

<p style="text-align: center;">WERSJA 1</p> <ul style="list-style-type: none">● kieliszek prosecco na pierwszy toast● uroczysty obiad 4-daniowy (serwowany)● pierwsza kolacja (bufetowa, 4 dania ciepłe)<ul style="list-style-type: none">● druga kolacja (bufetowa, 11 pozycji zimnych oraz bufet słodki: ciasta i owoce)● pakiet napojów bezalkoholowych (woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata)● nocleg w Pałacu dla Pary Młodej (1 noc) <p style="text-align: center;">530 zł / os.</p>	<p style="text-align: center;">OPCJE DODATKOWE</p> <ul style="list-style-type: none">● koktajl powitalny/toast poślubny:<ul style="list-style-type: none">- menu fingerfood 15 zł / szt. (min 3 szt.)- kolorowe koktajle bezalkoholowe od 25 zł / szt● tort od 16 zł / os.● alkohol: PAKIET OPEN BAR 120 zł / os. - wino białe, czerwone i wódka- możliwość rozszerzenia pakietu o inne alkohole:<table data-bbox="810 860 1356 1070"><tr><td>piwo (3 rodzaje)</td><td>+20 zł / os.</td></tr><tr><td>whisky</td><td>+20 zł / os.</td></tr><tr><td>tequila</td><td>+20 zł / os.</td></tr><tr><td>gin</td><td>+20 zł / os.</td></tr><tr><td>rum</td><td>+20 zł / os.</td></tr><tr><td>prosecco</td><td>+20 zł / os.</td></tr></table>	piwo (3 rodzaje)	+20 zł / os.	whisky	+20 zł / os.	tequila	+20 zł / os.	gin	+20 zł / os.	rum	+20 zł / os.	prosecco	+20 zł / os.
piwo (3 rodzaje)	+20 zł / os.												
whisky	+20 zł / os.												
tequila	+20 zł / os.												
gin	+20 zł / os.												
rum	+20 zł / os.												
prosecco	+20 zł / os.												
<p style="text-align: center;">WERSJA 2</p> <ul style="list-style-type: none">● kieliszek szampana na pierwszy toast● uroczysty obiad 4-daniowy (serwowany)● pierwsza kolacja (bufetowa, 4 dania ciepłe)<ul style="list-style-type: none">● druga kolacja (bufetowa, 11 pozycji zimnych, bufet słodki: ciasta i owoce)● pakiet napojów bezalkoholowych (woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata)● nocleg w Pałacu dla Pary Młodej (1 noc)● dotatkowe danie ciepłe (bufetowe) podawane po północy <p style="text-align: center;">570 zł / os.</p>	<p style="text-align: center;">DRINKI I KOKTAJLE (4 drinki / os. - 120 zł / os.) (6 drinków / os. - 140 zł / os.) <i>* cena zawiera obsługę barmańską oraz bar</i></p> <ul style="list-style-type: none">● kolacja powitalna / poprawiny od 165 zł / os. (menu: bufetowe, serwowane lub grill)												

Menu obiad
(4 dania serwowane):

Przystawka:

Wędzony Łosoś z Creme Fraiche i Białą Rzepą
Terinne z Kurczaka Zagrodowego / Truflowe Remoulade z Selera / Musztarda Miodowa
Kozi Twaróg z Brązowym Masłem i Jagodą Kamczacką / Czerwona Cykoria
Carpaccio z Buraka z Octem Balsamicznym / Twaróg z Kiszonych Migdałów (v)

Zupa:

Staropolski Rosół z Marchewką i Lubczykiem
Kaszubskie Bouliabaisse z Szafranem i Ziemniakami
Consommé Grzybowe z Boczniakiem Królewskim i Oliwą Truflową
Krem z Topinamburu z Oliwą Truflową i Chipsami z Jarmużu (v)

Danie główne:

Dorsz Atlantycki z Puree Ziemniaczanym z Maślanką i Koperkiem
Perliczka Faszerowana Grzybami z Chrzanowym Puree Ziemniaczanym / Buraki / Sos Madera
Połudwiczka Wieprzowa w Sosie Pieprzowym z Jabłkiem / Gratin Ziemniaczane
Ratatouille w Kruchym Ciecście z Sosem Bazyliowym (v)

Deser:

Sernik Rumiankowy z Parfait Truskawkowym
Czekolada Arriba z Wiśniami i Lodami Jeżynowymi
Tarta Jagodowa z Borówkami i Lodami z Kwiatów Bzu
Brownie z Fermentowanego Czarnego Kakao z Sosem Waniliowym i Marakują (v)

**jednolite menu należy wybrać z wyprzedzeniem (po 1 daniu z każdej pozycji)*

**pomniejszenie liczby dań nie ma wpływu na cenę*

**(v) – dania wegańskie*

Quadrille

experience the wonderland

Bufet ciepły

(do wyboru: 2 dania główne i 2 dodatki)

Dania główne:

(2 dania do wyboru)

Sznyceł Indyjczy z Leśnymi Grzybami i Śmietaną

Wołowina w Czerwonym Winie

Dorsz w Sosie Koperkowym

Sandacz w Sosie Porowo- Szafranowym

Seleryba w Sosie Pomidorowym

Dodatki:

(2 dodatki do wyboru)

Kopytka z Suszonymi Pomidorami i Czerwoną Cebulą

Potatki z Ziołami i Masłem Klarowanym

Sezonowe Warzywa Zapieczone Pod Beszamelem

Fasolka Szparagowa z Bułką Tartą i Masłem

Bufet zimny

(11 pozycji zimnych)

Wybór Wędlin Regionalnych

Wybór Serów Regionalnych

Carpaccio Wołowe z Truflą i Rukolą

Sałatka Ziemniaczana z Wędzonym Łososiem

Galaretką Wołowa z Piklami i Musztardą Francuską

Auszpik z Łososia z Zielonym Groszkiem

Sałatka Grecka z Dresingiem Oregano

Grillowane Karczochy z Orzechem Włoskim i Octem Balsamicznym

Grillowane Tofu z Dresingiem Imbirowym

Salad Bar / Dressing Balsamiczny / Wegański Winegret

Pieczyno Własnego Wypieku / Masło / Oliwa

Bufet słodki

(5 pozycji)

Sernik Baskijski

Lemon Curd

Mus z Palonej Białej Czekolady / Malina

Krem Guanduja z Pistacjami

Selekcja Owoców Sezonowych

Quadrille

e. recepcja@quadrille.pl t. +48 58 351 03 00
ul. Folwarczna 2, 81-547 Gdynia
www.quadrille.pl