



POLSKA TRADYCJA 219 zł / osoba WEGETARIAŃSKIA



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF (uroczysty toast winem musującym)

OBIAD WESELNY (jedna pozycja do wyboru)

ZUPA:

- bulion warzywny / makaron domowy / warzywa Julien
- krem z białych warzyw / chips domowy z ziemniaka
 - krem brokutowy / prażone migdały

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH:

- kotlety ziemniaczane z cukinią
- kotleciki z ciecierzycy z suszonymi pomidorami
- steki z selera z koprem włoskim i orzechem laskowym

Dodatki (trzy pozycje do wyboru):

- ziemniaki pieczone
 - kluski śląskie
 - ziemniaki puree
 - domowe frytki
- ryż z warzywami i jajkiem

Surówki (trzy pozycje do wyboru):

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

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 WEGETARIAŃSKIA



I KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- cukinia faszerowana kaszą gryczaną z grzybami, sos z duszonych warzyw
 - lasagne wegetariańska

•

II KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- ragout z warzyw z pomidorami / olej sezamowy / kluski z mąki kukurydzianej
 - mini placuszki ziemniaczane z sosem grzybowym

•

III KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- rubinowy barszcz na włoszczyźnie / kotlety z duszonymi warzywami
 - bigos wegetariański

•

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

- pasztet z soczewicy z żurawiną
- pasztet z selera z grzybami
- sałatka z pieczonego kalafiora
- słodko-ostra sałatka brokułowa
- roladki z grillowanej cukini
- grillowane warzywa marynowane w oliwie ziołowej
- pieczarki marynowane w pomidorach z jalapeno
 - sałatka wiosenna z prażonymi orzechami
 - pikle
- oliwki marynowane w paprykowym Pesto
 - papryka nadziewana warzywami
 - pasty i kremy z pieczonych warzyw
 - deska serów regionalnych
 - trzy rodzaje pieczywa
 - masło i maśła smakowe



POLSKA TRADYCJA 219 zł / osoba WEGETARIAŃSKIA



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
- * Winiетки 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
- * Wyłączność całego budynku Verdi, parkingu i ogrodu dla jednej Pary Młodej i jej gości weselnych bez opłat dodatkowych

Dodatki:

- * Ciasta (4 rodzaje) 15 zł/os.
- * Pudętko 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.