



PAKIET PLATYNOWY - 890 zł PAKIET PREMIUM

Menu zawiera:

- ✓ POWITANIE CHLEBEM ORKISZOWYM I SOLĄ Z MORZA MARTWEGO
- ✓ TOAST KRÓLEM SZAMPANÓW DOM PERIGNON Z PŁATKAMI 24 KARATOWEGO ZŁOTA
 - ✓ PRZYSTAWKA PRZED UROCZYSTYM OBIADEM
- ✓ OBIAD SERWOWANY PRZY AKOMPANIAMENCIE KWARTETU SMYCZKOWEGO „TRISON”
(WESELNY OBIAD SERWOWANY W WAZACH I PÓLMISKACH DO WYBORU)
 - ✓ DESER
 - ✓ WYBÓR ZIMNYCH PRZEKĄSEK
 - ✓ I, II, III CIEPLĄ KOLACJĘ SERWOWANĄ
 - ✓ NIELIMITOWANE BEZALKOHOLOWE NAPOJE CHŁODZĄCE
 - ✓ NAPOJE GORĄCE SERWOWANE PRZEZ PROFESJONALNEGO BARISTĘ
 - ✓ OWOCE SEZONOWE I EGZOTYCZNE
 - ✓ TORT WESELNY, CIASTA, CIASTECZKA, DESERY PRALINY
- ✓ NIELIMITOWANY ALKOHOL (WÓDKA, WINO, PIWO I ALKOHOLE ŚWIATA)
 - ✓ BUFET Z ALKOHOLAMI Z RÓŻNYCH KONTYNETÓW
 - ✓ SERWIS AMBASADORÓW BARMAŃSTWA
 - ✓ STACJA TEMATYCZNA (KUCHNIE ŚWIATA)
- ✓ ARANŻACJA STOŁÓW STWORZONA ZGODNIE Z ZAŁOŻENIAMI MŁODEJ PARY

Rozpoczęcie przyjęcia:

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM ORKISZOWYM I SOLĄ POCHODZĄCĄ Z MORZA MARTWEGO
TOAST KRÓLEM SZAMPANÓW DOM PERIGNON Z PŁATKAMI 24 KARATOWEGO ZŁOTA
WRAZ Z POLSKĄ TRADYCJĄ TŁUCZENIA KIELISZKÓW PRZEZ NOWOŻEŃCÓW

Przystawka:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-ZŁOCISTY KIELICH *CEVICHE*

-TATAR Z DZIKIEGO ŁOSOSIA KRÓLEWSKIEGO NA KREMIE ANTOINETTE

-PUSZYSTY SUFLET Z SERA MIMOLETTE W LAZUROWEJ OTOCZCE-DELIKATNE PRZEGRZEBKI Z
KAPARAMI OTULONE AKSAMITNYM SOSEM CYTRYNOWYM

SALE WESELNE
Romeo & Julia

OBIAD:

Zupa:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-JEDWABISTY KREM Z GROSZKU WIOSENNEGO
Z DODATKIEM POKRZYWY I SZCZYPTY SZAFRANU

-*BIAŁY DIAMENT* MUS Z OWOCÓW MORZA
NA FUNDAMENCIE MIECZNIKA I KALMARÓW

-CONSOMME DROBIOWE Z WARZYWAMI JULIENNE

Danie główne

(PODAWANE NA PÓLMISKACH)

Mięsa i ryby:

(CZTERY PROPOZYCJE DO WYBORU)

-ANGUS POŁĘDWICA MACEROWANA W BRĄZOWYM CUKRZE

-BERŁA Z WOŁOWINY OTULONE PŁATKAMI DZIKIEJ RÓŻY

-POLICZKI WIEPRZOWE DUSZONE W SOSIE WŁASNYM Z PERLISTYM SZAMPANEM MOËT

-COMBER Z SARNY Z CZARNUSZKĄ W PERŁOWEJ GLAZURZE

-COMBER JAGNIĘCY Z CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI I KWIATU BZU

-STEK Z REKINA Z SALSA Z MANGO

Sosy:

(TRZY PROPOZYCJE DO WYBORU)

-SOS BIJOU

-SOS MORNAY

-SOS MUŚLINOWY

-SOS MIĘTOWY

-SOS BEARNEŃSKI

Dodatki:

(TRZY PROPOZYCJE DO WYBORU)

-PUREE Z SELERA

-RYŻ JAŚMINOWY Z NUTĄ POMARAŃCZY

-ZIOŁOWE BISZKOPTY

-ZIEMNIAKI HASSELBACK

-PUREE ZIEMNIACZANO-TYMIANOWE Z IMBIREM

-CHRUPIĄCE ZIEMNIACZKI OPIEKANE WE WŁOSKICH ZIOŁACH

SALE WESELNE
Romeo & Julia

- PULCHNE KLUSECZKI ŚLĄSKIE
- DUFINY ZIEMNIACZANE Z DODATKIEM KARDAMONU
- KASZA PERŁOWA DUSZONA W PIETRUSZCE

Surówki:

(TRZY PROPOZYCJE DO WYBORU)

- MINI MARCHEWKI BLANSZOWANE W MIODZIE PSZCZELIM
- WARZYWA DUSZONE W POMIDOROWEJ SALSIE
- BUKIET SAŁAT WIOSENNYCH Z AWOKADO, GREJFRUTEM I GRANATEM
- FASOLKA SZPARAGOWA Z ORZCHAMI ŁASKOWYMI I SOSEM CYTRYNOWYM
- CZARKA JABŁECZNA NADZIEWANA MODRĄ KAPUSTĄ
- WYKWINTNA SAŁATA Z MALINAMI I MELONEM
- LIŚCIE RUCOLI I SZPINAKU Z GRUSZKĄ I SEREM ROQUEFORT
- GRUZIŃSKA SAŁATA Z BURAKÓW Z ORZECHAMI I SUSZONYMI ŚLIWKAMI
- SAŁATKA Z CUKINI W ZIOŁACH PROWANSALSKICH

Po obiedzie zapraszamy na słodki poczęstunek: tort weselny lub deser

Zimna płyta:

- WĘDLINY I PIECZONE MIĘSA „ROYAL STYLE”
- PASZTET *FOIE GRAS* Z GĘSINY
- FRANCUSKIE SERY ŻÓLTE I PLEŚNIOWE (BRIE, MUNSTER, BLUE DE BRESSE)
- PRZEPIÓRCZE JAJKA W SOSIE RAVIGOTTE
- FRANCUSKIE BAGIETKI Z DELIKATNĄ RICOTTĄ OTULONĄ CZARNYM ZŁOTEM (KAWIOR)
- MELON W OTOCZENIU WŁOSKIEJ SZYNKI PARMEŃSKIEJ
- PÂTÉ Z KURZYCH WĄTRÓBEK NA GIRLANDZIE Z MUSU ŻURAWINOWEGO
- ROLAKDI Z CUKINII FASZEROWANE SUSZONYMI POMIDORAMI
- GALANTYNA FRUTTI DI MARE Z WARZYWAMI
- GRILLOWANE KARCZOCHY W OTOCZENIU POMIDOROWEJ SALSY
- POMIDOROWY CHUTNEY Z KRÓLEWSKIMI KREWETKAMI
- MARYNOWANY ŁOSOŚ GRAVLAX
- TERRINA Z KACZKI Z DODATKIEM TRÓJNIAKA
- SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW Z CZERWONYM KAWIOREM
- SAŁATKA KRÓLEWSKA Z GRANATEM
- SAŁATKA CESAR Z PASKAMI ZŁOCISTEGO KURCZAKA (NA FUNDAMENCIE SAŁAT)
- SAŁATKA KUSKUS Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ I CYKORIĄ (NA FUNDAMENCIE SAŁAT)
- SAŁATKA Z WINOGRON, ORZECHÓW PINNI I ZŁOTYM MIODEM
- CHRUPIĄCE PIECZYWO
- MASŁA ŚMIETANOWE I SMAKOWE



Deser:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- PALONY CRÈME BRÛLÉE AROMATYZOWANY WANILIĄ Z MADAGASKARU OSYPANY PŁATKAMI ŻŁOTA
- FRANCUSKIE MINI TARTY POD PIERZYNKĄ Z OWOCAMI Z LUKRECJĄ
- WŁOSKIE TIRAMISU NASYCONY KAWĄ Z LUWAKA I ORYGINALNYM LIKIEREM AMARETTO
- FRANCUSKIE CZEKOLADOWE SOUFLÉ
- LODOWA WIEŻA NA KASKADZIE Z CIEMNEJ BELGIJSKIEJ CZEKOLADY Z MUSEM Z OWOCU KUMKWAT

I ciepła kolacja:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- TURBOT OTULONY SOLĄ HIMALAJSKĄ Z SOSEM WINNYM I PUREE Z PIETRUSZKI
- SMAŻONE MAŁŻE ŚWIĘTEGO JAKUBA Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM I KRÓLEWSKĄ SAŁATĄ

-POLĘDWICA WELLINGTON DEGLASOWANA W CZERWONYM WINIE NA MUSIE Z GRANATU

-PLASTRY PIERSI Z KACZKI W KĄPIELI W SOSIE Z ZIELONEGO JABŁKA I PUREE Z DYNI

II ciepła kolacja

(JEDNA Z PROPOZYCJI DO WYBORU)

- GRILLOWANE KREWETKI Z TAGLIOLINI W SOSIE WINNO-TRUFLOWYM Z SAŁATKĄ Z RUCOLI
- POLĘDWICA Z TUŃCZYKA W MARYNACIE Z SZARMULI MAROKAŃSKIEJ Z KUS KUSEM I BLANSZOWANYMI SZPARAGAMI
- PERLICZKA SMAŻONA W ROZMARYNIE Z RYŻEM JAŚMINOWYM I CYKORIA W SOSIE BESZAMELOWYM
- PIERŚ Z PULARDY NA KARAMBOLI W SOSIE Z PŁATKÓW CZERWONEJ RÓŻY



III ciepła kolacja

(JEDNA Z PROPOZYCJI DO WYBORU)

- AKSAMITNY KREM MIĘTOWO-MELONOWY Z GRZANKĄ
- BOEUF STROGONOW Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ ZE ŚWIEŻĄ PAPRYCZKĄ
- KREM KALAFIOROWY Z TRUFLOWYMI PTYSIAMI I PŁATKMI MIGDAŁÓW
- BOEUF BOURGUIGNON Z TYMIANKIEM I AROMATYCZNYMI PRZYPRAWAMI

Owoce

(SEZONOWE I EGZOTYCZNE FILETOWANE, PODANE NA PATERACH)

- DAKTYL, FIGIA, LITCHI, MANGO, MELON, PAPAJA, RED DRAGON, CZERWONY BANAN, ZIELONE JABŁUSZKO, BORÓWKA AMERYKAŃSKA, MALINA, TRUSKAWKA, WINOGRONO JASNE I CIEMNE, KIWI, ŚLIWKA, GRUSZKA

Tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka, desery i praliny
PRZYGOTOWANE PRZEZ NAGRODZONYCH MISTRZÓW CUKIERNICZYCH

Cukierni Sowa

Napoje:

(NIELIMITOWANE)

- SOKI OWOCOWE 100%,
- NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP),
- WODA PERLAGE DELIKATNIE MUSUJĄCA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
- NAPOJE GORĄCE – KAWA I HERBATA SERWOWANA PRZEZ WYSPECJALIZOWANEGO BARISTĘ

SALE WESELNE
Romeo & Julia

Alkohol:

(NIELIMITOWANY)

- WÓDKA BELVEDERE (007 JAMES BOND EDITION)
- WINO BIAŁE I CZERWONE MICHAŁE LAROCHE CHARDONNAY
- PIWO BECZKOWE SEZONOWE
- MARTINI BIANKO I ROSSO
- WHISKY JACK DANIELS , TULLAMORE DEW
- KONIAK REMY MARTIN
- RUM RON BARCELO
- TEQUILA ALMA AZTECKA
- GRAPPA VIA ROMA
- WYBÓR LIKIERÓW WENNEKER
- GORDON'S GIN

oraz kolorowe drinki

serwowane przez profesjonalnego bartender'a

Stacja tematyczna

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- STACJA AZJATYCKA (JAPAN SUSHI, CHAINICE STYLE)
- SWOJSKI BUFET (POŁĄCZENIE TRADYCYJNYCH SMAKÓW Z KUCHNIĄ FOLK)
- STACJA WŁOSKA (PODRÓŻ KULINARNA W SMAKI REGIONÓW ITALII)
- STACJA MEKSYKAŃSKA (SMAK, TEMPERAMENT I STYL NEW MEXICO)
- SŁODKI BUFET (SAMA SŁODYCZ WYBORNYCH DESERÓW)
- SNACK BUFET (MAŁE SŁONE PRZEKĄSKI W SAM RAZ NA ZĄB)

Pokrowce na krzesła

oraz

aranżacja stołów zgodna z założeniami Pary Młodej