

wedding time



menu konwalia



NA OBIAD

PRZYSTAWKA

Fileciki z kaczki marynowane w czerwonym winie podane na gruszkowym puree z vineagrette kolendrowym

ZUPA

Rosół z kury podawany z makaronem domowym z kawałkami mięsa i marchewki

DANIE GŁÓWNE

Udo gęsi zatorskiej [confit] podane z racuchami z maślanki i miodu akacjowego z gruszkowo-buraczanym gratin i porzeczkami

DESER

Pomarańczowy creme brulee, czekoladowo-migdałowy krokant, owoce

NAPOJE

Kawa podawana z ekspresu (kawa Fair Trade), herbata i zioła BIO, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki naturalne 100%, napoje gazowane kolorowe (cola, mirinda, 7up, tonic)

KOLACJE WESELNE

KOLACJA I

Ballotine z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakowym gnocchi, sosem szalwiowym, brokułami z masłem pistacjowym

POTRAWA NA ZAKOŃCZENIE

Ragu z dziczyzny z jałowcem i rozmarynem duszone w czerwonym winie z jarzębiną i grzybami

TOAST

Wino musujące na powitanie

KOSZT

199 PLN/osoba

menu kwiat lotosu



NA OBIAD

PRZYSTAWKA

Pescaccio z Łososia marynowane w limoncy z miodem podane z prażonymi pestkami dynii, rukolą, kremowym-kozm serem i ogórkowo-kolendrową salsą

ZUPA

Zupa tajska z galangalem, liśćmi limonki i kurczakiem zagrodowym

DANIE GŁÓWNE

Gęś confit podana na grzybowo śliwkowym ragout podana z sałatką z marynowanej cukinii oraz torcikiem z szpinakowo-ziemniaczanym

DESER

Tarta cytrynowa z białą czekoladą i kolendrą z grejpfrutowym sorbetem

NAPOJE

Kawa podawana z ekspresu (kawa Fair Trade), herbata i zioła BIO, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki naturalne 100%, napoje gazowane kolorowe (cola, mirinda, 7up, tonic)

KOLACJE WESELNE

KOLACJA I

Pierś z kurczaka duszona na maśle cytrynowym szparagi zielone, polenta z kaszy kus-kus oraz cappuccino pomarańczowe

KOLACJA II

Ręcznie robione pierogi z kaczką i kurkami z sosem masłowo-truflowym podane z sałatką z grillowanego boczniaka i rukoli

POTRAWA NA ZAKOŃCZENIE

Rosyjska solijanka z kiszonymi ogórkami, wołowiną pomidorami i oliwkami podana z kwaśną śmietaną

TOAST

Wino musujące na powitanie

KOSZT

219 PLN/osoba

menu frangipani



NA OBIAD

PRZYSTAWKA

Mozaika z fety i arbuza wzbogacona szynką parmeńską i awokado skropiona sosem szafranowym i salsą z mięty i zielonego ogórka

ZUPA

Krem z białych szparagów z płatkami migdałów i oliwą

DANIE GŁÓWNE

Grillowany stek z łososia na salsie z mango i papryki
sałatka z roszponki, mango, marakuji i pomidorów z pestkami
dyniowymi oraz kluseczki dyniowe

DESER

Pudding waniliowy z rabarbarowym sosem i karmelizowanym ananasem

NAPOJE

Kawa podawana z ekspresu (kawa Fair Trade), herbata i zioła BIO, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki naturalne 100%, napoje gazowane kolorowe (cola, mirinda, 7up, tonic)

KOLACJE WESELNE

KOLACJA I

Zraziki wołowe faszerowane skórką z chleba, ogórkiem, cebulą i suszoną śliwką
podawane z faszerowaną kalarepką na sosie grzybowym

KOLACJA II

Kurczak a la Caciatore duszony w pomidorach, selerze naciowym, pieczarkach, cebuli i białym winie

POTRAWA NA ZAKOŃCZENIE

Tradycyjny żur na zakwasie z grzybami, pieczoną białą kiełbasą i jajkiem

TOAST

Wino musujące na powitanie

KOSZT

219 PLN/osoba

menu eukaliptus



A co jeśli chciałbyś tylko samą kolację dla swoich Gości? Nie chcesz bufetów i nocnych tańców. Zależy Ci na przyjęciu do 5-6 godzin to ten zestaw jest właśnie dla Ciebie

KOLACJA WESELNA

PRZYSTAWKA I

Chłodny krem z avocado z domowym wędzonym łososiem i pikantną salsą z pomidorów

PRZYSTAWKA II

Pomidor malinowy marynowany w zalewie cynamonowej faszerowany wiosenną sałatą z ziół z dodatkiem koziego sera i sosu makowego

ZUPA

Consomme z grzybów leśnych z warzywami i łyżką kwaśnej śmietany

DANIE GŁÓWNE I

Pieczone udźce jagnięce (jagnięcina podhalańska) w sosie pieczeniowo-rozmarynowym z czerwonym winem i świeżą miętą, podawane z puree z dodatkiem gorczycy, pieczonym burakiem w karmelu i duszonymi kurkami

DESER

Torcik pomarańczowo maracujowy z lodami waniliowymi i świeżymi owocami

DANIE GŁÓWNE II

Gniocchi z suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami i świeżym szpinakiem podawane z krewetkami tygrysimi w oliwie z chili i kolendry

DANIE GŁÓWNE III

Bison Burger (mix wołowiny i bizona) podawany w czarnej bułce z sezamem, świeżymi warzywami, marynowanym ogórkiem, serem cheddar, bekonem i sosami Heinz / Jack Daniel's

POTRAWA NA ZAKOŃCZENIE

Pierozki dyniowe faszerowane grzybami i mięsem wołowym ze świeżym majerankiem podawane z czerwonym barszczem

TOAST

Wino musujące na powitanie

NAPOJE

Kawa podawana z ekspresu (kawa Fair Trade), herbata i zioła BIO, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki naturalne 100%, napoje gazowane kolorowe (cola, mirinda, 7up, tonic)

KOSZT

230 PLN/osoba

MIĘSA - 4 DO WYBORU

Rolada z kaczki z rodzynkami i sosem żurawinowym
Schab faszerowany morelą i śliwką z sosem koktajlowym
Pate drobiowe z konfiturą z czerwonej cebuli
Pieczona cielęcina w sosie tuńczykowym z parmezanem i kaparami
Dwa rodzaje pasztetów (pikantny miodowy i tradycyjny)
Wędliny staropolskie (szynka wędzona, baleron, kiełbasa góralska z baczówki)
Wybór mięsiwa pieczonego (karkówka, boczek, schab faszerowany, rostbef, szynka)
Pate z kaczki z domową konfiturą z moreli i żurawiny
Schab faszerowany śliwką i żurawinami
Roladka drobiowa z zielonym pieprzem i sosem z czerwonego grejpfruta
Talerz wędlin i kiełbas - suszonych regionalnych
Schab po warszawsku z sałatką chrzanową w galarecie

RYBY - 3 DO WYBORU

Rolada z sandacza ze szparagami
Łosoś marynowany podawany z oliwą cytrynową i salsą z imbirem i mango
Pikantne śledzie w sosie pomidorowym
Półmisek ryb wędzonych z morskimi i jezior
Galantyna z sandacza z bakalią i pianką paprykową
Śledzie w zalewie octowej z jogurtem i jabłkiem
Śledzie po cygańsku w salsie pomidorowej

PRZYSTAWKI - 5 DO WYBORU

Sajgonki z warzywami po tajsku z kaczką i sosem hoisin
Jaja faszerowane pastą z borowików
Tymbaliki z kurczakiem i małżami
Szynka faszerowana pikantną sałatką z jajkiem zatopiona w galarecie
Tarta szparagowa
Tarta gruszkowa z serem brie
Tarta szpinakowa z suszonymi pomidorami
Pomidor marynowany w emulsji balsamicznej z dodatkiem koziego sera
Roastbeef w sosie z zielonego pieprzu z chrzanem kremowym
Pieczony rostbef z młodym szpinakiem, jeżynami i sosem balsamicznym
Ceviche z tuńczyka na musie z bobu i salsie owocowej
Deska polskich serów z domowymi konfiturami
Mini burak z pesto pietruszkowym i wędzonym bundzem
Bakłażan pieczony z pastą orzechową, granatem i karmelizowanym burakiem
Mus z awokado z krewetką cytrynową z piri-piri

SAŁATY - 3 DO WYBORU

Sałata lodowa, szpinak, rukola, kiełki sojowe, pomidory, zielone ogórki, czerwona cebula, pieczone buraki z musztardowym vinaigrette
Sałatka Nicejska z tuńczykiem
Sałatka z górkim bundzem, malinowym pomidorem i sosem pesto z natki pietruszki
Sałatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
Sałatka z pomidorów, ogórków, papryki i czerwonej cebuli z natką pietruszki, cytryną i oliwą
Sałata z gruszkami i grillowaną polędwicą z awokado i szparagami
Sałatka z grillowanego kurczaka z ziołami śródziemnomorskimi z cytrynowym vinaigrette
Sałatka Cezar z łososiem i awokado
Sałatka z krewetek, szparagów i awokado podawana z sałatami, rukolą i świeżym szpinakiem

BUFET SŁODKI - 5 DO WYBORU

Owoce filetowane (ananas, melon, pitahaya, marakuja, arbuz, pomarańcze, grejpfruty)
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowe brownie z chilli i płatkami soli
Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy
Tarta jabłkowa z karmelem
Sernik NY na zimno, wanilia, gorzka czekolada, gruszki, szafran, tymianek, chilli
Mus z czarnej porzeczki z listkami białej czekolady
Mus malinowy z bitą śmietaną i bailey's
Tarta śliwkowa z rozmarynem i miodem spadziowym
Tarta słony karmel, gorzka czekolada
Owalny torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao
Torcik malinowy, biała czekolada, wanilia, sos malinowy
Torcik malibu, kawior marakuja, biała czekolada
Mini Pavlova z owocami
Macarons (4 rodzaje)

DODATKI

Duży wybór świeżego pieczywa (ciemne, jasne, bezglutenowe)
Masło w trzech smakach
Zestaw sosów do ryb i mięs
Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
Pikle (grzyby, ogórki, dynia)

KOSZT

140 PLN/osoba

MIĘSA

Polędwica wołowa | mus grzybowy | ser bursztyn | figa
Comber z sarny z musem chrzanowym i gruszką
Różowy rostbeft z sosem makowym i konfiturą z borówek
Pieczona cielęcina z pastą z tuńczyka z kaparami

WĘDLINY

Wędliny staropolskie (szynka wędzona, baleron, kiełbasa góralska z bacówki)
Wybór mięsiwa pieczonego (karkówka, boczek, schab faszerowany, szynka)

RYBY

Pescaccio z łososia marynowane w limonce z miodem podane
z prażonymi pestkami dynii, rukolą, kremowym, kozim serem
i ogórkowo-kolendrową salsą
Polędwica z dorsza z grilla w czarnym sezamie z wodorostami wakame,
sosem teriyaki i hot pepperni
Gourmet sushi z trzema rodzajami ryb

PRZYSTAWKI I FINGER FOODS

Dorsz saute | panierka pistacjowo-ziołowa | sos orzechowy | micro botwina
Tatar wołowy | nasiona słonecznika | marynowane rydze | kapary
Papryczki Jalapeno | bekon | riccota
Mini kalmary | salsa pomidorowa | piri-iri | tajaska bazylią
Kwiaty cukinii faszerowane kozim serem, orzechami brazylijskimi,
czarnym bzem i pomidorem concasse
Krewetka w sosie piri-iri z czosnkiem, kolendrą z chipsem z bekonu
Bliny z kukurydzy z niebieskim serem, awokado i smażoną rzodkiewką
Malinowy pomidor sous vide z guacamole i serowym ciastkiem
Ceviche z tuńczyka na musie z bobu i salsie owocowej
Carpaccio z gołębia na chutney z czerwonej cebuli i porto
Foie gras z białą czekoladą i szarą renetą
Wytrawny macarons z gravlaxem z łososia
Suska Sechlońska z gałązką olchy
Sajgonka z kaczka po pekińsku z sosem śliwkowym z koniakiem

SAŁATY

Salatka z górkim bundzem, malinowym pomidorem i sosem pesto z natki pietruszki
Salatka Horiatiki z greckim sera feta, świeżych warzyw i oliwek
Salatka z pomidorów, ogórków, papryki i czerwonej cebuli z natką pietruszki,
cytryną i oliwą
Sałata z gruszkami i grillowaną polędwicą z awokado i szparagami
Salatka Cezar z łososiem i awokado

BUFET SŁODKI

Owoce filetowane (ananas, melon, pitahaya, marakuja, arbuzy, pomarańcze, grejpfruty)
Tarta owocowa z mascarpone i malinami
Czekoladowe brownie z chilli i płatkami soli
Torcik jagodowy, gorzka czekolada, sos jagodowy
Mus z czarnej porzeczki z listkami białej czekolady
Tarta słony karmel, gorzka czekolada
Owalny torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao
Torcik malinowy, biała czekolada, wanilia, sos malinowy
Mini Pavlowa z owocami
Macarons (4 rodzaje)

DODATKI

Duży wybór świeżego pieczywa (ciemne, jasne, bezglutenowe)
Masło w trzech smakach
Zestaw sosów do ryb i mięs
Świeże warzywa (pomidory, ogórki, papryka)
Pikle (grzyby, ogórki, dynia)

KOSZT

160 PLN/osoba



alkohole ...

SIMPLE - 10h

WINO

Aldeia Saloia białe i czerwone
Wino deserowe słodkie

WÓDKA

Biały Bocian, Wyborowa

PIWO

Piwo Książęce, Żywiec, itp

DO TORTU

Wino musujące

KOSZT

130 PLN/osoba

MID - 10h

WINO

Aldeia Saloia białe i czerwone
Wino bezalkoholowe
Wino deserowe słodkie

WÓDKA

Finlandia | Baczewski

PIWO

Browar Tenczynek - craft

DO TORTU

Wino musujące

KOSZT

140 PLN/osoba

RICH - 10h

WINO

Aldeia Saloia białe i czerwone
Wino bezalkoholowe
Wino deserowe słodkie

WÓDKA

Finlandia | Baczewski

PIWO

Browar Tenczynek - craft

ALKOHOLE MOCNE

Jack Daniel's
Ballantine's
Bacardi Superior
Gin Seagram's
Pink Gin
Martini

SLOW FOOD - SŁOJE Z SOKIEM

Sok szpinakowo-jabłkowy z limoną
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowo-malinowy

DO TORTU

Wino musujące

KOSZT

160 PLN/osoba

powitanie gości



SIMPLE

APERITIF

Hoya de Cadenas Organic Cava Brut DOC
Sok z zielonego ogórka z rozmarynem i lemoniadą z limety

FINGER FOODS - pass around

Kraby z warzywami w cieście filo z sosem cytrynowym
Mini bliny z gryki z wędzonym pstrągiem i kwaśną śmietaną
Zapiekane mule nowozelandzkie crunchy miodowym, pistacją i miętą
Wędzona śliwka, koniak, crunch pistacjowy
Krem mango, malina, wanilia

KOSZT

45 PLN/osoba

RICH

APERITIF

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG
Lemoniada marakuja | trawa cytrynowa | melon
| pitahaya | cointreau

FINGER FOODS - pass around

Foie gras z białą czekoladą i szarą renetą
Małże św. Jakuba zapiekane ze szpinakiem, serem i salsą z pomidora
Bliny z kawiozem z białą z kwaśną śmietaną
Figi zapiekane w miodzie na musie z zielonego bobu
Bordowy macarons z pastą migdałową, pistacjami i malinami
Torcik marakuja, sos mango, gorzkie kakao

KOSZT

55 PLN/osoba

szczypta organizacji

Pamiętaj!

Każde wesele jest inne
Inne wymagania
Inne pytania
Inne miejsca
Różne budżety

jesteśmy elastyczni
menu mamy nieograniczone
można dowolnie konfigurować menu

wpadnijcie do nas na kawę
i omówmy co potrzebujecie

CHLEB I SÓL

Jeśli tak sobie wyobrażasz swoje powitanie na przyjęcie weselnym, to jesteśmy na to przygotowani i tą usługę macie w cenie

MENU WEGAŃSKIE LUB WEGETARIAŃSKIE

Być może zadajesz sobie pytanie o zestawy dla Twoich Gości, którzy nie jedzą mięsa. Nie przejmuj się. Po wyborze menu ustalimy kolację dla wegan i wegetarian a nawet uwzględnimy inne restrykcje żywieniowe

DZIECI

To dla nas chleb powszedni, pytaj a będzie Wam dane - jest menu oraz specjalna cena - wszystko zależy od całokształtu zamówienia. Będziemy się starać aby dać największe możliwe zniżki

OBSŁUGA WESELNA

Dla obsługi przewidzieliśmy 50% ceny

ILOŚĆ OSÓB

Oferta przygotowana jest dla minimum 90 osób

DEGUSTACJA

jeśli podpiszesz z nami umowę i wybierzemy wspólnie menu - pamiętaj, że będziesz mógł je bezpłatnie przetestować. Może zdecydujesz się wybrać inny zestaw?

LIVE COOKING I INNE ATRAKCJE KULINARNE

Coś Ci chodzi po głowie, zapytaj. Mamy w ofercie obszerne menu i z pewnością znajdziemy coś wyjątkowego

ARANŻACJE

To jeden z najważniejszych punktów przyjęcia weselnego. W naszej ofercie znajdziesz kilka rodzajów stylistycznych i kolorystycznych porcelany, sztuczków nowoczesnych złotych czy postarzanych, kilka rodzajów krzeseł, obrusów, serwet, dekoracji. Te szczegóły są dla nas tak samo ważne jak dla Was. Zawsze znajdziemy porozumienie z dekoratorami i florystami



[illegible]