

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

Menu 4 Pory Roku / Wegetariańskie

239 zł / osoba

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

•

APERITIF

•

STARTER:

tatar z pieczonego buraka / marynowane jabtko / mus z zielonego groszku / puder z chleba żytniego

•

ZUPA:

krem dwukolorowy z cukini / piana z mleka migdałowego / chrust z pora

•

DANIE GŁÓWNE:

grillowana polenta / smażone boczniki na oliwie ziołowej / marchew pieczona z czarnuszką / mus z pasternaka z kardamonem

•

DESER:

puszysty sernik na owsianym spodzie / mus owocowy / sezonowe owoce

•

PIERWSZY SET KOLACYJNY:

- krem z białych warzyw aromatyzowany anyżem / orzech ziemny prażony / oliwa pietruszkowa
- pieczone pierożki faszerowane warzywami / sałata rzymska / pomidory koktajlowe / ogórek zielony kompresowany w kiszonce / sos szczypiorkowy

•

TORT

•

DRUGI SET KOLACYJNY:

- pulpeciki z kaszy jaglanej z duszoną papryką i pomidorami / oliwa pietruszkowa / chips z jarmużu
- smażone pieczarki faszerowane / mix sałat / sos czosnkowo-ziołowy / grzanki pszenne / prażone orzechy

•

BUFET DAŃ CIEPŁYCH W CENIE WYBRANEGO MENU

3 DANIA CIEPŁE DO WYBORU

(serwowane od godziny 24.00 do końca imprezy):

- rubinowy barszczyk na włoszczyźnie / paszteciki z warzywami
 - bogracz z boczniaków
 - leczko z kolorową fasolą

•

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU:

kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) i soki owocowe

Równorzędne pozycje menu w ramach jednej grupy cenowej menu można zamieniać.

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

Menu 4 Pory Roku / **Wegetariańskie**

239 zł / osoba

BUFET DAŃ ZIMNYCH W CENIE WYBRANEGO MENU

DANIA ZIMNE

- 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
 - masto i masta smakowe

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
- * Winietki na stół dla każdego gościa weselnego
 - * Karta Menu dla każdego gościa
- * Elegancki wystrój stołu żywymi kwiatami
 - * Pokrowce na krzesła na życzenie
 - * Osobne menu dla dzieci
 - * 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:

- * Pudełko 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.

Verdi Dom Restauracyjny, ul. Żywiecka 130, 34-312 Międzybrodzie Bialskie

Rezerwacje: + 48 515 293 021, verdi@verdi.pl, www.verdi.pl