



PAKIETY WESELNE

PAKIET STANDARD

CENA 330 ZŁ / OSOBA BRUTTO ★

Pakiet zawiera:

- ★ Menu serwowane
- ★ Dania ciepłe i zimne w formie bufetu
- ★ Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane)
- ★ Kieliszek Prosecco na powitanie
- ★ Apartament dla Pary Młodej
- ★ Dzieci do 4 roku – gratis
- ★ Dzieci do 10 roku – 50% ceny
- ★ Obsługa – 50% ceny

- ★ Pakiet zawiera: biały obrus na stole, świeczniki, świece, drobną dekorację ze świeżych kwiatów. Przyjęcie dla minimum 30 osób. Czas trwania do 10h z możliwością przedłużenia.

★ Dodatkowo płatne:

Serwis tortu – 300 zł

Przedłużenie przyjęcia każda kolejna
godzina 700zł.

Dodatkowo Na powitanie finger
food:



PAKIET STANDARD

Zupa:

- rosół z wiejskiej kury z makaronem
- krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne serwowane:

- udko kaczki z pieczonym jabłkiem, rozmarynem i tymiankiem z pure ziemniaczanym

Przystawki na stołach:

- półmiski wędlin i mięs pieczonych
- śledź w oleju lnianym
- carpaccio z buraka z kozim serem
- sałatka jarzynowa
- pieczywo/ masło

Dania ciepłe (w bemarach):

- łosoś na blanszowanym szpinaku z delikatnymi kluseczkami ziemniaczanymi
- de volaille z pure ziemniaczanym



PAKIET STANDARD

**Danie serwowane po północy do
wyboru 1 danie:**

- boeuf stroganoff
- żurek / jajko / biała kielbasa / majeranek
- barszcz czerwony z krokietem

Desery:

- ciasta domowe (jabłecznik, sernik, czekoladowe)
- panna cotta z malinami
- owoce
- galaretka z bitą śmietaną



PAKIET PREMIUM

CENA 450 ZŁ / OSOBA BRUTTO



Pakiet zawiera:

- ★ Przekąski koktajlowe na powitanie gości w formie „finger food”,
 - ★ Menu serwowane
 - ★ Dania ciepłe i zimne w formie bufetu
 - ★ Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane)
 - ★ Kieliszek Prosecco na powitanie
 - ★ Apartament dla Pary Młodej
 - ★ Dzieci do 4 roku – gratis
 - ★ Dzieci do 10 roku – 50% ceny
 - ★ Obsługa – 50% ceny
-
- ★ Pakiet zawiera: biały obrus na stole, świeczniki, świece, drobną dekorację ze świeżych kwiatów. Przyjęcie dla minimum 30 osób. Czas trwania do 10h z możliwością przedłużenia.
-
- ★ Dodatkowo płatne:
Serwis tortu – 300 zł
Przedłużenie przyjęcia każda kolejna godzina 700zł.



PAKIET PREMIUM

Na powitanie:

- łosoś wędzony/ kawior / serek filadelfia / pumpernikiel
- koraczki z mini mozzarella / pomidorki koktajlowe / pesto
- mini crossant / serek filadelfia / zielony ogórek / czarny sezam
- roladki z szynki parmeńskiej z suszonymi pomidorami / rukolą i mozzarella

Zupa:

- rosół z wiejskiej kury z makaronem

Danie główne serwowane do wyboru 1 danie:

- krem z białych warzyw z oliwą truflową
- policzki wołowe z puree ziemniaczanym oraz młodymi pędami brokuła
- mediolański schab z kością z kremem parmezanowym i sezonowymi sałatami, młode ziemniaki

Deser:

- lody w pucharkach

Przystawki na stołach:

- deski włoskich serów i wędlin
- melon z szynką parmeńską
- krewetki w sosie
- casprese z buratą
- tatar z łososia z kaparami
- pomidorki koktajlowe, straciatella i świeża bazylia / bagietka
- pieczywo/ masło



PAKIET PREMIUM

Dania ciepłe (w bemarach):

- filet z sandacza na pure z pora i ziemniaków z świeżym tymiankiem
- zagrodowa pierś kurczaka w sosie z białego wina z pomidorkami koktajlowymi, kaparami i natką pietruszki
- gnocchi z kozim serem i truflami na maśle z rucolą z rucolą i parmezanem

Danie serwowane po północy do wyboru 1 danie:

- boeuf stroganoff
- żurek / jajko / biała kielbasa / majeranek
- barszcz czerwony z krokietem

Desery:

- ciasta domowe (jabłecznik, sernik, czekoladowe)
- panna cotta z malinami
- owoce
- galaretka z bitą śmietaną
- tiramisu
- beza z owocami





USŁUGI DODATKOWE

- live cooking
- animatorka dla dzieci
- Prosecco van
- barman
- open bar
- oprawa muzyczna ceremonii
- dekoracje kwiatowe
- światelko do nieba
- aranżacja sali
- wyserwowanie tortu

