



BEST WESTERN
Grand Hotel
KIELCE

MENU WESELNE



WYJĄTKOWY DZIEŃ, WYJĄTKOWE MIEJSCE



MENU WESELNE



WYJĄTKOWY DZIEŃ, WYJĄTKOWE MIEJSCE

PAKIET STANDARD 190 PLN/os

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, WINO MUSUJĄCE

MENU SERWOWANE

ZUPA

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

Zupa borowikowa z kluseczkami serowymi

Aromatyczny bulion z ręcznie robionymi kołdunami lub makaronem

Krem z brokuł z grzankami ziołowymi

Zupa cebulowa z grzanką parmezanową

DANIE GŁÓWNE

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

Eskalopki z polędwiczek zawijane w boczku podawane z sosem tymiankowym

Grillowany fileć z kurczaka faszerowany musem z pora w asyście boczku

Złocisty fileć z dorsza w płatkach migdałowych

Eskalopki ze schabu w sosie borowikowym

Dodatki do wyboru: ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, pure 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

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 rozszponce

Rolada z kaczki z żurawina

Paszтет w cieście podany w asyście kremu chrzanowego

MENU WESELNE



WYJĄTKOWY DZIEŃ, WYJĄTKOWE MIEJSCE

SAŁATKI

Sałatka gyros

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

Sałatka flamandzka

(groszek konserwowy, szynka, pomidor, jajka, 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

Gulasz węgierski z wieprzowiny z warzywami podany ze świeżo wypieczoną bagietką

Bogracz wołowy z pieczywem

DANIE GORĄCE SERWOWANE II

Pieczeń z karczku w sosie rozmarynowym podany z kluskami śląskimi i buraczkami na zimno

Udo kaczki z modrą kapustą i kluseczkami włoskimi

Schab faszerowany pieczarkami i papryką marynowaną podany z sałatką wiosenną i ryżem pikantnym

DANIE GORĄCE SERWOWANE III

Barszczyk z pasztecikiem

Żur świętokrzyski na maślanie

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 łososia)

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.