OFERTA *Weselna* 2024

PAKIET I

CLASIC

PAKET II

ROSE

PAKIET III

GOLD

RESTAURACJA UNICORN

Władysława Łokietka 1
Teren Hipodromu Sopot
Vis-a-vis Ergo Areny

UNICORN
restaurant

Powiedziałaś „TAK”

Teraz czas na organizację najważniejszego wydarzenia w Waszym życiu!
Zaplanuj swoje wesele wspólnie z nami

3 PAKIETY

DO WYBORU

Co nas wyróżnia?

1. Wyjątkowość lokalizacji

- Restauracja położona jest na terenie sopockiego Hipodromu

2. Organizacja wszystkiego w jednym miejscu

- Florystka, DJ, nocleg dla gości, fotobudka, napis Miłość, koktajle

3. Menu- marzysz o menu

w stylu Włoskim?

w stylu Polskiej tradycyjnej kuchni?

w swoim oryginalnym stylu?

ŚWIETNIE!!!

Nasz Chef Kuchni to profesjonalista,
dla którego przygotowanie specjalnego menu to przyjemność!

UNICORN
restaurant

W ramach organizacji wesela w restauracji Unicorn otrzymujesz:

- Do każdego pakietu- podstawowy wystrój sali: obrusy/serwetki/świeczki.
- Klimatyzowaną sale bankietową, która pomieści do 150 osób (w zależności od ustawienia i wyboru stołów).
- Zawsze uśmiechniętą i profesjonalną obsługę kelnerską oraz barmańską.
- Profesjonalny sprzęt nagłośnieniowy.
- Parking dla Gości.
- Strefę atrakcji - dodatkową przestrzeń na organizację Foto-budki itd.
- Możliwość organizacji wesela w jednym miejscu!

UNICORN
restaurant

- Pozostajemy do Twojej dyspozycji na wszystkich etapach planowania przyjęcia.
- Zadbamy o to aby przyjęcie było wyjątkowe!
- Opiekę od początku do końca specjalisty do spraw organizacji wesel, który zadba o prawidłowy przebieg wesela.
- Kuchnie na najwyższym poziomie, która zadowoli nawet najbardziej wyszukane kubki smakowe.
- Pomoc przy organizacji transportu lub noclegu dla Gości weselnych.
- Możliwość organizacji zaślubin na naszym terenie.
- Kącik dla dzieci wraz z animatorką.

Powitanie lampką wina musującego

CLASIC UNICORN

PAKIET I

4-DANIOWY OBIAD

Przystawka
Pasztet z dziczyzny podany z żurawiną
duszoną w winie oraz grzanką tymiankową

Zupa
Consommé z kaczki podane
z makaronem domowym i lubczykiem

Dania główne
Bitki wieprzowe duszone w sosie borowikowym
Pierś kurczaka owinięta w plaster bekonu, zapiekana z rozmarynem, oprószona parmezan
Filet z dorsza smażony na oliwie cytrynowej, podany z duszonymi porami

Dodatki
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Ryż z warzywami
Mix kruchych sałat z winegretem
Buraczki
Surówka z kapusty

Deser
Brownie czekoladowe z karmelem

CIEPŁA KOLACJA

Gulasz wołowo-wieprzowy na czerwonym winie z warzywami

UNICORN
restaurant

CLASIC UNICORN

PAKIET I

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledziki marynowane w oliwie z cebulką i kaparami
- Galantyna z kurczaka faszerowana omletem i orzechem włoskim
- Tymbaliki drobiowe z delikatną, klarowną galaretką
- Roladka z kurczaka faszerowana serem feta i oliwkami
- Mus z wędzonego łososia podany na grzance
- Sałatka z pulpecikami mięsnymi, selerem naciowym, cebulą i jajkiem
- Grillowana cukinia faszerowana serem camembert i suszonym pomidorem
- Pieczywo, masło

BUFET KAWOWY

- Świeżo mielona kawa z ekspresu (czarna/biała/cappuccino/latte)
- Herbata (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

NAPOJE NIEGAZOWNE

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Soki (pomarańcz/ jabłko)

UNICORN
restaurant

WARTOŚĆ PAKIETU I 300 ZŁ

Powitanie lampką wina musującego

ROSE UNICORN

PAKIET II

4-DANIOWY OBIAD

Przystawka

Parfait z kaczej wątróbki
z karmelizowaną cebulą na grzance

Zupa

Krem z pora i pieczonych
ziemniaków z dodatkiem wiejskiej
śmietany podany z kluskami cielęcymi

Dania główne

Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym
Eskalopki z piersi indyka zapiekane z suszonymi pomidorami, mozzarellą i świeżą bazylią
Bitki ze schabu wieprzowego duszone z chorizo picante, paloną papryką i czerwoną cebulą
Filet z dorsza, smażony na oliwie, podany z konfiturą cytrynową

Dodatki

Ziemniaki pieczone z serem, bekonem oprószone szczypiorkiem
Risotto z warzywami i zielonym groszkiem
Mix kruchych sałat z winegretem
Pomidory z cebulą kruszonym pieprzem, bazyliowym ekstraktem skąpane w oliwie
Fasolka szparagowa na ciepło z masełkiem

Deser

Pana Cotta z musem truskawkowym

CIEPŁA KOLACJA

Polędwiczka wieprzowa smażona na oliwie w prażonej kaszy
gryczanej, podana z sosem demi glace

UNICORN
restaurant

ROSE UNICORN

PAKIET II

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledzie marynowane z estragonem podane z cebulką i oliwą
- Wątróbka drobiowa zapiekana w plastrze bekonu
- Pasztet z dzika podany z żurawiną
- Vol-au-vent faszerowane pastą z wędzonego łososia
- Rostbef pieczony na różowo zawijany z serem pleśniowym typu jersey oraz rukolą
- Rolada z łososia faszerowana dorszem glazurowana fondem rybnym podana z kawiorem tobiko
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana borowikami pieczona w plastrze bekonu
- Sałatka z ziemniaków, marynowanej cebuli i owoców morza (małże, ośmiorniczki, kalmary, krewetki) skropione cytryną)
- Pieczywo, masło

BUFET KAWOWY

- Świeżo mielona kawa z ekspresu (czarna/biała/cappuccino/latte)
- Herbata (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna
- Ciasto drożdżowe z owocami
- Filetowane owoce

NAPOJE NIEGAZOWNE

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Soki (pomarańcz/ jabłko)

UNICORN
restaurant

WARTOŚĆ PAKIETU I 350 ZŁ

Powitanie lampką wina musującego

GOLD UNICORN

PAKIET III

4-DANIOWY OBIAD

Przystawka

Rostbef pieczony na różowo z rozmarynem,
podany z karmelizowaną gruszką oraz
omletem szparagowym

Zupa

Krem z białych warzyw
z płatkami migdałów

Dania główne

Soczysta pierś kurczaka z kostką faszerowana szynką parmeńską i serem grana padano
pieczona z świeżą szałwią i białym winem
Kacze udko confit, zapieczone z warzywami duszonymi w czerwonym winie
Stek z łososia norweskiego z grilla, podany z grillowanym bakłażanem i cukinią

Dodatki

Ziemniaki pieczone z serem, bekonem oprószone szczypiorkiem
zielona soczewica duszona z warzywami
gnocchi z masłem
mix kruchych sałat z winegretem
pomidory z cebulą kruszonym pieprzem, bazyliowym ekstraktem skąpane w oliwie
fasolka szparagowa na ciepło z masełkiem

Deser

Waniliowe Crème brulle

I CIEPŁA KOLACJA

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem,
marynowana w rozmarynie, podana w sosie własnym

II CIEPŁA KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem

UNICORN
restaurant

ROSE UNICORN

PAKIET II

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Tarta borowikowa
- Parfait z kaczej wątrobki z karmelizowaną cebulą
- Roladka z piersi kurczaka faszerowana wędzoną słoniną i oscypkiem
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana musem z kurzej wątróbki podana z konfiturą z czerwonej cebuli
- Łosoś gravlax marynowany w ginie, soli morskiej i koprze podany z sosem z surowych żółtek i musztardy dijon
- Małże nowozelandzkie zapiekane w porach i śmietanie
- Tatar z polędwicy wołowej podany z marynowanym borowikiem, korniszonem i cebulką
- Wędzone ryby z cytryną podane na desce
- Kapary podane w puszystym serku i oprószone parmezanem
- Pikantna sałatka z pulpecikami wieprzowymi, selerem naciowym, marynowaną papryką, jajkiem i cebulą
- Pieczywo, masło

WINO HAUSOWE

- Wino białe hausowe Chardonnay
- Wino czerwone Merlot

BUFET KAWOWY

- Świeżo mielona kawa z ekspresu - do wyboru (czarna/biała/cappuccino/latte)
- Wybór herbat (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna
- Ciasto drożdżowe z owocami
- Filetowane owoce

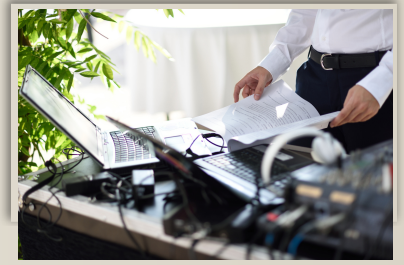
NAPOJE NIEGAZOWNE I GAZOWNE

- Woda niegazowana z cytryną i miętą
- Soki (pomarańcz/ jabłko)
- Woda gazowana
- Pepsi
- 7up

UNICORN
restaurant

WARTOŚĆ PAKIETU I 390 ZŁ

ORGANIZUJĄC WESLE W UNICORN ZAPYTAJ O:

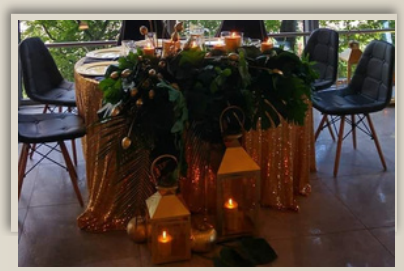


MUZYKA

współpracujemy z Dj-ami którzy zadbają o dobrą zabawę do białego rana

WINIETKI/MENU/TABLICE GOŚCI

z przyjemnością stworzymy je dla Ciebie



FLORYSTYKA/DEKORACJA SALI

nasz zaprzyjaźniony partner zadba o klimat wizualny twojego wesela

TORT/SŁODKOŚCI

nasza zaprzyjaźniona cukiernia przygotuje słodkości dla Waszych Gości

CATERING

marzy Wam się wesele lub poprawiny w plenerze, nasza firma specjalizuje się w organizacji przyjęć w formie cateringu

ŚLUB W PLENERZE

nie chcesz ślubu w urzędzie?!
Na naszym terenie zorganizujemy zaślubiny w najlepszej oprawie

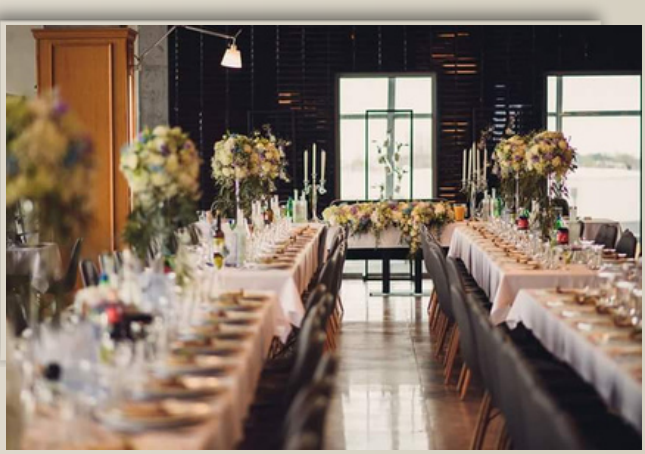
RESTAURACJA UNICORN

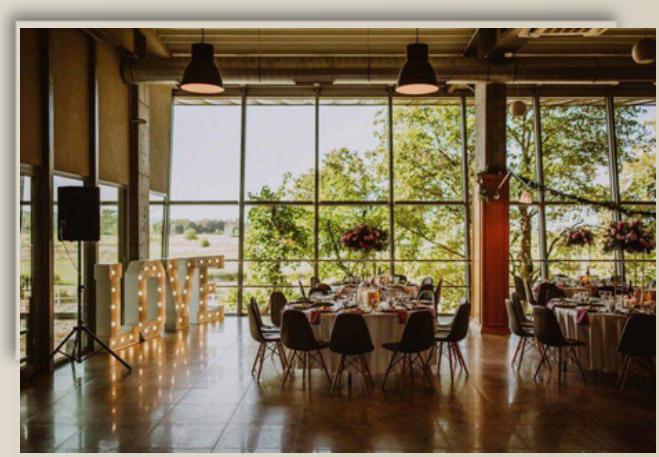
ul. Władysława Łokietka - teren Hipodromu
Sopot
Vis-a-vis Ergo Areny

ZAPYTAJ O OFERTĘ

UNICORN
restaurant

ZAPYTAJ O DOSTĘPNOŚĆ TERMINU





SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

ZADZWOŃ

534 694 388 Maja -
Specjalista organizacji wesel

534 840 864 Kamila -
Manager Restauracji

NAPISZ

- marketing@unicorn-hipodrom.pl
- www.unicorn-hipodrom.pl
- www.facebook.com/unicornsopot

UNICORN
restaurant