marchewką i natką pietruszki

lub

Krem z pomidorów

Aksamitny krem z dojrzałych pomidorów, mascarpone, bruschetta z salsą z kompresowanych pomidorów i pieczonej papryki.

II. DANIE GŁÓWNE —

SERWOWANE
NA PÓŁMISKACH

Devolay Supreme z masłem i natką pietruszki

soczysty filet z kurczaka kukurydzianego z kostką, panierowany na złoty kolor, wypełniony aromatycznym masłem z dodatkiem świeżej natki pietruszki. Podany z salsą verde i mixem ziół

Półdzwiczka wieprzowa sous vide w sosie grzybowym

gotowania sous vide (58°C), jasny sos grzybowy Supreme (na wywarze wieprzowym), frytowany bocznik, mix ziół

Policzki wołowe sous-vide

gotowanie sous vide (82°C), mięsny sos wołowy z żytnim pieczywem, piklowana gorczyca, świeżo tarty chrzan, olej porowy, mix ziół

DODATKI

ziemniaki z wody z koperkiem i masłem • łódeczki ziemniaczane • kopytka z palonym masłem • buraczki zasmażane • dwie sezonowe surówki

III. DESER —

Sernik baskijski

Compote z mandarynkami i krwistą pomarańczą, sorbet pomarańczowy, kruszonka migdałowa, palona biała czekolada.

III. DANIE GORĄCE —

Zrazy wieprzowe w sosie grzybowym

duszone w aromatycznym sosie z dodatkiem grzybów podawane z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami

IV. DANIE GORĄCE —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Łódzka zalewajka

na naturalnym zakwasie i maślanie, pulpety z białej kielbasy, pieczone ziemniaczki, chrzan, olej porowy

lub

Barszcz czerwony

domowy barszcz czerwony podawany z uszkami

ZAKĄSKI
W FORMIE BUFETU

Mięsa i przekąski

- zestaw mięs (schab z wieprzowiny jabłkowej (sous-vide), pieczony karczek wieprzowy marynowany w demi glace, sezonowany rostbef wołowy (58°C), boczek rolowany (aioli truflowe, chrzan, ćwikła, marynowane grzyby, korniszony, marmolada z czerwonej cebuli)
 - domowy pasztet z sosem cumberland (do zestawu mięs?)
 - śledzie w oleju lnianym z cebulą, ogórkiem kiszonym i ziołami
 - roladki z chleba tostowego z kremowym serem, wędzonym łososiem, kompresowanym ogórkiem
 - caprese z mozzarellą, pomidory kompresowane, ziołowe pesto, orzeszki pini
 - tartoletka z kremem chrzanowym i chrupiącym boczkiem
-

Sałatki

- sałatka ziemniaczana z chrupiącym boczkiem i ogórkiem kiszonym
- z dressingiem musztardowym
- sałatka jarzynowa
- sałatka a'la grecka

Pieczywo

- pieczywo jasne i ciemne
 - masło solone i smakowe (wybór Chefa)
-

STÓŁ REGIONALNY

Mięsa i przekąski

Bogactwo tradycyjnych smaków inspirowanych regionalną kuchnią:

wiejskie wędliny i kielbasy kabanosy i szynki dojrzewające • smalec domowy ze skwarkami • ogórki kiszone • chrzan i ćwikła z chrzanem • pasztet domowy • pieczywo wiejskie i razowe • regionalne sery • pikle i warzywa marynowane

SŁODKI STÓŁ

Elegancka kompozycja
domowych wypieków i
deserów przygotowanych
przez naszych cukierników.

Ciasta

- sernik tradycyjny
- ciasto czekoladowe
- szarlotka
- beza z kremem mascarpone i sezonowymi owocami

Mini desery

- panna cotta z musem owocowym
- mus czekoladowy z chrupiącą kruszonką
- deser śmietankowo-waniliowy z owocami sezonowymi

NAPOJE

Bez limitu przez
całe przyjęcie

- Coca-Cola
- Fanta
- Sprite
- soki owocowe
- woda gazowana i niegazowana
- kawa
- herbata
- lemoniada z cytrusami i miętą
- woda z owocami

Informacje organizacyjne

W cenę pakietu wliczone są:

- ✓ **wynajem sali**
- ✓ **kompleksowa obsługa kelnerska**
- ✓ **przygotowanie i serwis potraw**
- ✓ **media**

Przedstawiona oferta stanowi propozycję przykładowego menu weselnego. Istnieje możliwość jego indywidualnej modyfikacji zgodnie z preferencjami Pary Młodej. Każda zmiana menu wyceniana jest indywidualnie.

Oferta dla dzieci

dzieci do 3. roku życia –
bezpłatnie
dzieci od 3 do 10 lat –
50% ceny pakietu

Dodatkowe informacje

Na życzenie przygotowujemy również menu wegetariańskie, wegańskie oraz dostosowane do indywidualnych potrzeb dietetycznych Gości.

Zapraszamy do kontaktu – z przyjemnością przygotujemy ofertę dopasowaną do Państwa oczekiwań i wspólnie stworzymy niezapomniane przyjęcie weselne.

PAKIET NATURA

470 zł / osoba

tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą • wyśmienite potrawy przygotowywane na miejscu przez naszych kucharzy z najwyższej jakości składników • profesjonalną i dyskretną obsługę kelnerską • eleganckie podanie dań oraz estetyczną aranżację stołów • rozbudowany słodki stół z większym wyborem deserów • rozszerzony stół regionalny

Pakiet Natura to propozycja dla Par Młodych, które pragną wzbogacić swoje wesele o wyjątkowe smaki i kulinarne atrakcje przygotowywane na żywo. Oprócz bogatego menu oferujemy efektowne stacje Live Cooking, większy wybór dań oraz rozbudowane bufety, dzięki którym przyjęcie nabiera niepowtarzalnego charakteru.

I. DANIE GORĄCE —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Rosół królewski

tradycyjny rosół gotowany na kilku rodzajach mięs, podawany z domowym makaronem, pulpetami wołowymi, marchewką oraz świeżą natką pietruszki, trybulą i lubczykiem

lub

Krem z pieczonych pomidorów

z mascarpone, bruschetta z salsą z kompresowanych pomidorów i pieczonej papryki, chips z parmezanu

lub

Krem z grzybów

podawany z espumą truflową i tartym kasztanem

II. DANIE GŁÓWNE —

SERWOWANE
NA PÓŁMISKACH

Kotlet Devolay Supreme z masłem

soczysty filet z kurczaka kukurydzianego z kostką, panierowany na złoty kolor, wypełniony aromatycznym masłem, podany z salsą verde i mixem ziół sezonowych

Półdewiczka wieprzowa sous vide w sosie grzybowym

gotowania sous vide (58°C), jasny sos grzybowy Supreme (na wywarze wieprzowym), frytowany boczniak, piklowana cebula czerwona

Policzki wołowe sous vide

gotowane sous vide (82°C), mięsny sos wołowy podany z żytym pieczywem, piklowana gorczyca, świeżo tarty chrzan, olej porowy

Sznycle cielęce z cytryną i sosem gribiche

smażone na maśle klarowanym podane z cytryną i sosem gribiche

DODATKI

ziemniaki z wody z koperkiem i masłem • kopytka z palonym masłem • pieczone palone ziemniaki baby ecrasse • buraczki karmelizowane • dwie sezonowe surówki

DESER —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Sernik baskijski

compote z mandarynkami i krwistą pomarańczą, sorbet pomarańczowy, kruszonka migdałowa, palona biała czekolada.

Brownie czekoladowe

cremoso z gorzkiej czekolady, jeżyny w crème de cassis, kruszonka z karmelizowanej czekolady

III. DANIE GORĄCE —

Wołowina po burgundzku

powoli duszona w aromatycznym sosie z czerwonym winem, pieczarkami i warzywami, podawana z pieczonymi baby ziemniakami lub smażonymi pampuchami

IV. DANIE GORĄCE —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Lódzka zalewajka

na naturalnym zakwasie i maślanie, pulpety z białej kiełbasy, pieczone ziemniaczki, chrzan, olej porowy

Barszcz czerwony

domowy barszcz czerwony podawany z quiche z grzybami.

LIVE COOKING —

Podczas przyjęcia nasi
kucharze przygotowują
potrawy na oczach Gości.

Makarony przygotowywane na oczach Gości z dodatkami

3 rodzaje świeżych włoskich makaronów

• krewetki • kurczak filet • guanciale • grzyby leśne • krewetki • szparagi (sezonowo) • chilli • szalotka • masło • czosnek • białe wino • sos śmietanowy • sos pomidorowy • parmezan

STACJA CARVING —

Do wyboru 2 rodzaje mięsa
pieczonego, krojonego i
serwowanego przy Gościach:

Mięso do wyboru:

rostbef wołowy sezonowany, pieczony w całości (medium 58°C) • schab z kością pieczony w całości (wieprzowina jabłkowa/mangalica) • antrykot cielęcy sezonowany • kurczak trybowany, marynowany w maślanie z chili

dodatki:

- salsa z ogórka (małosolny/kiszony sezonowo)
- sałatka z pomidorów i pieczonej papryki
- grillowane pieczarki portobello z glazurą korean bbq
- sos majonezowy z musztardą colman's i chrzanem (zimny)
- sos gravy lub czerwone wino
- sos holenderski z syfonu
- dodatki skrobiowe: pieczone palone ziemniaki, ziemniaki hasselback lub inne

ZAKĄSKI W FORMIE BUFETU

Do wyboru 2 pozycje
i 2 sałatki

Mięsa i przekąski

- zestaw mięs pieczonych: schab z wieprzowiny jabłkowej (sous vide), pieczony karczek wieprzowy marynowany w demi glace, sezonowany rostbef wołowy (58°C), boczek rolowany z dodatkami: aioli truflowe, chrzan, ćwikła, marynowane grzyby, korniszony, marmolada z czerwonej cebuli
- domowy pasztet z sosem cumberland
- śledzie w oleju lnianym z cebulą, ogórkiem kiszonym i ziołami
- śledzie ze smażoną pietruszką, karmelizowaną cebulą w sosie majonezowym z musztardą dijon
- roladki z chleba tostowego z kremowym serkiem, wędzonym łososiem, kompresowanym ogórkiem
- caprese z mozzarellą, pomidory kompresowane, ziołowe pesto, orzeszki pini
- tartaletka z kremem chrzanowym i chrupiącym boczkiem
- carpaccio z cukini z kozim serem, orzeszkami pini, białym kremem balsamicznym
- deska lokalnych serów (kozi pleśniaczek, kozi dojrzewający alpejski, kozi ser blue, kozi ser z orzechami, grosera, gąszcz z gruszek i orzechów włoskich, suszone śliwki, miód, konfitura z owoców leśnych)

Sałatki

- sałatka ziemniaczana z chrupiącym boczkiem i ogórkiem kiszonym z dressingiem musztardowym
- sałatka jarzynowa
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami parmezanowymi i anchois

Pieczyno

- pieczywo jasne i ciemne
- masło solone i smakowe (wybór Chefa)

STÓŁ REGIONALNY LUB STÓŁ WŁOSKI

Mięsa i przekąski

wiejskie wędliny • kielbasy dojrzewające • regionalne sery • smalec domowy • pasztet • pieczywo wiejskie • ogórki kiszone/małosolne (sezonowe) • chrzan i ćwikła • pikle • pieczona szynka krojona przez kucharza! • domowy boczec pieczony

SŁODKI STÓŁ PREMIUM

Ciasta

- sernik
- szarlotka
- ciasto czekoladowe
- beza Pavlova
- tarta owocowa
- babeczki z kremem

Mini desery

- tiramisu
- panna cotta
- mus czekoladowy
- mus pistacjowy
- mini cheesecake
- monoporcje owocowe
- makaroniki francuskie

NAPOJE

Bez limitu przez
całe przyjęcie

- Coca-Cola
 - Fanta
 - Sprite
 - soki owocowe
 - woda gazowana i niegazowana
 - kawa
 - herbata
 - lemoniada z cytrusami i miętą
 - woda z owocami
 - kawa mrożona/frappe (sezonowo)
-

Informacje organizacyjne

W cenę pakietu wliczone są:

- ✓ **wynajem sali**
- ✓ **kompleksowa obsługa kelnerska**
- ✓ **przygotowanie i serwis potraw**
- ✓ **media**
- ✓ **jedna stacja Live Cooking prowadzona przez kucharza**

Przedstawiona oferta stanowi propozycję przykładowego menu weselnego. Istnieje możliwość jego indywidualnej modyfikacji zgodnie z preferencjami Pary Młodej. Każda zmiana menu wyceniana jest indywidualnie.

Oferta dla dzieci

dzieci do 3. roku życia –
bezpłatnie
dzieci od 3 do 10 lat –
50% ceny pakietu

Dodatkowe informacje

Na życzenie przygotowujemy również menu wegetariańskie, wegańskie oraz dostosowane do indywidualnych potrzeb dietetycznych Gości.

Zapraszamy do kontaktu – z przyjemnością przygotujemy ofertę dopasowaną do Państwa oczekiwań i wspólnie stworzymy niezapomniane przyjęcie weselne.

TERRA⁵⁸

PAKIET PRESTIGE ***

750 zł / osoba

tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą • toast powitalny kieliszkiem Prosecco dla wszystkich Gości • apartament dla Nowożeńców • preferencyjne ceny noclegów dla Gości profesjonalną i dyskretną obsługę kelnerską • elegancką aranżację stołów • dwie stacje Live Cooking prowadzone przez naszych kucharzy • rozbudowany Słodki Stół Prestige • do wyboru Stół Włoski lub Stół Regionalny Prestige • bufet regionalny z pieczoną szynką serwowaną na żywo • nielimitowane napoje przez całe przyjęcie

Pakiet Prestige został stworzony z myślą o Parach Młodych, które oczekują **najwyższego** standardu obsługi i wyjątkowych doznań kulinarnych.

To najbardziej ekskluzywna propozycja łącząca elegancję, najwyższą jakość składników oraz efektowne atrakcje gastronomiczne, dzięki którym przyjęcie weselne nabiera niepowtarzalnego charakteru.

PRZYSTAWKA SERWOWANA

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

SIEKANA POŁĘDWICA WOŁOWA

doprawiona szalotką, ogórkiem kiszonym, musztardą Dijon i azjatyckim sosem ponzu, podawana z chrupiącym chrustem ziemniaczanym stix, drobnym szczypiorkiem i olejem porowym, kremowym żółtkiem jajka sous vide

GRAVLAX Z ŁOSOSIA/KOMPRESOWANY

zielony ogórek, creme fresh, kawior z łososia, grzanki z chleba na zakwasie, oliwa cytrynowa

BURRATA

pomidory confit, grzanki parmezanowe, crispy chili, shiso, szalotka, ocet z czarnego bzu, oliwa extra virgin

I. DANIE GORĄCE —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Rosół królewski (lub consommé)

tradycyjny rosół gotowany na kilku rodzajach mięs, podawany z domowym makaronem, pulpetami wołowymi, marchewką oraz świeżą natką pietruszki, trybulą i lubczykiem

lub

Krem z pieczonych pomidorów

z mascarpone, bruschetta z salsą z kompresowanych pomidorów i pieczonej papryki, chips z parmezanu

lub

Krem z grzybów

podawany z espumą truflową i tartym kasztanem

lub

Bisque krewetkowy

aromatyczny bisq krewetkowy gotowany z Brandy, kukurydzą i pomidorami podany ze smażonymi krewetkami (2 szt.), sałatką z kopru włoskiego, krwistych pomarańczy i espumą krewetkową

II. DANIE GŁÓWNE —

SERWOWANE
NA PÓŁMISKACH
GOTOWE DANIA
PREMIUM

Polędwica wołowa

w sosie z zielonym pieprzem, chipsy ziemniaczane, brokuł bimi lub stek z polędwicy wołowej medium sous vide, podawany z klasycznym francuskim sosem perigieux na bazie demi-glace i czarnych trufli, kremowym gratin ziemniaczanym z creme fraiche, blanszowanym brokułem bimi, jeżynami w czerwonym winem

Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie grzybowym

gotowania sous vide (58°C), jasny sos grzybowy Supreme (na wywarze wieprzowym), duszone boczniki, piklowana cebula czerwona, puree z karmelizowanego selera

Supreme z kurczaka

z sosem holenderskim z syfonu i kremowym puree ziemniaczanym, marchew duszona w maśle, olej porowy, palona dymka

Pierś z kaczki sous vide (58°C)

ziemniaki hasselback z masłem ziołowym, relisz z kiszonego buraka i czerwonych owoców, jous z kaczki z przyprawami korzennymi

Filet z lososia pieczony

veloute cytrynowe, rissole w emulsji maślanej z koperkiem, sałatka z kopru włoskiego z dressingiem pomarańczowym, kawior keta

Dorsz w papilocie z masłem truflowym

polędwica z dorsza atlantyckiego pieczona w pergaminie z dodatkiem aromatycznego masła truflowego, warzyw julienne (młoda marchewka, groszek cukrowy i inne)

DODATKI

ziemniaki z wody z koperkiem i masłem • rissole w emulsji maślanej z koperkiem • frytki • łódzki ziemniaczane • gratin ziemniaczane z crème fresh • mix kasz (gryczana, pęczak, komosa, kuskus ziola) • kopytka z palonym masłem • pieczone i palone ziemniaki baby ecrasse • buraczki karmelizowane • dwie sezonowe surówki • zielona fasolka z masłem i prażonym panko mix zielonych warzyw z masłem i koperkiem (kalafior romanesco, szparagi, brukselka, brokuły, groszek zielony, fasolka zielona (sezon wiosenno-letni) • warzywa korzenne hasselback, sos romesco: marchew, seler, pietruszka, burak, pasternak (sezon jesienno-zimowy)

DESER —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Sernik baskijski

compote z mandarynkami i krwistą pomarańczą, sorbet pomarańczowy, kruszonka migdałowa, palona biała czekolada.

Brownie czekoladowe

cremoso z gorzkiej czekolady, jeżyny w crème de cassis, kruszonka z karmelizowanej czekolady

Beza pavlova

galaretka z hibiskusa, namelaka z białej czekolady i wanilii, palona biała czekolada, owoce sezonowe

III. DANIE GORĄCE —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Konfitowana wołowina po burgundzku

powoli pieczona w aromatycznym sosie z czerwonego wina, podawana z kremowym puree z selera i ziemniaka, glazurowaną marchewką

lub

Fricassee z kurczaka

z suszonymi pomidorami i pieczarkami, podane z kopytkami i karmelizowaną szynką parmeńską

lub

Fricassee z kurczaka

z suszonymi pomidorami i pieczarkami, podane z kopytkami i karmelizowaną szynką parmeńską

IV. DANIE GORĄCE —

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Łódzka zalewajka

na naturalnym zakwasie i maślanie, pulpety z białej kiełbasy, pieczone ziemniaczki, chrzan, olej porowy

Barszcz czerwony

domowy barszcz czerwony podawany z quiche z grzybami.

LIVE COOKING —

TRZY STACJE
DO WYBORU

PASTA LIVE

Makarony przygotowywane bezpośrednio przy Gościach

3 rodzaje świeżych włoskich makaronów

• krewetki • kurczak filet • guanciale • grzyby leśne • krewetki • szparagi (sezonowo) • chilli • szalotka • masło • czosnek • białe wino • sos śmietanowy • sos pomidorowy • parmezan

STACJA CARVING —

Do wyboru 2 rodzaje mięsa pieczonego, krojonego i serwowanego przy Gościach:

• rostbef wołowy sezonowany, pieczony w całości (medium 58°C) • schab z kością pieczony w całości (wieprzowina jabłkowa/mangalica) • antrykot cielęcy sezonowany • kurczak trybowany, marynowany w maślanie z chili

- dodatki:
- salsa z ogórka (małosolny/kiszony sezonowo)
 - sałatka z pomidorów i pieczonej papryki
 - grillowane pieczarki portobello z glazurą korean bbq
 - sos majonezowy z musztardą colman's i chrzanem (zimny)
 - sos gravy lub czerwone wino
 - sos holenderski z syfonu
 - dodatki skrobiowe: pieczone palone ziemniaki, ziemniaki hasselback lub inne

RISOTTO LIVE —

• ryż arborio lub Carnaroli • pomidory cherry borowiki • szparagi • krewetki • przegrzebki • parmezan • świeże zioła • masło • mascarpone • pasta truflowa

ZAKĄSKI W FORMIE BUFETU

Do wyboru 5 pozycji
i 2 sałatki

- zestaw mięs pieczonych: schab z wieprzowiny jabłkowej (sous vide), pieczony karczek wieprzowy marynowany w demi glace, sezonowany rostbef wołowy (58°C), boczek rolowany z dodatkami: aioli truflowe, chrzan, ćwikła, marynowane grzyby, korniszony, marmolada z czerwonej cebuli
- domowy pasztet z sosem cumberland
- śledzie w oleju lnianym z cebulą, ogórkiem kiszonym i ziołami
- śledzie ze smażoną pietruszką, karmelizowaną cebulą w sosie majonezowym z musztardą dijon
- roladki z chleba tostowego z kremowym serkiem, wędzonym łososiem, kompresowanym ogórkiem
- caprese z mozzarellą, pomidory kompresowane, ziołowe pesto, orzeszki pini
- tartaletka z kremem chrzanowym i chrupiącym boczkiem
- carpaccio z cukini z kozim serem, orzeszkami pini, białym kremem balsamicznym
- deska lokalnych serów (kozi pleśniaczek, kozi dojrzewający alpejczyk, kozi ser blue, kozi ser z orzechami, grosera, gąszcz z gruszek i orzechów włoskich, suszone śliwki, miód, konfitura z owoców leśnych)
- vitello tonnato - wolno gotowana cielęcina z sosem tuńczykowo-kaparowym
- tatar z łososią, olej sezamowy, kompresowany ogórek

Salatki

- sałatka ziemniaczana z chrupiącym boczkiem i ogórkiem kiszonym z dressingiem musztardowym
- sałatka nicejska
- Cezar z grillowanym kurczakiem, grzankami parmezanowymi i anchois
- sałatka z grillowanym serem Halloumi
- makaronowa z krewetkami i pieczoną papryką

Pieczyno

- pieczywo jasne i ciemne
- masło solone i smakowe (wybór Chefa)

STÓŁ PRESTIGE

JEDNA POZYCJA
DO WYBORU

Stół Włoski

- selekcja włoskich wędlin serów i delikatesów:
- Prosciutto Crudo
- Salami Milano
- Mortadela
- Parmigiano Reggiano
- Gorgonzola
- Burrata
- oliwki
- suszone pomidory
- Focaccia
- Grissini
- cebulki w occie balsamicznym
- karczochy marynowane
- pomidory grillowane

Stół Regionalny Prestige

- regionalne wędliny
- dojrzewające kiełbasy
- pieczona szynka krojona przez kucharza
- domowy boczek
- pasztety
- regionalne sery
- pieczywo wiejskie
- smalec domowy
- ogórki kiszone i małosolne
- chrzan i ćwikła

SŁODKI STÓŁ PREMIUM

Ciasta

- sernik
- szarlotka
- ciasto czekoladowe
- beza Pavlova
- tarta owocowa
- babeczki z kremem

Mini desery

- makaroniki francuskie
- mini cheesecake
- mus pistacjowy
- panna cotta
- monoporcje owocowe
- tiramisu
- mus czekoladowy

NAPOJE

Bez limitu przez
całe przyjęcie

- Coca-Cola
- Fanta
- Sprite
- soki owocowe
- woda gazowana i niegazowana
- kawa
- herbata
- lemoniada z cytrusami i miętą
- woda z owocami
- kawa i kawa mrożona/frappe (sezonowo)
- herbata

+ Toast powitalny Prosecco
dla wszystkich Gości!

Informacje organizacyjne

W cenę pakietu wliczone są:

- ✓ wynajem sali
- ✓ kompleksowa obsługa kelnerska
- ✓ pełny serwis gastronomiczny
- ✓ media
- ✓ dwie stacje Live Cooking
- ✓ apartament dla Nowożeńców!

Przedstawiona oferta stanowi propozycję przykładowego menu weselnego. Istnieje możliwość jego indywidualnej modyfikacji zgodnie z preferencjami Pary Młodej. Każda zmiana menu wyceniana jest indywidualnie.

Oferta dla dzieci

dzieci do 3. roku życia –

bezpłatnie

dzieci od 3 do 10 lat –

50% ceny pakietu

Dodatkowe informacje

Na życzenie przygotowujemy również menu wegetariańskie, wegańskie oraz dostosowane do indywidualnych potrzeb dietetycznych Gości.

Zapraszamy do kontaktu – z przyjemnością przygotujemy ofertę dopasowaną do Państwa oczekiwań i wspólnie stworzymy niezapomniane przyjęcie weselne.

Menu Dziecięce

Serwowane do stołu

Wybór opcji do ustalenia

Dostępne dla wszystkich pakietów

ZUPA

czysty, domowy rosółek z
drobnym makaronem i marchewką

lub

zupa pomidorowa z
makaronem literki

DANIE GŁÓWNE

chrupiące polędwiczki z kurczaka
w panierce, złociste frytki z
pieca, klasyczna mizeria ze
śmietaną/ tarta słodka
marchewka z jabłkiem

lub

makaron spaghetti z sosem
pomidorowym i parmezanem

lub

małe pulpeciki z fileta z kurczaka
duszone w łagodnym, jasnym
sosie koperkowym, serwowane
z kremowym purée
ziemniaczanym i gotowaną,
słodką marchewką

DESER

trzy gałki lodów rzemieślniczych
(wanilia, truskawka, czekolada)
ze świeżymi owocami
i sosem malinowym

lub

naleśniki/ pancake z waniliowym
twarogiem, bita śmietana, owoce
sezonowe, cukier puder

Menu Wegetariańskie / Wegańskie

Dedykowany set serwowany w miejsce standardowych dań mięsnych.

PRZYSTAWKA

DO WYBORU

Carpaccio z buraka: cienkie plastry pieczonego buraka, wegańska alternatywa fety, prażone pestki dyni, oliwa truflowa

lub

Włoska Bruschetta: chrupiąca ciabatta, kompresowane pomidory z czosnkiem i świeżą bazylią, oliwa z oliwek

ZUPA

DO WYBORU

Krem z białych warzyw: aksamitny krem z pietruszki, selera i kalafiora, palony kalafior, olej sezamowy

lub

Bulion z pieczonych warzyw z pomidorami: esencjonalny, ciemny bulion warzywny podawany z wegańskimi pierożkami (farsz grzybowy) i lubczykiem

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU

Bakłażan a'la Milanese: gruby plaster bakłażana w chrupiącej panierce panko, pieczone ziemniaki z ziołami, sałatka z pomidorów i czerwonej cebuli

lub

Stek z selera: pieczony rolowany seler w glazurze miso, purée ziemniaczane, blanszowany brokuł bimi

lub

Gołąbki z kapusty włoskiej faszerowane kaszą z boczniakami i skwarkami z wędzonego tofu, podane z sosem aurora vg i konfitowanymi pomidorami

DESER

DO WYBORU

Wegańska Panna Cotta: baza z mleczka kokosowego, orzeźwiający żel z marakui, kruszonka migdałowa

lub

Mus kakaowy z awokado i bananów, coulis z malin, świeże owoce

DANIE GORĄCE
NOCNE

DO WYBORU

Wegańskie alternatywy dla gulaszu/strogonowa i zup

Strogonow z boczniaków: gęsty, esencjonalny gulasz na bazie boczniaków, z dodatkiem wędzonej papryki, ogórka kiszzonego i musztardy francuskiej, podawany z pieczonymi w ziołach ziemniaczkami

lub

Gulasz z czarnej soczewicy i warzyw korzeniowych: powoli duszone warzywa korzeniowe w ciemnym sosie pieczeniowym na bazie zredukowanego bulionu grzybowego i czerwonego wina z dodatkiem czarnej soczewicy Beluga

lub

Klarowny bulion grzybowy: esencjonalny, głęboki wywar z leśnych grzybów, serwowany z wegańskimi uszkami, kroplą oliwy truflowej i świeżym lubczykiem