



OFERTA WESELNA

2019



OFERUJEMY:

- Organizację przyjęcia weselnego w Sali do 90 osób
- Możliwość ślubu w plenerze
- Urokliwe otoczenie przyrody
- Dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta
- Bezpłatną degustację wybranych dań obiadowych po podpisaniu umowy
- Opiekę organizatora w trakcie trwania Przyjęcia
- Podstawową dekorację stołów
- Bezpłatny parking

KONTAKT:

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



Menu I

Przystawka

Grillowana cukinia z pomidorem i mozzarellą na rucoli z sosem miodowym

Zupa

Bulion wołowy z kluseczkami ziołowymi i warzywami

Danie główne

Pierś kurczaka faszerowana pieczoną papryką i fetą, podana na fasolce szparagowej z pieczonymi patatkami i sosem ziołowym

Deser

Waniliowa Panna Cotta na sosie truskawkowym z płatkami czekolady

Zimne przekąski

Roladka z polędwiczki wieprzowej z suszoną śliwką

Pasztet pieczony w wiejskim boczku

Półmiski mięs pieczystych własnego wyrobu (schab, karkówka, boczek, szynka)

Tatar z wędzonego pstrąga podany na ziołowej grzance

Śledź w śmietanie z jabłkiem i chrzanem

Sałatka z pomidorów z czerwoną cebulą i siekanym szczypiorem

Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem i grzankami

Bufet deserowy

Ciasto z karmelizowanymi jabłkami i cynamonem

Ciasto czekoladowe z prażonymi orzechami

Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi i kruszonką

Posiłek po północy

Pikantne Rogout z mięsem wieprzowym i warzywami

Cena 185 zł



Menu II

Przystawka zimna

Marynowany śledź na sałatce z ogórka zielonego i jabłka z pietruszkowym pesto

Zupa

Krem z białych warzyw z wędzonym łososiem

Danie główne

Grillowana polędwiczka wieprzowa ,marynowana w trawie cytrynowej i imbirze podana na brązowym ryżu, młode warzywa, sos winny

Deser

Sernik pomarańczowy na konfiturze z czarnej porzeczki

Zimne przekąski

Roladka z piersi kurczaka z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym

Pasztet pieczony z konfiturą z czerwonej cebuli

Półmiski mięs pieczonych własnego wyrobu (schab, szynka, boczek, karkówka)

Profitolka z pastą krabową

Tortilla z sałatką rzymską, wędzonym łososiem oraz oliwkami

Tatar z wędzonego pstrąga podany na ziołowej grzance

Opiekany śledź marynowany w cytrusach i trawie cytrynowej

Sałatka z wędzonym kurczakiem z piklami i sosem ziołowym

Sałatka z mini mozzarelli z pomidorkami cherry i czarnymi oliwkami

Bufet deserowy

Ciasto z karmelizowanymi jabłkami i cynamonem

Ciasto czekoladowe z prażonymi orzechami

Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi i kruszonką

Mus z białej czekolady z sosem truskawkowym i migdałami

Posiłek po północy

Wołowina po Burgundzku

Cena : 225 zł



Menu III

Przystawka zimna

Rostbef sous vide na plastrach świeżego ogórka z konfiturą z dzikiej róży i sałatką z roszonek i mandarynek

Zupa

Krem z pieczonej marchwi i soczewicy z pianą kokosową i chipsem z boczku

Danie główne

Udka Kaczki „Confit”, gnocchi z szynką parmeńską, konfitura z czerwonej kapusty, sos pomarańczowy

Deser

Sorbet w trzech smakach z filetowaną pomarańczą i płatkami czekolady

Zimne przekąski

Roladka z kurczaka z karmelizowaną gruszką

Pasztet pieczony na konfiturze z czerwonej cebuli

Deska mięs pieczonych własnego wyroby (schab, szynka, boczek, karkówka)

Roladki z grillowanej cukinii z pieczoną kaczką i fetą z oregano

Terina z kurczaka z pistacjami i konfiturą z żurawiny

Tortilla z sałatką rzymską, wędzonym łososiem oraz oliwkami

Tatar z wędzonego pstrąga podany na ziołowej grzance

Opiekany śledź marynowany w cytrusach i trawie cytrynowej

Pstrąg pieczony z warzywami

Sałatka z wędzonym kurczakiem i sosem ziołowym

Sałatka z mini mozzarelli z pomidorkami cherry i czarnymi oliwkami

Bufet deserowy

Ciasto z karmelizowanymi jabłkami i cynamonem

Ciasto czekoladowe z prażonymi orzechami

Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi i kruszonką

Mus z białej czekolady z sosem truskawkowym i migdałami

Imbirowy Creme brulee , Owoce sezonowe

Kolacja

Pieczony udziec wieprzowy z kością ,serwowany z pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą

Danie po północy : Tradycyjny żur na zakwasie z mąki żytniej z białą kiełbasą

Cena : 265zł



Menu IV

Przystawka zimna

Tatar z wędzonego łososia i awokado z tostem bazyliowym
i sosem z pieczonej papryki

Zupa

Bulion z pieczonej kaczki z warzywami i makaronem naleśnikowym

Danie główne na półmiskach

Zrazy z dzika z boczkiem wędzonym i żurawiną w sosie własnym
Pierś kurczaka faszerowana musem krewetkowym
Pieczona polędwica z Dorsza w aromacie trawy cytrynowej i imbiru
Ziemniaki gotowane z koprem
Ryż jaśminowy z odrobiną curry
Marchew karmelizowana w miodzie i sezamie
Brokuły z masłem migdałowym
Krucze sałaty z warzywami i sosem vinaigrette

Deser

Ciastko czekoladowe na ciepło z musem mango i sorbetem malinowym



Zimne przekąski

Roladka z kurczaka z karmelizowaną gruszką

Pasztet pieczony w wiejskim boczku

Deska mięs pieczonych własnego wyrobu (szynka, schab, karkówka , boczek)

Profitolka z pastą krabową

Terina z kurczaka z pistacjami i konfiturą z żurawiny

Tortilla z sałatką rzymską, wędzonym łososiem oraz oliwkami

Tatar z wędzonego pstrąga podany na ziołowej grzance

Opiekany śledź marynowany w cytrusach i trawie cytrynowej

Pstrąg pieczony z warzywami

Sałatka z wędzonym kurczakiem i sosem ziołowym

Sałatka z mini mozzarelli z pomidorkami cherry i czarnymi oliwkami

Bufet deserowy

Ciasto z karmelizowanymi jabłkami i cynamonem

Ciasto czekoladowe z prażonymi orzechami

Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi i kruszonką

Mus z białej czekolady z sosem truskawkowym i migdałami

Imbirowy Creme brulee , Owoce sezonowe

Kolacja

Pieczone żeberka na fasolce BBQ i pieczonymi ziemniakami z rozmarynem

Lub

Pieczona kaczka z jabłkami , faszerowana mięsem podana z kluskami śląskimi
i czerwoną zasmażaną kapustą

Danie po północy

Barszcz czerwony z krokietem

Cena : 280 zł



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 napoi 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.

