

VERDI

— DOM RESTAURACYJNY —

Menu 4 Pory Roku / Wegetariańskie

269 zł / osoba

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

•

APERITIF

•

STARTER:

mus z selera / galaretką arbuzową / winegret z rukoli / grzanka z bagietki

•

ZUPA:

krem z młodych ziemniaków / grzyby shimeji / puree z pora / oliwa pietruszkowa / puder z borowika

•

DANIE GŁÓWNE:

kasza gryczana jasna / orzechy prażone / kalafior pieczony / es puma z kalafiora / kotleciki z czarnej fasoli

•

DESER:

ptasie mleczko truskawkowe / truskawka kompresowana w balsamico / beza / sorbet truskawkowy

•

PIERWSZY SET KOLACYJNY:

- grilowane roladki z cukini z tofu / młody bób blanszowany / salsa z kolorowych pomidorów / kiszzone pomidory
- kotleciki z ciecierzycy / blanszowane warzywa / mus z papryki / karmelizowana cebulka

•

TORT

•

DRUGI SET KOLACYJNY:

- kaszotto z burakami / orzech włoski prażony / Rudola
- tarta z ciasta francuskiego / pomidory / szpinak duszony / gramolada z czerwonej cebuli

•

BUFET DAŃ CIEPŁYCH W CENIE WYBRANEGO MENU

4 DANIA CIEPŁE DO WYBORU

(serwowane od godziny 24.00 do końca imprezy):

- rubinowy barszczyk na włoszczyźnie, paszteciki z grzybami
 - bogracz z boczniaków
 - leczo z kolorową fasolą na ostro
 - bigos wegetariański
- mini placuszki z ziemniaka i cukini z dipem czosnkowym

•

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

269 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
 - masło i maśta smakowe

Alkohol weselny:

- Alkohol kupujemy po cenach datalicznych 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
- * Winiетки 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
- * Tygodniowe wczasy z pełnym wyżywieniem dla Pary Młodej w pierwszej połowie czerwca w ośrodku wypoczynkowym Magra Holiday Club nad Battykiem (www.magraclub.pl) / przy weselach powyżej 60 osób dorosłych

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.