



BEST WESTERN  
Grand Hotel  
KIELCE

# MENU WESELNE



WYJĄTKOWY DZIEŃ, WYJĄTKOWE MIEJSCE



# MENU WESELNE



WYJĄTKOWY DZIEŃ, WYJĄTKOWE MIEJSCE

## PAKIET PRESTIŻ 220 PLN/os

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, SZAMPAN

### MENU SERWOWANE

#### PRZYSTAWKA

Tatar z łososia podawany z grzanką bazyliową

Soczysty melon w asyście szynki parmeńskiej

Matias na sałatce z jabłka antonówka

Carpaccio z kaczki z sosem żurawinowym na liściach rukoli

#### ZUPA

**(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)**

Zupa szparagowa garniowana szynką i rozetą koperkową

Aromatyczny bulion z ręcznie robionymi kołdunami lub makaronem

Krem z cukinii z oliwą truflową

Krem z dyni z aromatycznym imbirem podawany z chrustem z bekonu

#### DANIE GŁÓWNE

**(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)**

Udo gęsie pieczone z sosem śliwkowo - jabłkowym

Sztufada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem w sosie leśnym

Polędwica wieprzowa w sosie borowikowym

Łosoś z grilla w kruszonce ziołowej

**Dodatki do wyboru:** ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, purre ziemniaczane, gnocchi

wybór sałat z sosem vinaigrette, warzywa gotowane na parze, zestaw surówek sezonowych

#### PATERA MIĘS PIECZYSTYCH

Schab z suszoną śliwką

Karczek pieczony

Boczek marynowany

# MENU WESELNE



WYJĄTKOWY DZIEŃ, WYJĄTKOWE MIEJSCE

## ZAKĄSKI ZIMNE

Rolada z kurczaka ze szpinakiem i kozim serem

Tradycyjny schab po warszawsku (kieszka z pieczonego schabu faszerowana musem jajeczno - chrzanowym )

Trio śledziowe

Łosoś marynowany z koprem i cytryną podawany na roszponce

Rolada z kaczki z żurawina

Aromatyczna ryba po grecku

## SAŁATKI

### Sałatka gyros

(kapusta pekińska ,filet z kurczaka ,papryka świeża, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula ,jogurt, keczup)

### Sałatka nowojorska

(seler konserwowy, orzechy, pomarańcza, jabłko, filet z kurczaka, majonez)

### Sałatka prowansalska

(rzodkiewka, sałata, fasolka szparagowa, szynka, pomidor, jajko, śmietana, majonez)

## DANIA GORĄCE W TRAKCIE WIECZORU (prosimy o wybór 3 z poniższych propozycji)

### DANIE GORĄCE SERWOWANE I

Osebuko wieprzowe

Strogonow wołowy ze świeżo wypieczoną bagietką

### DANIE GORĄCE SERWOWANE II

Eskalopka ze schabu w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną

Udo kaczki z gnocchi i czerwoną kapustą

### DANIE GORĄCE SERWOWANE III

Barszczyk z krokietem

Kwaśnica

## DODATKI I NAPOJE

Ciasto, owoce

Pieczywo jasne i ciemne

Kawa, herbata, Woda mineralna, soki, napoje gazowane - nielimitowane

# MENU WESELNE



## WYJĄTKOWY DZIEŃ, WYJĄTKOWE MIEJSCE

### POLECAMY POSZERZENIE OFERTY O STOŁY TEMATYCZNE:

#### Stół wiejski

(kabanosy, boczek wiejski, kiełbasa pradziada, szynka udziec, polędwica, salceson wiejski, kaszanka, smalec wiejski, chleb wiejski, ogórek kiszony)

50-100 osób **15 zł/os.** 100-200 osób **13 zł/os.**

#### Stół śródziemnomorski

(ryby wędzone, salami, szynka parmeńska, sery pleśniowe i lazurkowe, kapary, szparagi, pomidory w oliwie, oliwki czarne i zielone)

50-100 osób **17 zł/os.** 100-200 osób **15 zł/os.**

#### Stół azjatycki

(osomaki krewetka, hosomaki tuńczyk, uramaki surimi/ogórek, uramaki łosoś, uramaki ryba maślana, futo-sake łosoś/serek/sałata/awokado, futo-kappa serek/sałata/ogórek/szczypior, futo-ebi krewetka/majonez/sałata/papryka/szczypior, futo-oshinko serek/rzodkiew/papryka/sałata, sake maguro rolls tuńczyk/ogórek zawinięte w łososią)

50-100 osób **22 zł/os.** 100-200 osób **18 zł/os.**

#### Stół włoski

(wędliny – salame, prosciutto crudo, pancetta, Sery pleśniowe, grissini z prosciutto i rukolą, Melon z prosciutto, sałatka caprese, gaspachio, mini papryczki faszerowane mozzarellą w ziołach, koreczki serowo-ziołowe z suszonymi pomidorami, foccacia z rozmarynem, mini calzone z grillowanymi warzywami, pannacotta, tiramisu)

50-100 osób **23 zł/os.** 100-200 osób **20 zł/os.**

#### Pakiety alkoholowe

##### nielimitowane:

##### Pakiet I:

Wódka Stumbras/Bols, Wino Białe, Wino Czerwone  
45 zł/os

##### Pakiet II

Wódka Stumbras/Bols, Wino białe/ czerwone, piwo Żywiec, Martini Bianco/ Rosso,  
Whisky Ballantines  
60 zł/os

**Specjalnie dla Państwa rabat -20% na uroczystości rodzinne do wykorzystania w ciągu 12 miesięcy.**