

WESELE

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 ODSŁON WESELNEGO MENU

PAKIET I

Możesz wybrać jeden z trzech pakietów menu, które różnią się kompozycją dań, liczbą posiłków i przekąsek. Chętnie pomożemy Ci wybrać idealny zestaw, dopasowany do charakteru i stylu Waszego wyjątkowego dnia

TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ

Ceremonia powitania 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

Tak może wyglądać skomponowane przez Was menu z Pakietu I.

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, rostbief, karkówka, boczek rolowany
Pieczony rostbief z musem grzybowym *GF*
Vitello tannato - plastry cielęciny na musie z tuńczyka z jabłuszkami kaparowymi *GF*
Połędwiczka nadziewana szparagami i borówką na rukoli *GF/LF*
Łosoś szkodzki, dressing yuzu na bazie sosu sojowego, grejpfrut, czarny sezam, wakame *GF/LF*
Matias w trzech odstonach (w sosie śmietanowym z gorczycą; tradycyjny w oleju z cebulą,
szalotką i koprem; z żurawiną i suszonymi pomidorami) *GF*
Karmelizowana figa owinięta w szynkę parmeńską z sosem balsamicznym *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*

SALATKI

Tradycyjna sałatka cesar z grillowaną pierśią kurczaka, bekonem i grzankami z bagietką na zakwasie, anchois, domowy dressing
Baby szpinak z gorgonzolą, brzoskwiniami, truskawkami, pikantnymi grzankami z chatki oraz sosem winno miodowym *wege*
Pieczone młode marchewki w tymianku cytrynowym i rozmarynie, glazurowane w syropie klonowy,
jarmuż, rzodkiew arbuzowa *wege/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
Dziki ryż z natką pietruszki *GF/LF*
Gnietochi z masłem bazyliowym
Brokuł szparagowy w maślano - czosnkowym sosie z prażonymi pestkami słonecznika
Marchew parisienne marynowana w miodzie z czarnuszką

STAROPOLSKIE SPECJAŁY PO PÓŁNOCY

Żurek na wędzonych żeberkach z białą kielbasą i jajkiem
Beef Stroganoff

BUFET SŁODKI

Red velvet mus w czerwonym zamszu
Mus czekoladowy z likierem Bayley's i kawowym glassage
Crème brûlée z opalonym cukrem Muscavado
Beza z owocami (*serwowana w ciepłości*)
Sernik z białą czekoladą (*serwowany w ciepłości*)
Mus mango z kawiozem owocowym, praliną cytrynową, ciastem maślanym i gallasage (*serwowany w ciepłości*)
Szarlotka z beżą (*serwowana w ciepłości*)