# Menu dla koneserów

**Ta propozycja ma charakter poglądowy i może być** dostosowane do Państwa preferencji lub całkowicie zmienione. Dania serwujemy do stołów lub w formie bufetu – do wyboru.

**PRZYKŁADOWE MENU WESELNE – dla koneserów**

Na ciepło:

- Krem z borowików z pałeczkami z ciasta francuskiego
- Polędwica z dorsza w sosie porowym (ew. szpinakowym lub salsa), serwowana z ziemniakami pieczonymi lub z wody oraz warzywami pieczonymi z ziołami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym z winem (lub sezonowo z kurkowym), do nich kopytka z parmezanem lub okrasą oraz surówka indyjska lub czerwona kapusta
- Chilli con carne w kokilce
- Zupa tajska z kurczakiem (albo z krewetkami) i mleczkiem kokosowym lub cebulowa na winie z klopsikami i grzankami (jedna z nich)

Pyszności na zimno (10 szt.):

- Wybór szlachetnych wędlin, mięs pieczonych i pasztetów, sosy do mięsa oraz konfitura z czerwonej cebuli
- Roladki z szynki z musem chrzanowym i kolorową papryką
- Ptysie z pastą ziołową
- Mini szaszłyki serowo-warzywne
- Kawałeczki kurczaka w sezamie na chrupko
- Tarty cebulowe (z boczkiem) lub szpinakowe na domowym kruchym cieście
- Caprese czyli mozzarella z pomidorami, zielonym pesto i świeżą bazylią
- Brokuły z bryndzą i prażonymi migdałami
- Sałatka cezara z grzankami w pysznym sosie
- Sałatka z rukolą, cykorią, gruszką, serem pleśniowym, orzechami i winegretem malinowym

Plus dwie przystawki do wyboru z poniższych:

- Łosoś z koperkiem i sosem żurawinowo-chrzanowym
- Wybór ryb wędzonych z cytryną

•Paski melona z szynką parmeńską
•Tatar serwowany
•Vitello tonato czyli pieczona cielęcina z sosem tuńczykowo-kaparowym

Wybór chlebów i bułeczek

Najpiękniejsze owoce sezonowe

Ciasta domowe: sękacz z sosem waniliowym, ciasto czekoladowe ze świeżymi owocami, sernik z sosem owocowym, tarta jabłkowa lub cytrynowa lub śliwkowa, mini deserki (do wyboru: creme brulee, mus czekoladowy z gruszką, mus z owoców sezonowych, panacotta cytrynowa, panacotta waniliowa z polewą owocową, tiramisu, mus z białej czekolady z fantazją owocową), babeczki z owocami

Napoje zimne i gorące

Koszt przyjęcia

od 100 do 130 osób pełnopłatnych 250 zł/os

od 131 do 149 osób pełnopłatnych 240 zł/os

od 150 do 175 osób pełnopłatnych 220 zł/os

od 176 do 199 osób pełnopłatnych 217 zł/os

od 200 osób pełnopłatnych 212 zł/os

Podane ceny dotyczą przyjęcie trwającego do 10 godzin.

Jeśli na przyjęciu nie będzie serwowany i spożywany alkohol, koszt za osobę pełnopłatną na przyjęciu od 100 do 199 osób jest zmniejszany o 5 zł.

W cenę wliczone są: standardowe dekoracje kwiatowe na stołach, świeczki, chlebek powitalny, kieliszki dla młodej pary, prostokątne stoły z białymi obrusami, krzesła z białymi pokrowcami, obsługa kelnerska.

Podane ceny zawierają podatek VAT w stawkach przewidzianych odpowiednimi przepisami – w przypadku zmiany stawek podatku VAT, podane ceny mogą zostać odpowiednio zmienione.

W roku 2018 proponowane przez nas ceny wzrosną o wskaźnik inflacyjny ogłoszony przez GUS.