

Catering weselny - menu specjalne

Art Of Cuisine 2017

Założenia oferty:

- _ serwowane menu obiadowe 6 składnikowe + bufet zimny słonych i słodkich fingerfood+ kolacja live cooking
- _ menu przygotowane przez znanych poznańskich Szefów Kuchni z wykorzystaniem najnowszych technik kulinarnych
 - _ wyselekcjonowane produkty najlepszej jakości
 - _ dedykowana linia porcelany , sztućców i szkła
 - _ zwiększona ilość obsługi kelnerskiej

_ Zestawienie menu [330 zł / os]

Powitanie Młodej Pary

- _ Prosecco dla wszystkich gości

Przystawka 1 - do wyboru 1 rodzaj:

- _ Gravlax / salsa pomidorowa / ziemia jadalna / guacamole/ oliwa truflowa
- _ Krewetki tygrysie / czosnek / pietruszka/ pikle / oliwa dyniowa
- _ Małże św. Jakuba / edamame / mus malinowy / limonka
- _ Burak choggia / veloutte z koziego sera / jarmuż

Przystawka 2 - do wyboru 1 rodzaj

- _ Wędzona pierś kaczki / warzywa sous vide / mus jabłkowy / sos malinowy
- _ Carpaccio z polędwicy wołowej / galaretką z czerwonej cebuli / mus czekoladowy / chilli
- _ Pate z gęsich wątróbek / espuma z żurawiny
- Ratatouille / bób / sos sojowy

Zupa – do wyboru 2 rodzaje:

- _ Ramen - bulion wieprzowy / jajko / imbir / bambus / grzyby shitake / makaron
- _ Miso – bulion rybny / owoce morza/ tofu / algi morskie
- _ Krem z topinamburu / bekon / chips z jarmużu
- _ Krem pietruszkowy / kwaśna śmietana / kompresowane jabłko

Danie główne 1 – do wyboru 1 rodzaj:

- _ Labraks pieczony/ czarna soczewica / zielony groszek / cytryna/ sól morską
- _ Tuńczyk / zielone szparagi / klarowane masło / sezam
- _ Łosoś 52° C / przegrzebki / risotto / czarnuszka / mango chutney
- _ Dorsz / białe wino / por / szalotka / pęczak / chorizo

Danie główne 2 – do wyboru 1 rodzaj:

- _ Gęś sous vide / kandyzowane owoce/ pure z modrej kapusty
- _ Polędwica wołowa / demi glace truflowy / pure z marchwii/ scorzonera / batat
- _ Comber jagnięcy / warzywa okopowe / mus cebulowy /
- _ Rostbef wołowy sous vide/ gratin ziemniaczane/ demi glace tymiankowy/ boczniaki

Deser - do wyboru 1 rodzaj

- _ Mus z białej czekolady / lody czekoladowe/ mus truskawkowy z pieprzem cayenne
- _ Brownie/ lody pistacjowe/ mięta
- _ Sorbet cytrynowy / szampan wytrawny/ mięta
- _ Beza Pavlova / krem śmietanowy/ wanilia/ borówka / coulis z malin/ chips karmelowy

Bufet słodkich fingerfood 2 porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Shot & pop: pistacjowe, migdałowe, orzechy włoskie, malinowe , czekoladowe
Brulee marakuja, Brulee mini, Tiramisu, Deser de lux orzechowy, deser de lux bydyniowy, tartinka z malinami,
tartinka bezowa, tartinka z truskawkami

Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym (ekspres ciśnieniowy, herbaty smakowe)

Bufet słonych fingerfood 4 porcje na osobę– do wyboru 5 rodzajów:

- * Policzki wołowe z musem z pietruszki
- * Melon z szynką San Danielle
- * Mini tortilla wrap z łososiem i świeżymi sałatami
- * Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami

- * *Plastry z piersi drobiowej duszonej w czerwonym winie z marynowanymi plastrami buraków*
- * *Pierś z kurczaka faszerowana gorgonzolą w otulinie szynki parmeńskiej*
- * *Polędwica wieprzowa w tłuczonym pieprzu /l konfiturą z czerwonej cebuli/ zielonymi szparagami*
 - * *Schab z puszystym musem chrzanowym*
 - * *Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniklu*
 - * *Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami*
 - * *Wędzony łosoś z ziołową tapenadą i ricottą*
 - * *Falafel z dipem pietruszkowym*
 - * *Wędzony pstrąg z musem chrzanowym*
 - * *Sushi maki: łosoś/ tuńczyk/ ogórek/ avocado*
- * *Paszтет z łopatki i karkówki wieprzowej z dodatkiem wątróbki drobiowej - intensywnie doprawiony*
 - * *Vol au vent z musem z tuńczyka lub z łososią z oliwkami i pietruszką*
 - * *Słone babeczki z musem cielęcym z chutney z czarnej porzeczki*
 - * *Rostbef wołowy z sosem Dijon*

Bufet z sałatami (do kompozycji własnej)

Sałata rzymska, rucola, radicchio, szpinak, ogórki, pomidory, kielki słonecznika, oliwki, papryka, czerwona cebula, kukurydza, marchew surowa, buraki marynowane, feta, mozarella, oliwy smakowe, dressing śmietanowy, sos vinaigrette, sos balsamico

Kolacja - live cooking / grill

- * *bufet śródziemnomorski: zupa bouillabaise, kalmary, przegrzebki, świeże krewetki , mule, ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże sałaty, bagietki , oliwy , zioła: / 2 p. na os.*
- * *bufet tradycyjny: zupa – żurek z białą kielbasą, antrykot wołowy, golonka z grilla, luzowane udko z kurczaka w ziołowej marynacie, szaszłyki z warzyw, zapiekane ziemniaki z szalotką, sałatka z pomidorów, ogórki małosolne lub kiszzone, sosy: tzatziki, czosnkowy, barbecue , bagietki / 2 p. na os.*

Napoje

- _ *Kawa, herbata bez limitu*
- _ *Soki owocowe 100 % w karafkach - bez limitu*
- _ *Woda niegazowana z cytrusami i miętą w karafkach – bez limitu*
- _ *Woda gazowana Cisowianka Perlage 0,2 l / os.*

W cenie usługi zapewniamy:

Kompleksowe przygotowanie i obsługa przyjęcia (kucharska i kelnerska) wg. ustaleń
Kompletna zastawa stołowa, obrusy, sztucce, akcesoria stołowe
Materiały drukowane : wizytówki na stołach, drukowane menu, tablica z umiejscowieniem gości

Informacje dodatkowe:

Podana cena nie uwzględnia kosztu wynajęcia miejsca przyjęcia

Cena dla obsługi: fotograf, DJ – 20 % rabatu lub odrębne menu – 50 % rabatu

Dzieci do lat 2 bezpłatnie, dzieci do lat 7 - 50 %

Godzina zakończenia przyjęcia 4:00

Oferta dodatkowa (Opcjonalna)

_ Tort weselny: www.zagrodnicza.pl , www.tortypapillon.pl , www.sowa.pl

_ Dekoracje kwiatowe : www.artsized.pl, www.pracownialadnie.com , www.innastudio.pl

_ iluminacje i nagłośnienie: www.dobrydzwiek.pl

_ obsługa baru alkoholowego: www.molekularne.pl

_ zespół muzyczny: www.goscie.info

_ DJ: Jędrzej Świerczyński – 602 185 860
Kazimierz Hojna - 602 605 848

_ Pianista: Tadeusz Konieczny - 660 552 955