



POLSKA SZKOŁA GASTRONOMICZNA

WE WSPÓŁPRACY Z
RESTAURACJĄ



PRZYJĘCIE WESELNE

oferta



PRZYJĘCIE WESELNE

LICZBA OSÓB: 40

MIEJSCE: Okrągłak
Rynek Zygmunta Augusta 1
sala na 2 piętrze na wyłączność

SZCZEGÓŁOWE MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE GOŚCI /6/

Tartinki z twarogiem mrągowskim i tymiankiem

Tatar ze śledzia w oleju rydzowym ze smażoną cebulą

Wędzony pstrąg z chrupiącym ogórkiem i szczypiorem

Jaja faszerowane musem krabowym

Carpaccio z wołowiny z nutą trufli, parmezanem i rukolą

Owoce (winogrona, arbuz, figi, truskawki, czereśnie)

SAŁATKI W STOLE GOŚCI /4/

Grillowane warzywa w oliwie z oliwek (bakłażan, cukinia, cebula)

Salatka z jarmużu, szparagów i truskawek z estragonowym vinaigrette

Salata grecka

Pomidory nadziewane pieczarkami duszonymi w winie

DANIA /5/

1/ OBIAD /podany zaraz po toaście/

Rosół domowy z kołdunami

Polędwiczki wieprzowe

Szpinak blanszowany

Grillowany ziemniak/tzatzyki

Domowe lody



2/ Tatar siekany z sezonowanej wołowiny z domowymi piklami, jajkiem przepiórczym i grzanką czosnkową

3/ Pieczony drób (kaczka, kurczak, indyk), modra kapusta, buraczki w miodzie, pampuchy

4/ Cielęcina a'la Romana, domowe kopytka, duszone kurki

5/ Barszczyk czerwony z pasztecikiem

DESERY /5/

Tort weselny

Bezy z kremem waniliowym i truskawkami

Szarlotka

Sernik z białą czekoladą

Croque en bouche - ptysie nadziewane bitą śmietaną

KAWA I HERBATA

Wartość menu: 190 zł za osobę



DODATKOWE ATRAKCJE

Dodatkowo proponujemy następujące atrakcje

LIVE COOKING

Sushi lub wybrane dania gorące - **już od 25 zł za osobę**

WIEJSKI STÓŁ

smalec z cebulką i majerankiem oraz ogórki kiszone w kamionce
schab pieczony ze śliwką, kaszanka, salceson, kiełbasa jałowcowa, kindziuk, kiełbasy
podsuszane (z jelenia, kabanosy z dzika, polska półsurowa), szynka (gotowana, wędzona w
całości z nogą)
półgęsek wędzony
deski pasztetów (z drobiu, wieprzowiny, dziczyzny) z domowym tartym chrzanem
sery korycińskie z pomidorami malinowymi
polskie sery dojrzewające (rubin, bursztyn)
sękacz
domowe ciasto drożdżowe
domowe nalewki
bimber ryżowy
dodatki: chutney z czerwonej cebuli, pasta z czerwonej papryki, musztarda domowa, grzyby
w occie, domowe konfitury

Koszt stołu wiejskiego - 40 zł za osobę

PRZYGOTOWYWANIE KOKTAJLI W STANDARDZIE MIĘDZYNARODOWYM

MARGARITA, COSMOPOLITAN, KAMIKAZE, MOJITO, LONG ISLAND ICED TEA I WIELE INNYCH

Koszt usługi 1500 zł*

***zakupy alkoholowe po stronie Organizatora**



USTALENIA

OFERTA obejmuje:

- 1/ menu
- 2/ zastawę
- 3/ aranżację sali zgodnie z charakterem uroczystości i oczekiwaniami Organizatora
- 4/ obsługę kelnerską
- 5/ dekoracja na stołach i świece

Dodatkowo oferujemy:

- 1/ dekoracje stołów i przestrzeni - kwiaty, balony, świecące litery, napis
- 2/ papeteria (zaprojektowanie i wydruk zaproszeń, winietek, menu)
- 3/ obsługa fotografa - sesja fotograficzna, fotoreportaż z przyjęcia
- 4/ rejs po augustowskich jeziorach katamaranem z muzyką i cateringiem

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.

