

# *SALA BANKIETOWA IZYDA*

## *MENU WESELNE*

### **1. Chlebek weselny na powitanie**

### **2. Zupa -dwie pozycje do wyboru**

- Rosół z makaronem
- Flaczki po warszawsku
- Zupa krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
- Paryski krem z pieczarek z grzankami

### **3. Danie podstawowe**

- Polędwiczka wieprzowe w sosie kurkowym podawana z ziemniaczkami z koperkiem i gotowanymi warzywami
- Karkówka w sosie pieczarkowo-śmietanowym podawana z ziemniaczkami z koperkiem oraz bukietem surówek
- Grillowana pierś kurczaka serwowana na sosie cumberland ( żurawinowym na bazie czerwonego wina ) podawana z talarkami ziemniaczanymi i zieloną fasolką szparagową
- Pieczony schab w sosie kurkowym podawany z ziemniakami z koperkiem i bukietem surówek lub buraczkami zasmażanymi

### **4. Danie trzecie serwowane na półmiskach**

- Filet z kurczaka w złocistej panierce
- Pierś kurczaka serwowana na pieczarce z serkiem mascarpone
- Filet po hawajsku z ananasem i żurawiną
- Eskalopki drobiowe w sosie żurawinowym
- Kotlet schabowy panierowany

Dodatki:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Talarki ziemniaczane
- Buraczki zasmażane
- Mini marchewki gotowane na parze
- Kapustka zasmażana
- Bukiet surówek

# *SALA BANKIETOWA IZYDA*

## **5. Tort Klienta**

## **6. Danie czwarte**

- Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim
- Żurek z jajem i białą kielbasą
- Zupa chrzanowa z jajem
- Pikantna węgierska zupa gulaszowa z makaronem

## **7. Zestaw przekąsek zimnych ( 8 odmian do wyboru )**

- Tymbaliki drobiowe
- Schab po warszawsku w galarecie
- Schab ze śliwką w galarecie
- Indyk w maładze w winnej galarecie na słodko
- Ruloniki szynkowe z musem chrzanowym w galaretkce
- Półmisek mięs pieczonych (karkówka, schab, pasztet, boczek)
- Półmisek wędlin szlacheckich
- Półmisek wędlin wiejskich
- Mix jaj faszerowanych –łososiem, pieczarką, serem feta
- Jaja w majonezie ze szczypiorkiem
- Kompozycje śledziowe
- Rybka po grecku
- Morszczuk w winnej zalewie
- Roladki z wędzonego łososia z musem śmietanowo chrzanowym i cytryną
- Deska serów świata z owocami
- Włoska mozzarella z pomidorami oraz świeżą bazylią
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka z serem feta i czarnymi oliwkami
- Sałatka meksykańska z czerwoną fasolą i sosem tabasco
- Sałatka hawajska z ananase, szynką i serem żółtym
- Sałatka królewska z serem naciowym i szynką
- Sałatka a' la Gyros
- Mix sałat kolorowych z wędzonym kurczakiem w sosie winegret

# *SALA BANKIETOWA IZYDA*

## **8. W standardzie na stołach ustawiamy:**

### **Przekąski**

pieczywo mieszane, maselko, chrzan, ćwikła, świeże krojone warzywa, warzywa konserwowe

### **Patery ciast domowych**

makowiec, sernik, jabłecznik, pychotka, toffi, ambasador, tiramisu

### **Patery owoców sezonowych**

winogrona jasne oraz ciemne, pomarańcze, kiwi, banany, gruszki, jabłka

### **Napoje zimne**

mieszanka bez ograniczeń

### **Napoje gorące**

Kawa sypka oraz rozpuszczalna, herbatki owocowe i ziołowe, cytryna, śmietanka, mleczko, cukier brązowy lub biały do wyboru

## **9. Gratis ścianka z podświetleniem dla Pary Młodej**

## **10. Gratis pokrowce na krzesła przy stole Pary Młodej**

## **11. Obsługa kelnerska wliczona w koszt imprezy**

## **12. Dodatkowe opcje:**

- Lody z owocami i bitą śmietaną (cena 12zł od osoby)
- Stół wiejski uzależniony od liczby gości (cena od 800 do 1200 zł)
- Dekoracja Sali żywymi kwiatami (cena do uzgodnienia)
- Pokrowce na krzesła (cena 8 zł od osoby)

# *SALA BANKIETOWA IZYDA*

Zamawiający:	Wykonawca: