



Oranzeria
RESTAURANT

PAKIET PRESTIGE

— MENU WESELNE —

PAKIET PRESTIGE

220 PLN/os

Serwowane Menu

— *Na początek tradycyjne
powitanie chlebem
i solą, a dla gości szampan.*

PRZYSTAWKI

(prosimy o wybór 1 z poniższych
propozycji)

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,
puree ziemniaczane, gnocchi,
wybór sałat z sosem vinaigrette, warzywa
gotowane na parze,
zestaw surówek sezonowych.

ZAKĄSKI ZIMNE

Patera mięs pieczystych
Rolada z kurczaka ze szpinakiem i kozim serem
Tradycyjny schab po warszawsku
Trio śledziowe
Łosoś marynowany z koprem i cytryną
podany na rosponce
Rolada z kaczki z żurawiną
Aromatyczna ryba po grecku

SALATKI

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 III

Barszczyk z krokietem
Kwaśnica

DANIE GORĄCE SERWOWANE II

Eskalopki ze schabu w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną
Udo kaczki z gnocchi i czerwoną kapustą

DODATKI

Ciasto
Owoce
Pieczywo jasne i ciemne

NAPOJE

Kawa, herbata
Woda mineralna, soki owocowe
Napoje gazowane - nielimitowane

DODATKOWO GWARANTUJEMY PAŃSTWU

- Apartament dla nowożeńców ze śniadaniem serwowanym do pokoju – Gratis
 - Pokrowce na krzesła
 - Dekoracja światłem
- Darmowy parking dla wszystkich gości
- Specjalne ceny na organizację poprawin
 - Rabat na noclegi dla gości

**SPECJALNIE DLA PAŃSTWA ZNIŻKA 20% NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE DO WYKORZYSTANIA
W CIĄGU 12 MIESIĘCY PO WESELU.**

STOŁY TEMATYCZNE

Menu Stołów Tematycznych

*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 13zł/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 15zł/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.