



www.every-event.pl

Project manager: Damian Lewandowski, 508 524 489 d.lewandowski@every-event.pl

Oferta weselna 2016 / 2017 – Pałac Iwno

Zestawienie menu do wyboru

Powitanie Młodej Pary

chleb i sól , wino musujące dla wszystkich gości

Entrée - przystawka

1 porcja (100g) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- * Kaczka glazurowana miodem , sosem sojowym z kandyzowanymi warzywami
 - * Polędwiczka wieprzowa z konfiturą z czerwonej cebuli
 - * Pieczony burak z kozim i czarnuszką
 - * Focaccia z salsą pomidorową, oliwkami i sosem balsamico

Przystawki podawane ze świeżymi bagietkami i masłem smakowym

Zupa

1 porcja (200 ml) na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

- * Rosół staropolski z domowym makaronem
- * Krem z topinaburu z pieczonym jarmużem
 - * Krem marchewkowo - imbirowy
- * Krem z dyni z prażonym boczkiem i mleczkiem kokosowym
- * Zupa sezonowa (krem szparagowy, chłodnik litewski)

Danie główne

3 porcje (100-120 g) na osobę – do wyboru 4 rodzaje:

- * Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- * Sakiewki drobiowe ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami

- * Tradycyjne zrazy wołowe
- * Poliki wołowe duszone w imbirze i warzywach
- * Cordon Blue (panierowany filec z kurczaka z szynką i serem Gouda)
 - * De volaille
- * Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina
 - * Pieczony filec z łosia
 - * Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką
 - * Karkówka faszerowana podgrzybkim
 - * Pieczony filec z indyka z żurawiną
- * Luzowane pieczone udka z kurczaka z farszem pietruszkowym w otulinie z boczku
 - * Tarta z kurczakiem, pomidorami, bazylią i mozzarellą
 - * Tarta szpinakowo – serowa z łosiem

Dodatki skrobiowe

1 porcja na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Ziemniaki kalibrowane z koperkiem , pyzy, ziemniaki opiekane, kluski śląskie , gnocchi, risotto z warzywami, kasza gryczana, kluseczki półfrancuskie

Surówki

1 porcja na os – do wyboru 2 rodzaje:

Mix sałat z sosem vinaigrette, z białej kapusty z porem, z czerwonej kapusty, buraczki z cebulą, marchew z jabłkiem, z kapusty pekińskiej ,

Warzywa na ciepło

1 porcja na osobę - do wyboru 3 rodzaje:

Marchew junior, brokuły, szparagi, kalafior, brukselka, fasolka szparagowa, modra kapusta, młoda kapusta
Warzywa pieczone: marchew, cukinia, pietruszka, seler

Deser

1 porcja na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

- * Mus malinowy z lodami, bezami, bitą śmietaną i miętą
- * Beza Pavlova z owocami leśnymi, kremem wanilowym i miętą
 - * Panna Cotta z frużeliną wiśniową

Bufet słodki - w zakresie klienta

Bufet zimnych zakąsek (jadalnia)

(4 porcje na osobę x 50 g) – do wyboru 5 rodzajów:

- * Deska serów pleśniowych z owocami i orzechami
- * Paluszki grissini z rucolą i szynką parmeńską
- * Mini tortilla wrap z kurczakiem i świeżymi sałatami
- * 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
 - * Schab pieczony z chutney śliwkowym
 - * Krewetki tygrysie z guacamole na pumperniklu
 - * Befszyk tatarski z cebulą, ogórkami i przyprawami
 - * Wędzony łosoś z ziołową tapnedą i ricottą
 - * Wędzony pstrąg z musem chrzanowym
 - * Sushi maki: łosoś/ tuńczyk/ ogórek/ avocado
- * Pasztet 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

1 porcja na osobę – do wyboru 2 rodzaje:

Sałatka Cesar, sałatka Grecka, sałatka Toskańska, sałatka Waldorff, sałatka Caprese,

Kolacja I - przed północą

1 porcja (200ml) na osobę – do wyboru 1 rodzaj:

Barszcz z majerankiem, zupa gulaszowa z nutką chili, krem kurkowy, żurek z białą kiełbasą , cebulowa z grzankami

Kolacja II

1,5 porcji na osobę x 180 g– do wyboru 2 rodzaje

- *Boeuf Stroganow z kluseczkami półfrancuskimi
- * Wołowina po burgundzku z kluseczkami półfrancuskimi
- * Roladki z szynki w sosie chrzanowym z kapustą zasmażaną i ziemniakami

Napoje

- *Kawa, herbata bez limitu
- *Soki owocowe i woda mineralna - 1 l / os.

W cenie usługi zapewniamy

- * Kompleksowe przygotowanie i obsługa przyjęcia (kucharska i kelnerska) wg. ustaleń
- * Pokój dla Pary Młodej gratis

Opcjonalnie

- * Dekoracja stołów (dekoracje kwiatowe, świece): od 500 zł
- * Materiały drukowane: wizytówki na stołach, drukowane menu, tablica z umiejscowieniem gości: od 300 zł
 - * Soki owocowe i woda mineralna 1 l / os.: 4 zł / os
 - * Bufet słodki: 2 zł / porcja
- Biszkopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, kostka leśna, kostka nutella, ciasto czekoladowe, sernik z wiśniami, jabłecznik,
Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym (warnik, 2 rodzaje kaw, 3 rodzaje herbat)

Cennik

Ilość osób	Cena jednostkowa Terminy sobotnie od maja do października	Pozostałe terminy	Terminy promocyjne: zwartość aktualności na stronie www	Terminy: - Niedziela Wielkiej nocy - 26.12 - 31.12
70 -120 osób	170 pln	160	150	190
60 osób	180 pln	170	160	200
50 osób	190 pln	180	170	210
40 osób	200 pln	190	180	220

Pokoje (pałac i oficyna Karino)

Kategoria	ilość	Cena jednostkowa (za pokój)
Apartamenty	1	W cenie
Pokoje w pałacu	4	150 pln
Dostawki w pałacu	4	50 pln
Pokój w oficynie Karino	8	110 pln
Dostawka w oficynie Karino	4	50 pln
Śniadanie		20 zł / osoba

_ Oferta dodatkowa (Opcjonalna)

- * Bufet z owocami – świeże owoce krojone (filetowe): **150 g na osobę - 10 zł / os**
- * Sushi maki, nigiri :łosoś/ tuńczyk/ dorada/ sos sojowy/ wasabi: **2 porcje na osobę – 8 zł / os.**
- * Tort weselny z cukierni Kandulski / Sowa/ Różany Potok: **120 g / os. -- od 70 zł / kg**
- * Prosię pieczone z sosem borowikowym (podawane z ziemniakami zasmażanymi i ogórkami kwaszonymi):
150 g na osobę – 15 zł / os.
- * Szynka płonąca podawana z zasmażaną kapustą i ziemniakami oraz dipami : **100 g na osobę – 10 zł / os.**
- * Bufet słodki : creme brulee, panna cota z musem malinowym, mus czekoladowy z frużeliną wiśniową
2 p. /os. x 80 ml na osobę – 8 zł / os.
- * Stół wiejski (zestawienie asortymentu do uzgodnienia): **150 g na osobę – 12 zł / os**
- * Live cooking z owocami morza: zupa bouillabaise, kalmary, przegrzebki, świeże krewetki , mule, ośmiorniczki, labraksy, dorada, guacamole, świeże sałaty, bagietki , oliwy , zioła: **250 g na osobę – 30 zł / os**
- * Obsługa barmańska: **900 zł** (zawiera obsługę z meblem barowym bez asortymentu alkoholi)
 - * Napoje gazowane: Cola, Fanta Sprite: **6 zł / litr**
 - * Dodatkowe kompozycje kwiatowe: **do uzgodnienia**
- * Grill : karkówka bejcowana, burgery wołowe, filet z kurczaka w ziołowej marynacie, szaszłyki z warzyw, zapiekane ziemniaki z twarogiem i szczypiorkiem, sałatka z pomidorów, ogórki małosolne lub kiszzone, sosy: tatziki, czosnkowy, barbecue , bagietki **16 zł / szt.**
- * Białe lub czarne pokrowce na krzesła typu stretch **10 zł / szt.**
- * Stoliki coctailowe z obrusem typu stretch – **50 zł / szt.**

Informacje dodatkowe:

- * Cena dla obsługi: fotograf, DJ – 50 %
- * Dzieci do lat 2 bezpłatnie, dzieci do lat 7 - 50 %
- * Kolorystyka i zestawienie kwiatów zawartych w ofercie – do uzgodnienia
- * Godzina zakończenia przyjęcia 4:00

SIEDZIBA GŁÓWNA
Ul. Piątkowska 80
60-649 Poznań
tel. +48 61 81 78 282
www.every-event.pl

ODDZIAŁ W WARSZAWIE
Budynek Skylight Złote Tarasy
ul. Złota 59, 00–120 Warszawa
tel. +48 22 457 77 60
www.eventplatform.pl

MANAGEMENT / ZAMÓWIENIA
Mobile: 517 032 676, mail: catering@every-event.pl
Mobile: 601 815 791, mail: piotr@every-event.pl