

## Przyjęcia weselne 2016 - 2017 – Pałac w Krzeslicach

### Zestawienie menu do wyboru [140 zł / os.]

#### 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 balsamic

*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

2,5 porcji (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 filet z kuraśki z grzybkami i sosem Cordon)

\* De volaille

\* Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina

\* Pieczony filet z łososia

\* Pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką

\* Karkówka faszerowana podgrzybkami

\* Pieczony filet 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 łososiem

### **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 waniliowym i miętą
- \* Panna Cotta z frużeliną wiśniową

### **Bufet słodki**

2 porcje na osobę – do wyboru 3 rodzaje:

Biszkopt z galaretką i owocami, babeczki z owocami i bitą śmietaną, babeczki toffi, biszkopt z owocami leśnymi, ciasto marchewkowe, ciasto czekoladowe, sernik, jabłecznik

*Bufet słodki połączony jest z bufetem kawowym (zaparzacz, 2 rodzaje kaw, 3 rodzaje herbat)*

### **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 łososiem i świeżymi sałatami
- \* Szpinakowe roladki z tortilli z serem feta i suszonymi pomidorami
- \* Plastry z piersi drobiowej duszonej w czerwonym winie z marynowanymi plasterkami 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 łososiem 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 ( bufet – jadalnia)**

1 porcja na osobę x 180 g– do wyboru 1 rodzaj

- \* 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:**

#### **W cenie usługi zapewniamy:**

- \* Kompleksowe przygotowanie i obsługa przyjęcia ( kucharska i kelnerska ) wg. ustaleń
  - \* Pokój dla Pary Młodej gratis
  - \* Dekoracja stołów (kwiaty żywe cięte na stołach oraz bufetach), świece
- \* Materiały drukowane ( jeden wzór): wizytówki na stołach, drukowane menu, tablica z umiejscowieniem gości

## Wynajem obiektu

- \* Wynajem obiektu na dobę – 4000 zł ( cena nie uwzględnia pokoi hotelowych)

## Cennik pokoi w pałacu

- \* Pokoje dwuosobowe – 200 zł / pokój ( dostępnych 20 pokoi)
- \*\* Pokoje czteroosobowe – 240 zł / pokój ( dostępne 4 pokoje)
- \* Śniadanie – 30 zł / os.

## Uroczystość zaślubin w plenerze

- \* Pawilon namiotowy 4 x 4 m udekorowany białym materiałem
- \* Stół dla Młodej Pary i urzędnika USC wraz krzesłami i godłem państwowym
  - \* 40 krzesel z białymi pokrowcami
  - \* dywan 20 m ( kolorystyka do ustalenia)

1500 zł

## 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

## Oferta dodatkowa ( Opcjonalna)

- \* Bufet z owocami – świeże owoce krojone ( filetowe): **150 g na osobę - 10 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.**
- \* 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)
- \* 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: tzatziki, 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.**