



POLSKA TRADYCJA 219 zł / osoba



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF (uroczysty toast winem musującym)

OBIAD WESELNY

ZUPA (jedna zupa do wyboru):

- rosół domowy z plastrem antrykotu
- krem z grzybów leśnych z ciastem francuskim
- krem pomidorowy z wiórkami sera
 - krem z białych warzyw
- rosół z cielęcymi minipierożkami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH (3 pozycje do wyboru z mięs, dodatków i surówek):

Mięsa:

- rolada wołowa po śląsku
 - kotlet de volaille
 - klasyczny kotlet schabowy
- sakiewka drobiowa z serem i pieczarkami
 - pieczeń z karkówki wieprzowej
- ligawa – biała pieczeń wołowa szpikowana słoniną
- udko kurczaka bez kości faszerowane mięsem jagnięcym z pistacjami
- sakiewka ze schabu z pieczarkami i ziołami oraz żółtym serem emmentaler
 - filet z miętusa atlantyckiego

Dodatki:

- ziemniaki gotowane okraszone masłem i koprem
- tradycyjne kluski śląskie okraszone masłem i zieloną cebulką
 - ziemniaki pieczone w ziołach
 - talarki ziemniaczane
 - ryż gotowany

Surówki:

- kapusta zasmażana z boczkiem
 - surówka z białej kapusty
 - kapusta modra z bakaliami
- buraczki glazurowane w śmietanie
- surówka z marchewki z ananasem
 - surówka z czerwonej kapusty
 - mizeria
 - miks sałat z sosem winegret
- parowane warzywa z pierzynką z klarowanego masła i butki tartej
 - * **dobrane sosy do wybranych mięs**

DESER (jedna pozycja do wyboru):

- TORT WESELNY
- creme brulle z nutą lawendy i musem z sezonowych owoców
- panna cotta z frużeliną z czarnej porzeczki
- lody waniliowe z malinami na ciepło



POLSKA TRADYCJA 219 zł / osoba



I KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- sakiewka z piersi kurczaka faszerowana szpinakiem, pomidorami suszonymi i fetą podana z ziemniakami z wody i wiosennymi warzywami
- pieczeń z karkówki wieprzowej z zapiekanką ziemniaczaną i karmelizowanymi buraczkami
- rolada z indyka nadziewana boczkiem, serem podwędzonym i porem duszonym z ziemniakami z wody i parowanymi warzywami
- fileciki drobiowe na ziemniaczanych blinach z delikatnym sosem grzybowym i wiosenną surówką

•

II KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- boeuf stroganow
 - bogracz
 - bigos z dziczyzną
- delikatna pierś drobiowa z dipem majonezowym, ryżem i sałatką słodko-kwaśną z pomidorów
- szynka wieprzowa z pieca z pieczonymi ziemniakami i kiszoną kapustą po staropolsku

•

III KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- barszcz z krokietem
- żurek staropolski

•

OWOCE:

filetowane owoce sezonowe i egzotyczne

•

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU

- kawa, herbata, woda mineralna z miętą i cytryną
- napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) i soki owocowe

•

BUFET DAŃ ZIMNYCH

- patera wędlin regionalnych i mięs pieczonych z sosami tatarskim i cumberland
 - patera serów regionalnych
 - roladki z szynki
 - pasztet z żurawiną
 - galaretka wieprzowa Verdi
 - tymbaliki drobiowe
 - śledź na 3 sposoby
 - roladki szpinakowe z łososiem wędzonym
 - sałatka wiosenna
 - polska sałatka jarzynowa
 - sałatka z grillowanym kurczakiem
 - zestaw kolorowych pikli
 - pieczywo (3 rodzaje)
 - masło, masła smakowe



POLSKA TRADYCJA 219 zł / osoba



Alkohol weselny:

- Alkohol kupujemy po cenach detalicznych na zlecenie klienta.
lub:
 - Pakiet bez limitu: 49 zł / os.:
wódka (Pan Tadeusz, Wyborowa, Sobieski, Żubrówka), wino wytrawne białe i czerwone, piwo
lub:
 - Pakiet bez limitu: 59 zł / os.:
wódka (Finlandia, Baczewski) wino wytrawne białe i czerwone, piwo
lub:
 - Open Bar: 89 zł / os.:
 - * wódka: Finlandia lub Baczewski (serwowana do stołów)
 - * wina wytrawne białe i czerwone serwowane do stołów (włoskie, francuskie, hiszpańskie, amerykańskie i RPA)
 - * piwa regionalne pasteryzowane i niepasteryzowane serwowane bez ograniczeń do stołów
 - * 8 drinków na bazie wódki, rumu i whisky z syropami barmańskimi, szronem, lodem kruszonym i świeżymi ziołami oraz owocami
 - * alkohole kolorowe

Drink Bar Rigoletto obsługuje profesjonalna obsługa barmańska.

W cenie menu ujęte są:

- * Tablica informacyjna z rozkładem gości / na życzenie
- * Winietki na stół dla każdego gościa weselnego / na życzenie
 - * Elegancki wystrój stołu żywymi kwiatami
 - * Pokrowce na krzesła / na życzenie
 - * Osobne menu dla dzieci / na życzenie
 - * Profesjonalna obsługa kelnerska
- * Zamienne menu dla jaroszy, wegetarian, wegan lub osób na ścisłej diecie
 - * Apartament dla Nowożeńców
- * Wyłącznieść całego budynku Verdi, parkingu i ogrodu dla jednej Pary Młodej i jej gości weselnych bez opłat dodatkowych

Dodatki:

- * Ciasta (4 rodzaje) 15 zł/os.
- * Pudetko pamiątkowych ciasteczek Verdi dla gości: 25 zł / para
- * Animatorka dla dzieci / od początku wesela do godziny 1.00 w nocy – 700 zł
 - * Bufet wiejski – 20 zł/os.
 - * Bufet deserowy – 20 zł/os.