

Art Weddings

PAKIET ALL INCLUSIVE

Do 12 godzin
495 zł/os.

Powitanie

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

Starter sezonowy Szefa Kuchni

Zupa - serwowana (jedna do wyboru)

Delikatny rosół z perliczki z lubczykiem i kładzionymi kluseczkami
Krem z pieczonych warzyw i pomidora
Zupa krem z batatów i soczewicy z mlekiem kokosowym

Danie główne – podane na półmiskach/dwie porcje na osobę (do wyboru trzy mięsa i jedna ryba)

Tradycyjne zrazy wołowe
Policzki wołowe w sosie argentyńskim
Kolendrowo-cytrynowe udko z kurczaka
Kotlet de volaille
Karczek duszony w sosie własnym
Tradycyjny schabowy smażony na smalcu
Roladki schabowe z kiszonym ogórkiem
Filet z dorsza na parze w sosie cytrynowym

Art Weddings

PAKIET ALL INCLUSIVE

Do 12 godzin
495 zł/os.

Dodatki (dwa do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynek

Kluski śląskie z sosem

Bukiet surówek sezonowych

Bufet słodkości

Ciasto czekoladowe z owocami

Sernik tradycyjny

Tartaletki z musami

Mini pavlowa z owocami

Mus karmelowo - kawowy

Panna cotta z czekoladą

Muffiny z kremem czekoladowym i bitą śmietaną

Owoce sezonowe

Przekąski zimne

Przekąski mięsne

Mięsa pieczone i faszerowane – własnego wyrobu

Indyk z suszonymi pomidorami i serem gorgonzola

Kurczak z pistacjami w miodzie i płatkach peperoni

Rostbef z musem paprykowym

Staropolski pasztet Szefa Kuchni z żurawiną

Art Weddings

PAKIET ALL INCLUSIVE

Do 12 godzin
495 zł/os.

Przekąski wegetariańskie i wegańskie

Wegańska odstona ryby po grecku

Carpaccio z buraka z serem feta i olejem z pestek dyni

Roladki z grillowanej cukinii, koziego twarogu z dodatkiem płatków chili i ziół

Półmisek serów pleśniowych i żółtych z orzechami i winogronami

Pasztety wegańskie (z pieczonej marchewki z imbirem, z białej fasoli z dodatkiem pieczarek)

Sałatki

Sałatka z kuskusem, warzywami i sosem ze świeżych ziół cytrynowych

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem jogurtowym

Sałatka z serem gorgonzola i prażonymi migdałami

Dodatki

Kiszonki z Doliny Baryczy

Ćwikła z chrzanem

Marynaty

Pieczywo

Art Weddings

PAKIET ALL INCLUSIVE

Do 12 godzin
495 zł/os.

Bufet ciepły (dwie porcje na osobę)

Naleśniki ze szpinakiem i pieczarkami pod beszamelem

Lekko pikantna zupa gulaszowa

Barszcz czerwony z krokietem warzywnym

Napoje Open Bar do 12 godzin

Kawa i herbata

Woda niegazowana z cytryną

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)

Napoje gazowane (Coca - Cola, Sprite)

Wino białe/czerwone (wytrwane) w karafkach

Wódka Biały Bocian

Istnieje możliwość wprowadzania zmian do menu, co może wiązać się z koniecznością indywidualnej wyceny pakietu.