

# Pakiet Szafirowy

## **Przystawka** *(jedna pozycja do wyboru)*

- Paszтет myśliwski z dziczyzny w aromacie jałowca i żurawiny
- Rolada drobiowa z jarzynowym farszem i aromatyczną winną galaretką

## **Zupa** *(jedna pozycja do wyboru)*

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Aksamitny krem z białych warzyw z aromatem gałki muszkatołowej z ziołowymi grzankami

## **Danie główne serwowane** *(jedna pozycja do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet de volaille z kostką podany z puszystym puree ziemniaczanym i zestawem surówek sezonowych
- Schab w sosie cebulowym serwowany z ziemniakami puree i zestawem surówek sezonowych

## **Dodatkowe mięso do obiadu** *(dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet genoise z szynką i serem
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczek drobiowy z boczkiem i szalwią (saute)

## **Deser** *(jedna pozycja do wyboru)*

- Oryginalna Panna cotta z musem i owocami sezonowymi
- Puchar lodowy z owocowym musem i świeżymi owocami

## **Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego**

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny paszтет z dziczyzny ze śliwka żurawiną i orzechami
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych
- Galantyna z Kurczaka
- Kompozycja serów

## ***Sałatki*** (dwie pozycje do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem i sosem czosnkowym

## ***Kolacja 1*** (jedna pozycja do wyboru)

- Grillowany filec z kurczaka podany z kremowym risotto i blanszowanym brokułem
- Karczek wieprzowy duszony w sosie kminkowym, kopytka i surówka z czerwonej kapusty

## ***Kolacja 2*** (jedna pozycja do wyboru)

- Rolada tyrolska w sosie własnym z kluseczkami gniocci i surówka z kapusty pekińskiej
- Filec z kurczaka w sosie serowym podany z risotto warzywnym i brokułami z boczkiem
- Szpinakowa rolada z indyka w sosie z boczniaków szafranowym ryżem i bukietem warzyw gotowanych

## ***Napoje*** (nielimitowane)

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsi, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata

## ***Patery owoców sezonowych***



REZYDENT

BANKIETY

# Pakiet Rubinowy

## *Zupa (jedna pozycja do wyboru)*

- Domowy rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z białą mozzarellą i emulsją z Bazylki

## *Danie główne serwowane (jedna pozycja do wyboru)*

- Pierś z kurczaka supreme nadziewana góralskim serem, polana sosem śmietanowo-tymiankowym, podana wraz z puree ziemniaczanym i zestawem sezonowych surówek
- Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem z grzybów leśnych, podana wraz z opiekany ziemniakami i zestawem sezonowych surówek

## *Dodatkowe mięso do obiadu (dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Roladka wieprzowa w sosie rozmarynowym
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczyk drobiowy z boczkiem i szalwią (saute)
- Kotlet de volaille

## *Deser (jedna pozycja do wyboru)*

- Kompozycja lodów z owocami i sosem karmelowym
- Puszysty sernik z białą czekoladą i wiśniami, podany z gałką lodów smaku kawowego

## *Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego*

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwką żurawiną i orzechami
- Kompozycja tartaletek
- Śledzie w 2 marynatach
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych
- Galantyna drobiowa
- Kompozycja serów

## **Sałatki** (dwie pozycje do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem wraz z sosem czosnkowym

## **Kolacja 1** (jedna pozycja do wyboru)

- Sztufada wieprzowa podana z kluskami śląskimi oraz surówką z czerwonej kapusty
- Rolada drobiowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i białą mozzarellą, podana z warzywnym risotto oraz mieszanką włoskich sałat z delikatnym dressingiem

## **Kolacja 2** (jedna pozycja do wyboru)

- Stek z kością ze schabu, podany z ziemniaczanymi crispersami oraz mixem sałat z miodowym dressingiem
- Makaron tagliatelle z kurczakiem i brokułem w sosie śmietanowym z dodatkiem parmezanu

## **Kolacja 3** (jedna pozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z:
  - krokietem z mięsem
  - krokietem z grzybami
  - rogalem mięsnym
  - rogalem grzybowym
- Staropolski żur na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem

## **Napoje** (nielimitowane)

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsi, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata

## **Patery owoców sezonowych**

# Pakiet Szmaragdowy

## Przystawka *(jedna pozycja do wyboru)*

- Pierś z indyka z owocami cytrusowymi i sosem cumberland
- Sałatka z pieczoną pierśią kaczki, podana na miksie włoskich sałat

## Zupa *(jedna pozycja do wyboru)*

- Domowy rosół z makaronem
- Delikatny krem z prawdziwków, podawany z ziołowymi grzankami oraz pianką z kwaśnej śmietany

## Danie główne serwowane *(jedna pozycja do wyboru)*

- Pierś z kaczki pieczona w niskiej temperaturze, podana w sosie i z puree ziemniaczanym oraz ciepłą czerwoną kapustą zaprawianą miodem i czerwonym winem
- Rolada kasztelańska z sosem z prawdziwków, podana z ziemniakami gratin oraz zestawem surówek.

## Dodatkowe mięso do obiadu *(dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet genoise z szynką i serem
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczyk drobiowy z boczkiem i szalwią (saute)
- Kotlet de volaille
- Szaszłyk drobiowy z warzywami marynowanymi
- Roladka wieprzowa w sosie własnym

## Deser *(jedna pozycja do wyboru)*

- Panna Cotta Black & White z palonymi orzechami i kawową kruszonką
- Torcik dwóch czekolad z dodatkiem advocatu i prażonymi wiórkami kokosa.

## Sałatki *(dwie pozycje do wyboru)*

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Z brokułem
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem i ananasem

## ***Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego***

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwką żurawiną i orzechami
- Kompozycja Tartoletek
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych
- Galantyna Drobiowa
- Kompozycja serów

### ***Kolacja 1 (jedna pozycja do wyboru)***

- Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym, podawany z pieczonymi pierogami z kaszą gryczaną oraz pikantną surówką z buraków.
- Schab po góralsku w okrasie żurawiny, podawany z plackiem ziemniaczanym oraz pieczonym kalafiolem.

### ***Kolacja 2 (jedna pozycja do wyboru)***

- Żeberka glazurowane, podawane z frytkami belgijskimi oraz surówką coleslaw.
- Filet z kurczaka zapieczony z białą mozzarellą i pomidorem, podawany z rozetkami ziemniaczanymi oraz surówką z marchewki i pomarańczą
- Makaron tagliatelle z polędwiczką wieprzową i borowikami na sosie śmietanowym z parmezanem

### ***Kolacja 3 (jedna pozycja do wyboru)***

- Wołowina po burgundzku z ciepłym pieczywem
- Zupa galicyjska z kluseczkami
- Barszcz czerwony z:
  - krokietem z mięsem
  - krokietem z grzybami
  - rogalem mięsnym
  - rogalem grzybowym

### ***Napoje (nielimitowane)***

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsi, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata

### ***Patery owoców sezonowych***

# Pakiet Diamentowy

## **Przystawka** *(jedna pozycja do wyboru)*

- Marynowany łosoś w winnej galaretkie z owocami cytrusowymi z paluszkami grissino
- Sałatka z rostbefem i paluszkami serowymi na chrupiącej rzymskiej sałacie z miodowo-musztardową emulsją, podana z paluszkami grissino.

## **Zupa** *(jedna pozycja do wyboru)*

- Domowy rosół z makaronem
- Delikatny krem z prawdziwków z ziołowymi grzankami i pianką z kwaśnej śmietany
- Krem z białych szparagów z aromatyczną gałką muszkatołową w asyście jajka przepiórczego
- Krem z salsefii z serowym pieczywem, emulsją bazyliową i palonymi migdałami.
- Consommé Royal z makaronem naleśnikowym i prawdziwkami.

## **Danie główne serwowane** *(jedna pozycja do wyboru)*

- Konfitowana noga z kaczki w sosie własnym podana z domowymi kopytkami i burakami zasmażanymi
- Pierś z kaczki pieczona w niskiej temperaturze w sosie, podana z puree ziemniaczanym, pieczonym jabłkiem i czerwoną kapustą zaprawioną miodem i czerwonym winem na ciepło
- Polędwica Wellington z sosem z czerwonego wina, podana z ziemniakami gratin i zestawem sezonowych surówek

## **Dodatkowe mięso do obiadu** *(trzy pozycje do wyboru)*

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet genoise z szynką i serem
- Szpadka wieprzowa z boczkiem i rozmarynem (panierowana)
- Warkoczyk drobiowy z boczkiem i szalwią (saute)
- Kotlet de volaille
- Szaszłyk drobiowy z warzywami marynowanymi
- Roladka wieprzowa w sosie własnym
- Eskalopki drobiowe w cieście

## **Deser** (jedna pozycja do wyboru)

- Fondant z ciemnej czekolady podany z lodami kokosowymi i śniegiem z pistacji
- Mus orzechowy z karmelizowanym popcornem i solą morską

## **Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego**

- Kompozycja staropolskich wędlin i mięs pieczonych
- Tradycyjny pasztet z dziczyzny ze śliwka żurawiną i orzechami
- Kompozycja tartaletek
- Śledzie z 2 marynatami
- Kompozycja tymbalików i galaret mięsnych
- Galantyna drobiowa
- Kompozycja serów

## **Sałatki** (dwie pozycje do wyboru)

- Tradycyjna jarzynowa
- Gyros z kurczakiem
- Z brokułem
- Grecka z fetą
- Sałatka z makaronu trio fusili z kurczakiem wraz z sosem czosnkowym
- Sałatka z kurczakiem i ananasem

## **Kolacja 1** (jedna pozycja do wyboru)

- Papardelle z polędwiczką wieprzową w sosie parmezanowym i truflową oliwą
- Pieczeń wołowa w sosie własnym z gnocchi i surówką z białej kapusty

## **Kolacja 2** (jedna pozycja do wyboru)

- Stek z łososia podany z grillowanymi warzywami i dipem koperkowym
- Pierś z kurczaka ze szparagami otulona szynką parmeńską, podana ze szpinakowymi kluseczkami, sosem porowym oraz marchewką paryską w miodzie



### **Kolacja 3** *(jedna pozycja do wyboru)*

- Ragout z jelenia z ciemnym korzennym pieczywem
- Żurek bieszczadzki z ziemniaczanym purre, wędzonym żeberkiem i kwaśną śmietaną
- Schab po cygańsku
- Boeuf stroganow marynowany w musztardzie Dijon
- Udziec płonący, krojony na sali, podany z ćwiartkami ziemniaczanymi i kapustą zasmażaną oraz dipem chrzanowym.

### **Napoje** *(nielimitowane)*

- Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
- Napoje gazowane 0,2l (woda, pepsy, mirinda, 7 up)
- Kawa i herbata

### **Patery owoców sezonowych**

# Dodatki

## Kolacja w formie grilla

Każde menu można wzbogacić kolacją w formie grilla, w skład którego wchodzi:

- Kaszanka śląska
- Mix kiełbasek regionalnych z duszoną cebulką
- Stek z karkówki
- Stek ze schabu z kością
- Żeberka w sosie bbq
- Peklowana golonka
- Udko z kurczaka w marynacie Kentucky
- Biała kiełbaska
- Ziemniaki grillowe z dipem
- Kompozycja warzyw grillowanych: pieczarki, kukurydza, cukinia, bakłażan
- Kompozycja 2 sałatek
- Szaszłyki warzywne
- Sosy: chrzanowy, czosnkowy, bbq, ketchup, musztarda
- Mix pieczywa

## Bufet Finger food

Bufet finger food w skład, którego wchodzi takie przekąski jak:

- Krewetki w tempurze
- Tulipy ze skrzydełek z kurczaka w sosie bbq i meksykańskim
- Stripsy a'la kfc z salsą, mango i avocado
- Mini Caprese z dressingiem bazyliowym
- Pstrąg na sałatce ziemniaczanej
- Mini tatar z łososia
- Mix 3 bruschette
- Paluszki rybne w sosie tatarskim
- Mini tortilla
- Mini burgery wołowe
- Stripsy z dorsza w sosie carskim
- Paszтет z dzika w kruchej foremce
- Mus z łososia z jajkiem przepiórczym
- Kompozycja koreczków śledziowych po staropolsku
- Mix koreczków serowo warzywnych
- Tartinki
- Melon quantalupe otulony szynką westwaldzką
- Paluszki grissini
- Mix dipów i sosów

*Noclegi dla gości weselnych*

*Dekoracja kwiatowa*

*Fontanna czekoladowa z dodatkami*

*Stacja tematyczna (np. stół słodki)*

*Pokrowce na krzesa*

*Krzesa chiavari przezroczyste*

*Wypożyczenie napisu "LOVE"*

*Wypożyczenie neonu "Razem dzisiaj jutro, zawsze!"*

*Dostępne kolory obrusów, serwet: białe, kremowe, szare, różowe, niebieskie, ciemnozielone, czarne*

*Podtalerze: złote, kryształowe*