



VINNICA
wesele
2019

Hotel Vinnica
Sygnezów 1
32-020 Wieliczka
www.hotelvinnica.pl
662-032-0610

Cena przyjęcia weselnego zawiera :

Tradycyjne powitanie Pary Młodej Chlebem i Solą
Powitanie Gości weselnych kieliszkiem wina musującego
Uroczysty obiad
Bufet słony ustawiony beczkach
Bufet słodki
Pierwsze danie gorące
Drugie danie gorące
Trzecie danie gorące udostępnione w bufecie
Nielimitowane napoje bezalkoholowe
(kawa, herbata, soki owocowe, woda, napoje gazowane)

Dodatkowo zapewniamy :

Podstawową aranżację Sali
Zastawę stołową
Indywidualne konsultacje oraz opiekę koordynatora weselnego
Degustację menu weselnego
Obsługę kelnerów
Apartament dla Nowożeńców
Bezpłatny parking dla Gości weselnych w dniu wesela
Promocyjne ceny na pokoje dla Gości weselnych
Kolację w pierwszą rocznicę ślubu

Cena menu 305,00 / osoba

UROCZYSTY OBIAD

PRZYSTAWKA

Carpaccio z wędzonej kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli

Marynowane płatki kurczaka na kruchej sałacie z balsamicznym vinegrette

Grava lax z łososią z sosem koperkowym

Gratin z marchewki ze szpinakiem, serem gorgonzola i chipsem parmezanu

Bruschetta z caprese, grzybami i łososiem

Tatar z pieczonych buraków z peklowanymi warzywami

Tarta z serem pleśniowym i szpinakiem

ZUPA

Rosół drobiowy z makaronem

Krem paprykowo-pomidorowy z chipsem parmezanowym i kroplą śmietany

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

Krem grzybowy z kluseczkami i oliwą truflową

Ramen z kaczki ze świeżymi warzywami i jajkiem

Krem dyniowo-imbirowy na mleku kokosowym z mixem ziaren

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu podana z ziemniaczanym puree i zestawem surówek

Udko z kaczki z sosem porzeczkowym podane z puree ziemniaczanym i czerwoną kapustą duszoną w winie

Filet z sandacza w sosie kurkowym podany z pietruszkowym risotto

Pieczeń ze schabu nadziewana suszoną śliwką w sosie demi-glace z tymiankiem, podana z kluskami i burakami zasmażanymi

Polędwiczki wieprzowe sous-vide podane z karmelizowanymi ziemniakami, puree buraczanym i sosem demi-glace

Rolada z indyka nadziewana warzywami i musem z kurczaka podana z puree ziemniaczanym z pieca, brokułami i salsą z kolorowej papryki

Wołowina duszona w czerwonym winie podana z kopytkami smażonymi na maśle i warzywami peklowanymi

DESER

Deser czekoladowy podany z gorącymi wiśniami

Deser lodowy z owocami

Tarta czekoladowa

Sernik na ciepło z gałką lodów waniliowych

Chia na mleku kokosowym z konfiturą owocową

Beza z owocami i kremem mascarpone

BUFET SŁONY

Deski staropolskich wędlin i mięs pieczonych

Deski serów z bakaliami

Schab ze śliwką

Śledzie marynowane w trzech smakach

Kaczka pieczona w pomarańczach

Boczek rolowany z ziołami

Kompozycja sałat z marynowanym kurczakiem w słodko-ostrym sosie chilli

Sałatka z ogórków konserwowych, papryki i zielonego groszku z tuńczykiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Roladki z łososiem, szpinakiem i serkiem

Sałatka grecka z winogronami i serem camembert

Sosy: cumberland, koktajlowy, tatarski

Kompozycja chleba i bułeczek z masłem ziołowym i czosnkowym

BUFET SŁODKI

Tort

Ciasta (trzy rodzaje)

Owoce

PIERWSZE DANIE GORĄCE

Pieczone żeberka, karmelizowana cebula, puree ziemniaczane z grzybami, sos demi-glace

Halibut na szafranowym risotto, marynowane pomidory

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina, gołąbek z kaszą jaglaną i warzywami

Duszony filet z kurczaka w miodowej glazurze, warzywa karmelizowane, łódeczki z ziemniaka

DRUGIE DANIE GORĄCE

Grilowany filet z kurczaka, grilowane warzywa, szpinak blanszowany z czosnkiem, sos z gorgonzoli

Grilowany łosoś, krucha sałata, salsa z awokado

Panierowany schab z kością, kapusta zasmażana, puree ziemniaczane

De volaille z kurczaka, frytki, zestaw surówek

TRZECIE DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym lub z kapustą i grzybami

Zupa węgierska z kluskami

Żurek z jajkiem i boczkiem

Bogracz z żeberkiem i ziemniakami

OPCJA DLA DZIECI

Rosół z makaronem

Zupa pomidorowa z lanym ciastem

Panierowany filet z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Naleśniki z serem lub dżemem

Na Państwa życzenie przygotowujemy dania wegetariańskie, wegańskie bezglutenowe oraz dania uwzględniające Państwa diety