

Wesele u podnóža Tatry





Uroczysty obiad

Propozycja nr 1

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

Toast (wino musujące)

ZUPA

Bulion z pieczonego bażanta, pierożki z grzybami, warzywa julienne

DANIE GŁÓWNE

Cielęcina, sos tymiankowy, kasza pęczak z kapustą włoską

DESER

Torcik Pavlova, mus z serka mascarpone

BUFET PRZEKĄSEK

- wędliny domowe i pieczenie
- boczek sous vide, konfitura z jabłek i selera
- pasztet domowy z żurawiną
- udko z gęsi nadziewane
- jesiotr marynowany, krem z kiszanej pietruszki
- sałatka z kurczakiem, owoce sezonowe
- sałatka jarzynowa, mus z pietruszki

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- zrazy wołowe, sos własny
- pstrąg, mus z kopru włoskiego
- kopytka
- soczewica, słońecznik

BUFET SŁODKI

- panna cotta z truskawkami
- crème brulee
- jabłecznik
- babeczki kajmakowe

Napoje:

kawa, herbata, woda stołowa z cytryną i miętą

TORT

Cena 280 zł/os.



Propozycja nr 2

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

Toast (wino musujące)

PRZEKĄSKA

Pasztet z perliczki, galaretką z wina, konfitura z żurawiny i jałowca

ZUPA

Krem ze szparagów, prażone migdały, biała czekolada

DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe, sos własny, prażona kasza, mus z selera, czerwona kapusta

DESER

Suflet czekoladowy, sorbet cytrynowy

NAPOJE

Kawa, herbata, woda stołowa z cytryną i miętą

BUFET PRZEKĄSEK

- vitello tonnato, sos kaparowy
- galaretką wieprzowa
- pasztet z zająca
- Prosciutto di Parma, rukola, grissini
- pierś z gęsi, puree z selera naciowego
- łosoś z chrzanem wasabi
- pstrąg w całości, mus cytrynowy
- sałatka grecka, pesto z tymianku
- sałatka ze śledziami, sos z pomidorów suszonych
- sałatka bawarska, winegret z pietruszki i ogórków
- pomidorki koktajlowe, kozi ser

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- makaron garganelli, pesto ziołowe, chilli
- roladki z kurczaka, suszone pomidory, karczochy, salsa pomidorowa
- żur na zakwasie z grzybami, kiełbasa biała
- gulasz z dziczyzny
- moskole
- ryż

BUFET SŁODKI

- mus czekoladowy
- babeczki z owocami
- babeczki wella bianca
- sernik z gruszką
- mini eklerki
- panna cotta z truskawkami

TORT

Cena 320 zł/os.



Propozycja nr 3

Powitanie chlebem i solą

APERITIF

Toast (wino musujące)

PRZEKĄSKA

Carpaccio z kaczki, panna cotta z mango, ziemia z pieczonej cebuli, żel żurawinowy

ZUPA

Bulion drobiowo-wołowy, makaron domowy, szponder wołowy, sos z boczniakami

DANIE

Jagnięcina konfitowana w ziołach, moskol regionalny, młode warzywa

DESER

Torcik orzechowy z mascarpone, sos wiśniowy, ziemia czekoladowa

BUFET PRZEKĄSEK

- tymbaliki drobiowe
- rolada z indyka z bakaliami
- cielecina, marynowane kurki, oliwa z pietruszki
- rostbeef z rozmarynem i kaparami
- carpaccio wołowe, oliwa truflowa, karczochy, płatki parmezanu
- jesiotr marynowany, krem z kiszanej pietruszki
- pstrąg wędzony w całości, mus cytrynowy
- sałatka z wędzonym łososiem i krewetkami
- mini vol-au-vent z musem anchois, limonka
- sałatka z pieczonego buraka z granatem i kozim serem
- sałatka z brokułami, jajka przepiórcze
- wybór serów pleśniowych

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

- indyk w boczku, sos serowy
- bitki z karczku, sos własny
- zupa gulaszowa
- paella z krewetkami i owocami morza
- kluski
- ziemniaki pieczone z rozmarynem

BUFET SŁODKI

- tiramisu
- beza z kremem z czarnego bzu
- babeczki kajmakowe
- mini eklerki
- babeczki z owocami
- mus truskawkowy
- crème brulee

II DANIE GŁÓWNE

- Łosoś, kopytka z jarmużem, sos własny z cytryną

TORT

•

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda stołowa z cytryną i miętą

Cena 350 zł/os.



Propozycje dodatkowych atrakcji kulinarnych

Bufet Regionalny

- boczek wiejski duszony w ziołach
- szynka pieczona w rozmarynie
- udziec jagnięcy marynowany w cząbrze
- kabanos swojski
- pasztet z zająca
- swojska kiełbasa
- smalec z majerankiem
- sery regionalne (oscypek, bundz, korbacz)
- moskole z masłem czosnkowym
- sałatka z bundzem
- śledzie w śmietanie
- śledzie z kurkami marynowanymi
- ogórki kiszone
- kapusta kiszona z kminkiem

Cena 80 zł/os.

Dania na ciepło

- bigos staropolski z suszonymi owocami
- żurek na zakwasie, biała kiełbasa parzona

Cena 40 zł/os.



Live cooking

Czas trwania 2h

- „włoskie inspiracje” – makarony z wyborem sosów:
 - z owocami morza
 - pierogi smażone z bryndzą, tarty oscypek
- ragout z dzika
- wołowina sous vide, sos BBQ
- pieczony udziec jagnięcy – sos tymiankowy
- naleśniki z kaczką confit z sezamem, mus z jabłka i mango
- tatar z siekanej wołowiny z domowymi marynatami
- Crepes Suzette – francuskie naleśniki z sosem Grand Marnier

Cena każdej z pozycji 45 zł/os.

Fontanna czekoladowa z dodatkami: (owoce, andruty, pianki)

Cena 35 zł/os.

Restauracja Ziemiańska



Restauracja Pod Aniołem





Napoje

Open bar soft*

Soki owocowe
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic)
Woda mineralna gazowana i niegazowana

Cena 55 zł/os.

Open bar*

Soki owocowe
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic)
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Wino białe, wino czerwone
Piwo beczkowe
Wódka Wyborowa

Cena 153 zł/os.

Open bar premium*

Soki owocowe
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic)
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Wino białe, wino czerwone
Piwo beczkowe
Wódka Żubrówka, Wyborowa, Finlandia
Gin Seagram's
Whisky Ballantine's
Brandy Stock 84
Martini Bianco, Rosso, Dry
Campari
Rum Bacardi

Cena 189 zł/os.

Z przyjemnością przygotujemy indywidualną ofertę według Państwa oczekiwań.

* Oferta obowiązuje dla minimum 50 osób. Przyjęcie z mniejszą liczbą Gości ceny podlegają indywidualnej kalkulacji.



Oferta weselna



- ✉ konferencje@hotelbelvedere.pl
- ☎ t. +48 18 54 44 315
- 🖱 hotelbelvedere.pl

