



## POLSKA TRADYCJA 249 zł / osoba WEGETARIAŃSKIA



### POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

### APERITIF (uroczysty toast winem musującym)

### Przystawka

- pasztet selerowo-grzybowy / galaretka z czerwonego wina / majonez chrzanowy / puder z chleba razowego / kurki marynowane

### OBIAD WESELNY

#### ZUPA (jedna zupa do wyboru):

- consomme z suszonych grzybów / ravioli z ricottą i borowikami / oliwa szczypiorkowa
  - bulion warzywny / makaron domowy / warzywa Julien
  - krem z białych warzyw / chips domowy z ziemniaka
    - krem brokutowy / prażone migdały
- 3 rodzaje pierogów wegetariańskich (z warzywami, ze szpinakiem, „ruskie”)

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- kotleciki jajeczne z kalafiozem
- pulpeciki z kaszy jaglanej z grzybami w sosie paprykowo-pomidorowym
  - cukinia faszerowana komosą z warzywami zapieczona pod tofu

#### Dodatki (cztery pozycje do wyboru):

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

#### Surówki (cztery pozycje do wyboru):

- kapusta zasmażana
  - surówka z białej kapusty
  - kapusta modra z bakaliami
  - buraczki glazurowane w śmietanie
  - surówka z marchewki z ananase
    - surówka z czerwonej kapusty
      - mizeria
  - miks sałat z sosem winegret
  - parowane warzywa z pierzynką z klarowanego masła i butki 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 249 zł / osoba WEGETARIAŃSKIA



### I KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- kotlety z boczniaków / ziemniaki puree / brukselka blanszowana
- cukinia faszerowana kaszą gryczaną z grzybami, sos z duszonych warzyw
  - lasagne wegetariańska

### II KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- gotąbki z kapusty włoskiej z kaszą jaglaną i duszonymi warzywami
- ragout z warzyw z pomidorami / olej sezamowy / kluski z mąki kukurydzianej
  - mini placuszki ziemniaczane z sosem grzybowym

### III KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- leczy z kolorową fasolą / białe pieczywo / oliwa koperkowa
- rubinowy barszcz na włośczyźnie / kotaczki z duszonymi warzywami
  - bigos wegetariański

### IV KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- postny żurek staropolski
- duszonki warzywne na elegancko

### CIASTA:

4 rodzaje ciast

### 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 maśta smakowe



## POLSKA TRADYCJA 249 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 profesjonalną obsługą barmańską.

---

### 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
  - \* Pamiątkowa Księga Weselna
  - \* Apartament dla Nowożeńców
- \* Wyłączność całego budynku Verdi, parkingu i ogrodu dla jednej Pary Młodej i jej gości weselnych bez opłat dodatkowych

---

### Dodatki:

- \* 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.