

Proponowana Oferta Przyjęcia Weselnego



Przy wejściu do pięknego Parku Zdrojowego w Konstancinie, w neoklasycystycznej willi, znajdziecie Państwo miejsce niezwykle – Park Cafe Konstancin.



Cena od osoby od 300 zł do 400 zł

W wyżej wymienionej cenie zapewniamy

Powitalny kieliszek wina musującego

Zastawę i aranżacje stołów wraz z podstawową kompozycją kwiatową

Profesjonalną obsługę kelnerską

Kolację składającą się z 4 lub 5 dań, serwowaną przy stołach (przystawka (przystawka zimna, przystawka gorąca), zupa, danie główne, deser)

Bufet zimny, bufet gorący, bufet deserowy

Dzieci od 3-10 lat płacą 50% ceny



Lobacja Serwowana

Przystawki zimne

(do wyboru jedna serwowana lub 3,4 przystawki podane na półmiskach)

Płatki cielęciny w sosie z tuńczyka z kaparami

Tatar z łososia

Tatar z tuńczyka z awokado, sezamem i limonką

Śledź Matias w śmietanie

Pasztet francuski z konfiturą z karmelizowanej czerwonej cebuli i figi

Awokado na liściach sałaty z fetą i pomidorkami cherry w sosie jogurtowym

Przystawki gorące

(do wyboru jedna serwowana lub bez przystawki gorącej)

Ravioli z ricottą i szpinakiem z płatkami parmezanu i szalwią

Rolada z rukwią wodną, serem i boczkiem w sosie cytrynowym

Placki z cukinii z wędzonym łososiem i śmietaną

Zupy

(do wyboru jedna lub dwie zupy)

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Krem z pora z prażoną białą kaszą gryczaną i czipsem z boczku

Zupa rakowa

Żurek z prawdziwkami

Bulion wołowy z pierożkami z wołowiną

Zupa tajska z grzybami shitake, mlekiem kokosowym i krewetką

Krem z pomidorów z bazylią



Dania główne

(do wyboru jedno lub dwa dania główne)

Łosoś z pieca z warzywami sezonowymi

Halibut z czarną soczewicą, warzywami i sosem vierge

Bitka wołowa w sosie borowikowym z kaszą i burakami

Pierś z perliczki z sosem z mango i pomarańczy, podana z puree ziemniaczanym z truflami, karmelizowaną

cykorią, raddicchio i pomidorkami cherry

Górka cielęca z borowikami i puree z batatów

Polędwiczka wieprzowa, kuskus z warzywami sezonowymi i sos z czarnego czosnku

Kaczka z burakami, ziemniakami i sosem żurawinowym

Kurczak z kostką z sosem winnym z warzywami sezonowymi

Deser

(do wyboru jeden)

Sernik z musem malinowym

Tiramisu

Tarta z białą czekoladą i płatkami migdałów

Key lime parfait na spodzie z kruchego ciasta

Bufet

Bufet zimny

(do wyboru)

Carpaccio z buraka z serem feta i vinegrette

Grillowany bakłażan i cukinia z ziołami i oliwą z oliwek

Sałata z kolorowych pomidorów, roszponki, awokado, mango, mikro ziół z sosem vinegrette

Sałata rzymska i roszponka z grillowanym chorrito, małą mozzarellą, granatem, zielonymi kiełkami sos vinegrette z francuską musztardą

Cykoria, raddicchio, sałata lodowa, rukola, burak kolorowy, pomarańcza, jeżyny, ser pleśniowy

Sałata caesar z grzankami i parmezanem

Sałatka jarzynowa

Quiche lorraine



Qucihe z brokułami i serem feta
Krewetki Sambala
Terrina z łososia z philadelphia i ziołami
Terrina z krewetek
Nóżki w galarecie z chrzanem i octem
Polędwica wieprzowa z wiśnią
Szynka na nodze pieczona w pomarańczach i goździkach
Patera pieczonych mięs z chrzanem i musem z gruszki
Tatar z polędwicy wołowej
Kompozycja serów z winogronami
Pieczywo + Masło

Bufet Gorący

(do wyboru)

Barszcz z krokietem
Boef strogonow
Wybór domowych pierogów
Penne z kurczakiem i suszonymi pomidorami
Wieprzowina na ostro z warzywami
Kaczka w czerwonym curry
Green curry z kurczakiem lub krewetkami
Filet z podudzia kurczaka pieczony z ziemniakami w cytrusach
Mieszanka pieczonych warzyw z ziołami i czosnkiem
Podsmażane plasterki ziemniaków z rozmarynem
Ryż jaśminowy

Bufet deserowy

(do wyboru)

Tort bezowy z mascarpone i owocami
Tort pomarańczowy
Krucze babeczki z karmelem i orzechem włoskim
Brownie
Szarlotka na kruchym cieście
Panna cotta
Mus czekoladowy
Owoce sezonowe



Stacje gotowania na żywo

30 zł/os.

Stacja makaronowa

Penne i linguine

Sos cztery sery

Kurczak w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami

Stacja z kaczką po pekińsku

Kaczka po pekińsku, naleśniki, ogórek, por i dymka

Stacja z pieczenią

Szynka na nodze pieczona z pomarańczami, imbirem i goździkami

lub

Kurczak z nadzieniem po polsku

Do przyjęcia doliczamy 10% serwisu

Oferta obejmuje przyjęcia do godz. 3:00

Każda rozpoczęta dodatkowa godzina płatna 1.500zł





Ceremonia ślubna w ogrodzie

Krzeseł białe- 15 zł/sztuka

Biały dywan- 32 zł / mb

Stół koktajlowy + biały obrus- 25 zł + 40 zł (okrągły) lub 30 zł (elastyczny)

Mały bukietik kwiatów na stół koktajlowy - 20 zł

Dodatkowe dekoracje kwiatowe- do uzgodnienia cena



Propozycje stołów koktajlowych:

