



Oferta Wesełna

POSIADŁOŚĆ ZBIROŻA





W każdym pakiecie

Chleb i sól na wejście Młodej Pary
Powitalny toast winem musującym
Czerwony dywan
Nakrycie stołów: obrusy, serwety materiałowe
Pokrowce na krzesłach
Sala na wyłączność do godziny 5.00
Opieka koordynatora imprezy
Obsługa kelnerska dopasowana do liczby Gości
Apartament dla Państwa Młodych
Monitorowany parking
Szatnia dla Gości
Degustacja 3 wybranych dań
dla 4 osób po podpisaniu umowy

Twój ślub...

Przyjęcie weselne blisko natury...

*Pragniemy, by wybrana przez Was kompozycja dań, dała
Waszym Gościom więcej niż tylko wspaniały smak potraw,
to ma być smak jednej z najważniejszych chwil,
która otwiera WASZĄ WSPÓLNAJĄ drogę przez życie.*

Twoja historia...

DOWIEDZ SIĘ O TERMINY WESELNE W CENACH
SPECJALNYCH!

Zaoszczędź organizując wesele w piątek lub w
dedykowanych terminach! Promocja dotyczy pakietu
złotego i platynowego.





Pakiet Srebrny

3 dania gorące serwowane
1 danie gorące w formie bufetu
Bufet ciast i deserów
Zakąski zimne w stołach- 7 przystawek i 3 sałatki
Napoje zimne i gorące bez limitu

Pakiet Złoty

3 dania gorące serwowane
2 dania gorące w formie bufetu
Deser po daniu głównym
Dodatkowe danie w formie gorącej przekąski
Bufet ciast i deserów
Przystawki zimne w stołach - 8 przystawek i 3 sałatki
Napoje zimne i gorące bez limitu

Pakiet Platynowy

3 dania gorące serwowane
2 dania gorące w formie bufetu
Deser po I daniu
Dodatkowe danie w formie gorącej przekąski
Bufet ciast i deserów
Przystawki zimne w stołach - 8 przystawek i 3 sałatki
Napoje zimne i gorące bez limitu
Open bar - wódka, wino i piwo butelkowe
w trakcie przyjęcia weselnego
2 pokoje dwuosobowe dla Rodziców
Uroczysta kolacja w I rocznicę ślubu



Menu do własnej kompozycji

Zupy

(jedna do wyboru)

- Domowy rosół z trzech gatunków mięs z makaronem
 - Flaki wołowe
 - Zupa z leśnych grzybów z łazankami
- Krem ziemniaczano- chrzanowy z chorizo i płatkami chilli
 - Wykwintna zupa kurkowa
- Krem neapolitański z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią

Dania główne

(jedno do wyboru)

- Saltimbocca z kurczaka z szałwią i szynką dojrzewającą podana z ziemniakami la ratte i ratatouille warzywnym
 - Kaczka na sosie brzoskwiowym podana z kopytkami szpinakowymi oraz kompozycją grillowanych warzyw
- Polędwiczka wieprzowa w boczku faszerowana suszonymi pomidorami z aksamitnym selerowo ziemniaczanym puree oraz tagliatelle warzywne
 - Soczysty stek wieprzowy z kością podany z frytkami z batatów oraz zestawem chrupiących sałat z lekkim dresingiem
 - Pieczony łosoś podany na risotto z bobem oraz sosem z chorizo
- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie, podane mouseeline ziemniaczanym i pieczonym warzywami korzeniowymi

II Danie gorące

(jedno do wyboru)

- Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną z kminkiem
- Roladka z kurczaka z morelą podana na plackach z cukinii w sosie tymiankowym
- Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym na sosie pieczeniowym, ręcznie wyrabiane kluski półfrancuskie i karmelizowane słodkie buraczki
- Filet z dorsza na maślano-cytrynowym sosie podany z gratine ziemniaczanym oraz duszonym porem
- Płonąca szynka/ziemniaki po staropolsku/kapusta serwowana przy Gościach przez Szefa Kuchni
- dopłata do pakietu 10,00 zł/osoba





Bufet gorący

(w zależności od pakietu 1 lub 2 dania do wyboru)

- Barszcz czerwony oraz mix ręcznie wyrabianych pierogów:
 - klasyczne pierogi faszerowane duszoną wieprzowiną w okrasie duszonej cebuli
 - wykwintne pierogi ze szpinakiem na kremowym sosie z suszonych pomidorów
 - tradycyjne pierogi z nadzieniem ziemniaczano-serowym z podsmażanym boczkiem
- Karkówka pieczona w sosie grzybowym, kluski śląskie, bukiet surówek

Gorąca przekąska w bufecie

(jedno danie do wyboru)

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
 - Boeuf Strogonow

Sałatki

(trzy do wyboru)

- Sałatka z pieczonym rostbefem z parmezanem i sosem czosnkowym
 - Sałatka z sera pleśniowego i winogron
- Sałatka na liściach szpinaku z plasterkami boczku i marynowaną gruszką
 - Sałatka z łososiem i morelami
 - Sałatka z kurczaka z orzechami
 - Sałatka grecka
- Sałatka z selera naciowego z kurczakiem

Dodatki

- Pickle
- Pieczywo/masło
- Sosy (tatarski, cumberland)





Bufet zimnych przystawek (siedem lub osiem do wyboru)

- Deska serów w kompozycji z winogronami i orzechami
 - Trio jaj faszerowanych pastami smakowymi
 - Roladki z grillowanej cukinii z serem ricotta
 - Rolsy z tortilli z kurczakiem i blanszowanymi warzywami z sosem chilli
 - Mini Caprese z bazyliowym sosem pesto verde
 - Półmisek tradycyjnych mięs pieczonych i wędlin lokalnego wyrobu
 - Pasztet własnego wypieku z owocami zanurzony w delikatnej auszpikowej glazurze
 - Schab pieczony wypełniany delikatnym chrzanowo jajecznym musem
 - Carpaccio z plastrów pieczonego schabu z sosem Vitello Tonnato na bazie tuńczyka i kaparów
 - Połędwiczka wieprzowa faszerowana wędzonymi śliwkami i suszoną morelą
 - Klasyczne tymbaliki z kurcząt
 - Wykwintne tymbaliki z łososiem
 - Roladki z łososa nadziewane delikatnym musem z białego serka
 - Tatar ze śledzia z gorczycą oraz kwaśną śmietaną
 - Śledź w kompozycji trzech smaków
 - Delikatny filet z białej ryby w zalewie octowej
 - Peklowany w morskiej soli Łosoś Gravlax z malinami na gryczano-pszennych blinach

Bufet deserów

- 4 rodzaje ciast
- Mini musy w trzech smakach
 - Babeczki z owocami
 - Owoce filetowane

Napoje BEZ LIMITU

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)
- Napoje gazowane (Pepsi / 7up / Mirinda)



Dodatkowo

STACJE LIFE COOKING

STÓŁ WIEJSKI

TORT

POKOJE ze specjalnym rabatem

ZAŚLUBINY W PLENERZE



KONTAKT

Posiadłość Zbiroża

sprzedaz@hpm.com.pl

tel. 46 857 39 20

