



OFERTA WESELNA

2018



OFERUJEMY:

- Opiekę organizatora w trakcie trwania przyjęcia
- Możliwość ślubu w plenerze
- Bezpłatną degustację wybranych dań obiadowych po podpisaniu umowy
- Organizację przyjęcia weselnego w Sali do 120 osób
- Możliwość wynajęcia bryczki i koni
- Urokliwe otoczenie przyrody
- Podstawową dekorację stołów
- Dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta
- Bezpłatny parking
- Wsparcie Managera ds. organizacji wesel
- Udogodnienia dla dzieci: specjalne menu w atrakcyjnej cenie oraz konsultacje z Szefem Kuchni

KONTAKT:

Sopot, ul. Polna 1 , tel. 519 786 958 , email: ewa.podlaska@secretariat.pl



Menu I

Cena 170 zł/os.

Przystawka:

Tarta szpinakowa z sosem gorgonzola

Zupa:

Królewski rosół podany z kluseczkami

Danie główne:

Pieczona pierś z indyka w sosie z trawy cytrynowej, glazurowaną marchewką z sezamem i jaśminowym ryżem

Deser:

Tort weselny we własnym zakresie

Danie gorące w nocy :

Pikantne ragout wieprzowe

Przekąski zimne:

Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli
Pieczona karkówka marynowana w świeżych ziołach z sosem tatarskim
Terina z sandacza
Śledź w trzech smakach
Sałatka grecka
Sałatka z chipsami z boczku

Bufet Słodki:

Mix ciast

Napoje:

Woda mineralna z listkami świeżej mięty
Sok owocowy: pomarańczowy, jabłkowy
Kawa, herbata



Menu II

Cena 210 zł/os.

Przystawka:

Delikatny pasztet podany na toście z chalki z konfiturą z czerwonej cebuli

Zupa:

Aksamitny krem z gruszki i pietruszki

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa podana z sosem z leśnych kurek z ziemniakami gratin oraz groszkiem cukrowym

Deser:

Creme Brule z sałatką ze świeżych owoców

Dania gorące w nocy :

Drobiowe szaszłyki podane na postumencie z kremowego risotto

Barszcz czerwony

Przekąski zimne:

Szynka pieczona w sosie tuńczykowym z chrupiącą rukolą

Pate z kaczki

Roladki drobiowe ze szpinakiem

Volaventy z pastą krabową

Seviche z sandacza

Sałatka śledziowa z burakami i jajem gotowanym

Sałatka Cezar

Bufet Słodki:

Mix ciast

Mus z białej czekolady z sosem malinowym

Napoje:

Woda mineralna z listkami świeżej mięty

Sok owocowy : pomarańczowy, jabłkowy

Kawa, herbata



Menu III

Cena 255 zł/os.

Przystawka:

Tatar z łososia na toście bazyliowym z czerwonym bałtyckim kawiozem

Zupa:

Delikatny krem z mango aromatyzowany mleczkiem kokosowym

Danie główne:

Udka z kaczki "Confit" podane z gnocchi z szynką parmeńską, konfiturą z czerwonej kapusty, sosem pomarańczowym

Deser:

Gorące ciastko czekoladowe z lodami własnymi i musem malinowym

Dania gorące w nocy:

Pieczona wołowina po burgundzku

Tradycyjny żur na zakwasie z mąki żytniej z pieczoną kielbasą

Przekąski zimne:

Rostbef pieczony na różowo, marynowany w musztardzie francuskiej

Rolada z indyka faszerowana leśnymi kurkami

Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebuli

Łosoś marynowany w soli morskiej z koperkiem

Dorsz pieczony w marynacie korzennej

Śledź po kaszubsku w sosie pomidorowym

Salatka z grillowanym kurczakiem

Salatka z serem podwędzonym

Bufet Słodki :

Mix ciast

Mus z białej czekolady z sosem malinowym

Świeże owoce

Napoje:

Woda mineralna z listkami świeżej mięty

Sok owocowy pomarańczowy, jabłkowy

Kawa, herbata



Menu IV

Cena 235 zł/os.

Zupa:

Rosół domowy z pierożkami wołowymi

Danie główne na półmisku:

Rolada z karkówki

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem

Łosoś podwędzany z sosem z trawy cytrynowej

Dodatki:

Ziemniaki opiekane, ryż jaśminowy, blanszowany brokuł z płatkami migdałów, sałata z zielonego szpinaku z prażonym czosnkiem, marchewki karmelizowane w miodzie

Deser:

Waniliowa Panna Cotta na sosie truskawkowym

Przekąski zimne :

Szynka pieczona w sosie tuńczykowym z chrupiącą rukolą

Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli

Roladki drobiowe ze szpinakiem

Volaventy z pastą krabową

Seviche z sandacza

Salatka śledziowa z burakami i jajem gotowanym

Salatka Cezar

Dania gorące w nocy :

Drobiowe szaszłyki podane na postumencie z kremowego risotto

Barszcz czerwony

Bufet Słodki :

Mix ciast, Mus z białej czekolady z sosem malinowym

Napoje :

Woda mineralna, Sok 100%, kawa, herbata



WAŻNE INFORMACJE

- ✓ Nasze biuro otwarte jest od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 – 18:00.
- ✓ Do każdego menu należy doliczyć (do osoby pełnoletniej) korkowe w kwocie 15 zł/osoby. W opłacie korkowej są dwie możliwości (informacja na spotkaniu). Jeżeli Państwo decydują się na wniesienie własnych alkoholi oraz własnych napojów gazowanych opłata korkowa wzrasta do 20 zł/osoby.
- ✓ Wycena menu zawiera: obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową z żywych kwiatów w naturalnych odcieniach (według norm lokalu).
- ✓ Wesele trwa max 12h i zakończenie wesela nie przekracza godziny 4:00.
- ✓ Możliwość wniesienia własnych wyrobów cukierniczych w dniu wesela.
- ✓ Menu i harmonogram wesela, ustalany jest najpóźniej na dwa tygodnie przed datą wesela. Wszelkie wniesione zmiany po wyznaczonym terminie nie muszą być przez nas akceptowane.
- ✓ Dzieci do lat 10 posiadają upust w kwocie 50% od stałej ceny menu. Dla dzieci można przygotować odrębne menu.
- ✓ Obsługa wesela np. DJ, fotograf posiadają upust 50% od stałej ceny menu (wszystkie dania ciepłe + deser), jeżeli Państwo zapraszają do pełnego wyżywienia, osoby te, są traktowane jak pozostali goście.
- ✓ Dekoracje sali wykonywane są w dniu wesela. Sala jest udostępniana od godziny 11:00. Stoły nakrywamy na 4h przed rozpoczęciem wesela.