

Very Special Day

- full wedding set -

299 zł/os

OFERTA SPECJALNA

w wybranych terminach

- 2024 -

PAKIET ZAWIERA:

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Toast prosecco „Romeo&Julia”
Tłuczenie szkła przez Nowożeńców
Uroczysty obiad weselny, podany w „chmurach”
(zupa i danie główne podane wieloporcjowo na półmiskach)
I wykwintną kolację „Pod kopułkami”
II ciepłą kolację serwowaną
III ciepłą kolację serwowaną
Bufet z ciepłymi i zimnymi przekąskami
(Kuchnie Regionalne i ze Świata)
Słodki bufet
(ciasta i desery w formie bufetu)
Tort weselny
(możliwość wyboru smaku i wzoru)
Napoje nielimitowane
(soki owocowe, woda, dwa smaki lemoniada, kawa i herbata)
Alkohol nielimitowany
(wódka, wino białe i czerwone, piwo, prosecco Romeo&Julia)
Serwis barmański + Set startowy Maxi
(8 godzinny serwis barmański)
Apartament dla Nowożeńców
! 20% rabatu !
(na wszystkie dodatki i atrakcje z oferty)



Minimalna ilość osób: 100 osób w sobotę, 80 osób poza sobotą.

Promocja nie łączy się z innymi ofertami specjalnymi.

Menu

ROZPOCZĘCIE PRZYJĘCIA

Uroczyste powitanie chlebem i solą. Toast prosecco oraz tradycyjne tłuczenie kieliszków przez Parę Młodą.

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami z gęsziny i królewskim makaronem
Krem z białych warzyw z grzanką i musem z gruszki

DANIE GŁÓWNE

podane w chmurach

(podawane na półmiskach, 2 szt mięsa/osobę)

MIĘSA I RYBY

Schab z warzywnym farszem, boczkiem otulony
Filet z kurczęcia panierowany z migdałami
Gicz z indyka w musztardowej marynacie
Pieczeń rzymska w cieście piwnym
Roladki drobiowe z dojrzewającą szynką i Camembert

SOSY

Pieczeniowy z nutą rozmarynu
Z grzybów leśnych

DODATKI

Ziemniaki z koperkiem
Tradycyjne kluski śląskie
Opiekane w ziołach talarki ziemniaczane

SURÓWKI

Buraczki tarte z cebulką
Surówka Colesław
Bukiet sałat i warzyw sezonowych w sosie vinaigrette
Tarta marchew z jabłkiem

SŁODKI BUFET

(ciasto 1 szt/os, desery 1 szt/os)

Sernik Romeo & Julia
Szarlotka z bezą
Ciasto czekoladowe
Rafaello
Truskawkowa chmurka
Krem brulee z musem malinowym
Kawowe tiramisu
Wielosmakowe mini desery

BUFET Z CIEPŁYMI

I ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI

Żurek w kociołku
Pierogi zasmażane z cebulką
Półmisek wybornych wędlin, mięs i kiełbas
Paszтет zajęczy w rubinowej glazurze
Roladki z szynki z musem chrzanowym
Kurczak w galarecie na musie żurawinowym
Jajka w sosie Reomoulade
Śledź w śmietanie w mielonym pieprzu
Tradycyjny smalec z pieczoną cebulką i jabłkiem
Carpaccio z pieczonych buraków
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem, ziołową grzanką i dressingiem
Pikle warzywne
Wybór pieczyw, masło

I CIEPŁA KOLACJA

„pod kopuškami”

(jedna propozycja do wyboru)

Schab pieczony w ciemnym sosie
z dodatkiem owoców Jałowca
z puree ziemniaczano-chrzanowym
i czerwoną kapustą na ciepło

Kieszonki z indyka faszerowane
cukinią i serem gorgonzola
z ziemniaczanym gratinem
i glazurowaną marchewką

II CIEPŁA KOLACJA

(jedna propozycja do wyboru)

Gulasz węgierski z pieczarkami i kluseczkami
Bulion z klopsikami mięsnymi

III CIEPŁA KOLACJA

Barszcz czerwony z krokietem
(mięsnym lub kapustą i grzybami)

TORT WESELNY

Możliwość wyboru smaków podczas degustacji

NAPOJE

(nielimitowane)

Soki owocowe 100%
Woda z cytryną i miętą
Lemoniada w dwóch smakach
Kawa i herbata

ALKOHOL

(nielimitowany)

Czysta wódka
(do wyboru: Bols lub Ogiński - butelka 0,7l)
Białe i czerwone wino stołowe
Wino musujące Romeo & Julia
Piwo beczkowe

SERWIS BARMAŃSKI

Serwis barmański przez 8 godzin.
Bez limitu ilości drinków.

Bar wyposażony w:

Alkohole:

gin, tequila, rum, malibu, campari, wino musujące

Syropy:

mięta, grenadine, blue curacao, malina

Dodatki:

owoce, tabasco, cukier, mięta, słomki,
karta drinków