

Wesele w Siedmiu Drzewach

2024



Staropolskie powitanie (w cenie menu)

Chleb i sól
Toast winem musującym

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Przystawka

tradycyjny pieczony pasztet z borówką i pieczywem

Zupa

domowy rosół z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Dania Główne (3 porcje na osobę)

staropolska rolada z boczkiem i cebulką
plastry polędwiczki wieprzowej z sosem z zielonego pieprzu
klasyczny de volaille z maselkiem
tradycyjny kotlet schabowy
pieczona pierś z kurczaka nadziewana serem i świeżą bazylią
dorsz z sosem kremowo-porowym z cytryną

Dodatki (2 porcje na osobę)

ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem, frytki, domowe pyzy drożdżowe
bukiet surówek (surówka z białej kapusty, surówka z marchewki, buraczki)
sałaty ze świeżymi warzywami i z sosem vinaigrette
gotowane warzywa z bułeczką (kalafior, brokuł, marchewka, fasolka szparagowa)
gorące sosy: pieczeniowy i kremowo-pieczarkowy
zimne sosy (francuski, ketchup)

CZĘŚĆ SŁODKA

deser: melba brzoskwiniowa (kompozycja gotowanych brzoskwiń, musu malinowego i lodów waniliowych)
kawa i herbata serwowana

ZIMNE PRZEKĄSKI (3,5 porcji/os.)

roladka drobiowa nadziewana szpinakiem
schab nadziewany śliwką i morelą
karkówka w ziołach z dipem chrzanowym
tatar ze śledzia na grzance
rożki z ciasta francuskiego z szynką i serem
sałatka grecka
sałatka cesar
wybór pieczywa, masło

PIERWSZE DANIE GORĄCE

Atrakcja Szefa Kuchni: Płonąca szynka w chlebie serwowana z opiekаныmi ziemniakami,
sosem kremowo-chrzanowym i kapustą zasmażaną z grzybami

TORT WESELNY

(we własnym zakresie, serwowany bez dodatkowych opłat)

DRUGIE DANIA GORĄCE (dwie pozycje do wyboru)
Kurczak w kremowym sosie curry z ryżem/soczysta karkówka z grilla z dipami

TRZECIE DANIE GORĄCE (jedna pozycja do wyboru)
Domowy barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami/ aromatyczne flaczki z warzywami/ żurek na prawdziwym zakwasie z jajkiem i kielbaską

W CENIE MENU NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

kawa i herbata z dodatkami w formie bufetu
woda mineralna bez gazu bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości
soki owocowe 100% premium (500ml/os)
napoje gazowane w butelkach szklanych z limitem 200ml/os.

oraz

Dekoracyjnie wycinane owoce serwowane na paterach lub w formie stolika owocowego

We własnym zakresie

alkohol
tort weselny
ciasta

(zapraszamy do skorzystania z oferty pysznych naturalnych ciast wypiekanych w „Siedmiu Drzewach”)

LISTA DAŃ

W trosce o wyjątkowość Państwa uroczystości, stworzyliśmy oryginalną listę dań. Każdą pozycję obiadową można zastąpić potrawą z tej samej kategorii, znajdującą się na liście dań. Jesteśmy ponadto otwarci na wszelkie Państwa sugestie oraz pomysły, gdyż zadowolenie Gości jest dla nas najważniejsze.

Przystawki

pieczone warzywa na domowym hummusie z serem bałkańskim i prażonym sezamem
roladka z kurczaka i papryki na sałacie
carpaccio z buraków z orzechami włoskimi i serem feta
mini sałatka z kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem koktajlowym

Zupy

Krem z pieczonych ziemniaków z crème fraiche i szczypiorkiem
krem z pomidorów z fetą i bazylią
krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami
krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Dania obiadowe

medalion schabowy panierowany nadziewany serem i szynką
koperta drobiowa faszerowana maślanym porem i fetą
sznycelki z kurczaka w cieście ziołowym
soczysta karkówka ze smażoną cebulką
pieczeń z karkówki z sosem własnym
kieszonka wieprzowa nadziewana brokułami
pieczona pierś z kurczaka nadziewana serem i świeżą bazylią
roladka drobiowa z pieczarkami i cebulką
potrawka z kurczaka w białym sosie
udko z kurczaka faszerowane pieczarkami
udko z kurczaka faszerowane warzywami z curry
rolada wieprzowa po staropolsku z boczkiem i cebulką

Dodatki

frytki ziołowe, opiekane ziemniaki z ziołami, puree ziemniaczane z koperkiem, ryż, kasza gryczana, kasza jaglana z warzywami, kluski śląskie, kluseczki półfrancuskie.

Warzywa i surówki

mizeria, kapusta zasmażana z grzybami, marchewka z groszkiem, fasolka szparagowa z bułeczką (sezonowo), smażone pieczarki z cebulką.

Desery

mini beza pavlova z bitą śmietaną i owocami, słodki pucharek: krem waniliowy, mus owocowy i pokruszona beza,

lody waniliowe z sosem czekoladowym w pucharku, krucha babeczka z bitą śmietaną i owocami, kremowy sernik z wiśniami, smażone banany w sosie miodowo-pomarańczowym z lodami, sałatka owocowa, szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi, panna cotta z musem owocowym/karmelowym lub czekoladowym.

Bufet

roladka schabowa nadziewana pieczarkami, rolada z kurczaka z żółtym serem, roladki wieprzowe nadziewane grillowaną cebulką, tymbaliki drobiowe, pasztet staropolski, jajka faszerowane pieczarkami, jajka faszerowane pastą z tuńczyka, jajka zawijane w szynce ze szczypiorkiem, ruloniki z szynki z musem chrzanowym, pikle: pieczarki, korniszony, papryka, roladka z pstrągą nadziewana brokułami, ryba po grecku, śledzie z cebulką (rolmopsy), pomidory nadziewane sałatką jarzynową, sałatka meksykańska z ryżem i tuńczykiem, niemiecka sałatka ziemniaczana, mieszane sałaty z miodowym sosem vinaigrette i bekonem, sałatka caprese, sałatka z paluszków krabowych, pieczona papryka nadziewana fetą i ziołami, sałatka z ciecierzycy z suszonymi pomidorami i serem feta.

Dania gorące podane po północy

kuleczki z mięsa mielonego w pikantnym sosie z ryżem, bigos wielkopolski z grzybami i bułeczkami naszego wypieku (także w wersji wegetariańskiej), szaszłyki wieprzowe z warzywami, wegetariańskie leczo z domowymi bagietkami, boeuf stroganow wieprzowy z kluseczkami półfrancuskimi, aromatyczna kofta z sosem tatarskim i domową pitą.

ATRAKCJE I USŁUGI DODATKOWE

Atrakcje i dodatki kulinarne

1. Słój 5l z wyjątkowym sokiem jabłkowy "Siedem Drzew", tłoczonym z jabłek z naszego sadu
150zł/słój 5l
1. Lemoniada tradycyjna lub kwiatowa w lodowych słojach dodana do bufetu z napojami gazowanymi.
150zł/słój 5l
2. Słój 5 l z wybranym drinkiem: 500zł/słój 5l = 50 drinków
 - Mojito
 - Cuba libre
 - Żubrówka z tłoczonym sokiem jabłkowym
 - Gin&tonic z cytryną
3. Aromatyczne i oryginalne kompozycje ryb wędzonych przez Szefa Kuchni w wędzarni "Siedem Drzew" w dymie z drzew liściastych – odrębna oferta.
ceny według wyboru
4. Mini tataraki wołowe
cena do ustalenia
5. Deska serów dla 50 osób (2 kg serów, bakalie, winogrona, krakersy i sos żurawinowy) 550zł
6. Prosię pieczone nadziewane kaszą i mięsem podawane z opiekаныmi ziemniakami, sosem kremowo-chrzanowym i kapustą zasmażaną z grzybami, porcjowane na Sali przez Szefa Kuchni
cena do uzgodnienia
7. Płonący dzik podany w całości w sosie grzybowym, opiekаныmi ziemniakami i kapustą zasmażaną z grzybami
cena do uzgodnienia
8. Stół wiejski - smalczyk domowy z ziołami i cebulką, kabanosy wiejskie, pasztet pieczony tradycyjny z sosem chrzanowym i borówką, wybór swojskich wędlin i kiełbas, kaszanka, ogórki kwaszone w glinianym naczyniu, masło wiejskie, chleb swojski, dwie butelki nalewki Siedem Drzew.

Odpowiedni dla każdej liczby Gości ok.10kg	1500zł
9. Candy Bar – słodkości stworzone na miejscu serwowane w formie słodkiego stołu lub na paterach (odrębna szeroka oferta)	
10. Prawdziwe, naturalne domowe ciasta wypiekane na miejscu (odrębna szeroka oferta)	
11. Fontanna belgijskiej czekolady z owocami i kruchymi dodatkami	800zł + 8zł/os

Atrakcje oraz usługi dodatkowe

- Lampiony Kwiaty Lotosu do wypuszczenia na stawie w Parku Siedem Drzew 25zł/szt.
- Profesjonalna usługa barmańska 1500zł
(alkohol i dodatki we własnym zakresie)
- Deszcz konfetti (4 tuby) 250zł
Zgoda na własne konfetti (w Sali) 50zł
- Kremowe pokrowce na krzesła (Sala Wiatraczna) 15zł/szt.

INFORMACJE DODATKOWE:

- Dzieci od 0 do 2 lat goszczą bezpłatnie, dzieci od 2 do 7 lat – 50% kwoty podstawowej.
- Menu za 200zł/os. dla członków zespołu muzycznego, DJ-a, fotografa, kamerzysty.
- W cenie menu podstawowa dekoracja: dekoracyjnie złożone serwetki, kwiaty w wąskich wazonikach w wybranym kolorze, świece w szklanych świecznikach, krzesła Państwa Młodych, na życzenie kotara za Parą Młodą (Sala Wiatraczna) lub ścianka z dekoracją tiulową (Sala Siedem Drzew).
- Brak opłaty korkowej za wódkę oraz inne alkohole wysokoprocentowe.
- Cena piwa z beczki lub butelki 11zł/0,5l (wybór piw koncernowych oraz piwo bezalkoholowe).
- Wynajem kieliszków do wina przy dostarczeniu wina własnego 4zł/komplet 2 kieliszków na osobę.
- Wino domu w specjalnej cenie 50zł/butelka.
- Możliwy do ustalenia ryczałt na napoje gazowane bez limitu – 15zł/os oraz ryczałt na soki owocowe bez limitu (10zł/os) lub możliwość dostarczenia własnych soków poza limit.
- Każda kolejna godzina pełnej obsługi imprezy po godzinie 4.00 to koszt 1000zł.
- Monitorowany parking dla wszystkich Gości bezpłatny.
- Obiekt oraz Park Botaniczny są do dyspozycji Państwa Młodych na sesję zdjęciową.
- Możliwość organizacji poprawin w wybranych terminach według odrębnej oferty (oferta grillowa lub oferta na imprezę okolicznościową)
- Ceny ofert dodatkowych mogą ulec zmianie w wyniku rewaloryzacji do dwóch miesięcy przed terminem imprezy.
- Śniadanie (9.00-11:00) dla Gości weselnych w formie bufetu szwedzkiego w cenie 45zł/os.

W sezonie weselnym w weekendy organizujemy dwa wesela: od 80 do 120 osób pełnopłatnych w Sali Wiatracznej i Dębowej lub od 120 do 150 osób w Sali Wiatracznej, Dębowej i Kominkowej oraz od 50 do 75 osób pełnopłatnych w Sali Siedem Drzew. Istnieje możliwość organizacji imprezy na mniejszą liczbę Gości i dopłacenia różnicy.

Cena za osobę w piątki: 350zł/os

Cena za osobę w soboty: 360zł/os