

WESELE

przykładowe menu

Prezentowane menu ma charakter orientacyjny i stanowi inspirację do stworzenia oferty dopasowanej do charakteru przyjęcia, stylu oraz oczekiwań Pary Młodej. Niezależnie od konwencji, wiele przyjęć rozpoczyna się od eleganckiego koktajlu powitalnego, po którym następuje uroczysta kolacja. Kolejne części wieczoru wzbogacają bufety tematyczne, stacje live cooking, candy bary i imponujący tort weselny. Tworzymy oprawę kulinarną, która staje się dopełnieniem tego szczególnego dnia.

JEDNA Z TRZECH DIAMENTOWYCH ODSŁON

CULLINANN

*Nazwa największego, nieoszlifowanego diamentu jaki kiedykolwiek znaleziono na ziemi.
Odkryty 26 stycznia 1905 roku w kopalni Premier położonej na terenie dzisiejszego RPA.
Surowy diament odpowiadał niesamowitej masie 3106 ct.*

Tradycyjne Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Aperitif

Kieliszek Prosecco na powitanie gości

Czekoladowa pralina w kształcie diamentu

OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

BUFET ZIMNY

9 przekąsek

3 sałatki

BUFET GORĄCY

3 dania główne

2 dodatki skrobiowe

2 dodatki warzywne

DANIE COMFORT FOOD W BUFECIE

2 dania wystawione po północy

BUFET SŁODKI

4 ciasta w całości i 3 mono desery

lub 7 mono deserów

WESELE

przykładowe menu

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Halibut gravalax marynowany w wiśniówce podany na carpaccio z pieczonego buraka i rzodkwi daikon
lub
Crème brûlée z koziego sera z cukrem fiołkowym serwowany na galaretkie buraczanej *wege*

ZUPA SERWOWANA

Bulion z kaczki z domowym makaronem i lubczykiem *LF*
lub
Consommé z grzybów leśnych z kluseczkami francuskimi, kwaśną śmietaną i pesto pietruszkowym *wege*

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Delikatne udo kaczki w żurawinowym sosie demi glace, kluski śląskie z batatów,
mini buraczki z kremem balsamicznym *GF/LF*
lub
Stek z kalafiora pieczony z harrisą i wodą różaną, podany z hummusem z suszonymi pomidorami,
tahini, granatem, świeżymi ziołami i orzeszkami piniowymi *vegan /GF/LF*

BUFET ZIMNY

Wędliny tradycyjnie wędzone i pieczone: schab ze śliwką, rostbef, karkówka, boczek rolowany
Wybór domowych pasztetów z żurawiną, grzybkami i sosem chrzanowym
Jajka faszerowane musiem pieczarkowym z truflami i natką pietruszki
Vitello tannato - plastry cielęciny na musie z tuńczyka z jąbłuszkami kaparowymi *gluten free*
Karmelizowana figa owinięta w szynkę parmeńską z sosem balsamicznym *GF/LF*
Tatar z tososia z olejem sezamowym, kantalupą, ogórkiem i kolendra z miętą *GF/LF*
Roladki z bakłażana z serem dojrzewającym i sezamem *vegan/GF/LF*
Wegańskie przegrzebki na musie z rukoli i pestek dyni *vegan/GF/LF*

SALAATKI

Kolorowe sałaty z pieczonym kurczakiem, grillowanym ananasem, czerwoną fasolą i pomidorkami koktajlowym *GF/LF*
Mix sałat z roszponką, grillowanymi krewetkami, pomidorkami cherry, awokado i mango z dresingiem kolendrowym *GF/LF*

BUFET GORĄCY

Zraziki cielęce z farszem grzybowym w sosie pieczeniowym
Roladki z kurczaka faszerowane batatem, cheddarem i rodzynkami na sosie winno-maślanym
Pieczony filet z karmazyna na sosie porowo – cytrynowym
Pierogi z mięsem z wędzoną okrasą *LF*
Placuszki z cukinii z salsą warzywną z dodatkiem pietruszki *vegan/LF*
Zapiekane gratine ziemniaczane z brokuć
Dziki ryż z natką pietruszki *GF/LF*
Duet fasolki szparagowej z pesto pietruszkowym i prażonym siemieniem *GF*

BUFET SŁODKI

Mus waniliowy w zamszu z konfiturą malinową
Red velvet mus w czerwonym zamszu
Mus czekoladowy z likierem Bayley's i kawowym glassage
Sernik z białą czekoladą
Tarta z kremem waniliowym i malinami
Szarlotka z bezą