DWÓR HULANKA
KARCZMA RZYM

OFERTA WESELNA

WESELE HULAJ DUSZA

Przystawka, zupa, danie główne serwowane na talerzu pozostałe dania główne, desery, i przekąski w formie wystawnych bufetów

Menu dla 1 osoby

Koktajl w oczekiwaniu na Parę Młodą (drinki, finger food's)
Wino musujące na toast
Wino białe i czerwone serwowane do obiadu bez ograniczeń
Przystawka 1 porcja
Zupa 1 porcja

Danie główne 4 porcje
Bufet słodki 4 porcję min. 200g
Bufet zimnych przekąsek 6 porcji
O północy Live Cooking do 90 min
Nad ranem 1 ciepły posiłek
Napoje gorące oraz woda z miętą i cytrusami bez ograniczeń

CENA ZAWIERA:

- Kompleksową opiekę managera na poszczególnych etapach przyjęcia
- Serwis dostarczonego alkoholu bez dodatkowych opłat
- Wyposażenie samoobsługowego drink baru
- Elementy dekoracji stołów – świece, świeczniki, obrusy, serwetki w różnych kolorach,
- Profesjonalne oświetlenie stołów
- Sztalugę z lustrem do ekspozycji planu stołów
- Ramkę Instagramową do wspólnych zdjęć
- Bańki mydlane podczas pierwszego tańca
- Scenę dla orkiestry lub DJ-a
- Dekorację ogrodu – lampiony, girlandy świetlne, taras z meblami wypoczynkowymi i leżakami
- Efektowne wejście z czerwonym dywanem i stolikami koktajlowymi
- Duży plac zabaw, parking, szatnię i toalety
- Apartament dla Pary Młodej
- Udostępnienie kapliczki na Błogosławieństwo
- Miejsce do ceremonii ślubu cywilnego

WESELE HULAJ DUSZA

KOKTAJL W OCZEKIWANIU NA PARĘ MŁODĄ

- Przekąski finger-food serwowane przez kelnerów
- Drinki alkoholowe i bezalkoholowe

POWITANIE

- Wino musujące na toast otwierane efektownie szablą
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą przez Mistrza Twardowskiego

NAPOJE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ PRZEZ CAŁA UROCZYSTOŚĆ

- Napoje gorące – wybór herbat i kaw z ekspresu (cappuccino, espresso, crema)
- Woda mineralna z miętą i cytrusami

WINO SERWOWANE DO OBIADU BEZ OGRANICZEŃ

- Białe i czerwone wytrawne
- Białe i czerwone półwytrawne

PRZYSTAWKA DO WYBORU, SERWOWANA NA TALERZU (1 porcja / osobę)

- Kremowe pate z gęsi, sos żurawinowy z chrzanem, ziołowa grzanka
- Carpaccio wołowe, oliwki, suszone pomidory, Grana Padano, rukola, olej z Góry Św. Wawrzyńca
- Łosoś wędzony na zimno , kapary, świeży ogórek, puszysty majonez koperkowy,
- Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, prażony słonecznik, sos balsamiczny

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH (1 porcja / osobę)

- Bursztynowy rosół z kluseczkami lubczykowymi
- Esencjonalny bulion z chrupiącym pasztecikiem
- Aromatyczna zupa cebulowa na bulionie z grzankami
- Aksamitny krem z białych warzyw
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec)
- Zupa kurkowa na maśle z młodymi warzywami i koperkiem (sezonowo: lipiec)
- Krem z pieczonej dyni z prażonymi migdałami (sezonowo: październik, listopad)

DANIE GŁÓWNE, SERWOWANE W FORMIE ATRAKCJI PRZEZ KUCHARZY PRZY GOŚCIACH

- Maślane indyki pieczone w całości, warzywa korzeniowe, owoce suszone, sos żurawinowy

LUB SERWOWANE NA TALERZU (1 porcja / osobę)

- Delikatna wołowina duszona w sosie własnym, kolorowa gratina ziemniaczana, pieczone warzywa
- Kruchy zraz wołowy bity faszerowany zgodnie z polska tradycją, kluski śląskie, glazurowane buraczki
- Pieczone udo z kaczki, kluski francuskie z żurawiną, kapusta modra z prażonymi jabłkami
- Szynka wieprzowa faszerowana leśnymi grzybami, kopytka ziemniaczane, buraczki ze skórką pomarańczy
- Pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem camembert z sosem śmietanowym, kluski francuskie, warzywa gotowane na parze z migdałami

BUFET GORĄCY, SERWOWANY PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI (3 porcje / osobę)
DO WYBORU 4 DANIA Z PONIŻSZEGO ASORTYMENTU

- Marynowana pieczeń ze schabu w sosie z leśnymi grzybami, ziemniaki gotowane, buraczki ze skórka pomarańczy
- Medaliony z piersi kurczaka w sosie śmietanowym z kurkami, kluski francuskie, glazurowana marchewka
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami, kopytka ziemniaczane, buraczki tarte z jabłkiem i tymiankiem
- Kaczka pieczona z jabłkami i majerankiem , kluski śląskie, kapusta modra z prażonymi jabłkami

- Pierś drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem camembert z sosem śmietanowym, kluski francuskie, warzywa gotowane na parze z migdałami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z czerwonego wina z rozmarynem, buraczki tarte z jabłkiem i tymiankiem
- Bitki wołowe w sosie własnym z szalotką i ogórkiem kiszonym, kluski śląskie, buraczki tarte z jabłkiem i tymiankiem
- Dorsz smażony z ziołami z warzywami (papryka, pomidor, pieczarki, cukinia, cebula)
- Ręcznie lepione pierogi wegetariańskie

BUFET SŁODKI 4 porcje / osobę (min. 200g)

- Sernik tradycyjny
- Szarlotka
- Ciasto owocowe
- Ciasto bezowe
- Puszyste tiramisu
- Panna cotta z sosem truskawkowym
- Krem czekoladowy z wiśniami i nutą pomarańczy
- Krem waniliowy z mango

LEKKIE PRZEKĄSKI NA ZIMNO SERWOWANE W BUFECIE (6 porcji / osobę)

DO WYBORU 8 PRZEKĄSEK Z PONIŻSZEGO ASORTYMENTU

- Pieczone mięsiwa na zimno: indyk pieczony faszerowany morelami, karkówka nadziewana wędzonymi śliwkami, schab pieczony z grzybami
- Deska serów serwowana z winogronami i bakaliami
- Doprawiony tatar wołowy na razowcu
- Pieczony rostbef z musem jogurtowo-czosnkowym
- Mini burgery drobiowe
- Croissanty z szarpaną wieprzowina i sosem BBQ
- Croissanty z twarożkiem i świeżymi warzywami
- Tortilla z grillowanym kurczakiem
- Tortilla z kolorowymi warzywami
- Delikatny pasztet z żurawiną, majerankiem i gałka muszkatołową
- Szynka parmeńska z melonem
- Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym
- Ryba po grecku z obfitością warzyw
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku
- Sałatka jarzynowa w szynce
- Delikatne mięsiwa w galarecie z musem chrzanowym na ogórkach kiszonych
- Łosoś gotowany z koprem i cytryną muśnięty galaretą
- Sałatka caprese, słoneczne pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto
- Sałatka z serem solankowym, kilka rodzajów sałat, pomidory, ogórki, cebula, oliwki, sos vinegret
- Salatka z pieczonymi burakami, ser kozi, rukola, cebula, sos miodowy

PO PÓŁNOCY LIVE COOKING Z SZEFEM KUCHNI DO 90 MINUT

Kuchnia włoska z owocami morza lub grill w ogrodzie: mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy.
Live cooking to kulinarny sposób na uatrakcyjnienie Państwa uroczystości. To również szansa na podpatrzenie pracy mistrzów kuchni. Goście wybierają składniki, z których kucharz przygotowuje danie na ich oczach. Gotowanie na żywo stało się jedną z głównych atrakcji uroczystości weselnych.

GORĄCY POSIŁEK, NAD RANEM DO WYBORU (1 porcja / osobę)

- Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami
- Żur na zakwasie żytnim z białą kiełbasą i ziemniakami
- Flaki z pieprzykiem
- Zupa gulaszowa z pieczoną papryką, pomidorami i pieczarkami
- Ragout z kurczaka z warzywami w sosie ze słonecznych pomidorów

DODATKOWE PAKIETY

PAKIET ZADBAMY O WSZYSTKO w cenie 135 zł za osobę
kompleksowa organizacja wesela

- Dekoracja stołów weselnych żywymi kwiatami na złotych stelażach, w wazonach lub ikebanach
- Rustykalna ścianka z makramy w kolorze ecru
- Materiałowe serwety w kilku kolorach do wyboru
- Złote podtalerze do wyboru
- Przygotowanie miejsca na ceremonię ślubną. Zapewniamy stół z godłem dla urzędnika, nagłośnienie oraz krzesła
- Tort weselny typu Naked Cake dekorowany żywymi kwiatami lub owocami
- Tort weselny serwowany w chmurze z suchego lodu
- Trzymetrowe race do tortu
- Wiatrak iskier do tortu
- Rzutnik multimedialny z ekranem
- Tabliczki z numeracją stołów
- Soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - bez ograniczeń
- Napoje gazowane (Pepsi i 7 up) - bez ograniczeń w bufecie

PAKIET OPEN BARU w cenie 80 zł za osobę

- Wódka, wino białe i czerwone oraz piwo serwowane bez ograniczeń przez czas trwania wesela

PAKIET WIEJSKIEGO STOŁU w cenie do 1100 zł do 1500 zł

- Regionalne wędliny, wiejskie kiełbasy, pieczone pasztety, marynaty, sosy, smalec i ogórki kiszone, chrupiące pieczywo

PAKIET SŁODKIEGO STOŁU w cenie 25 zł za osobę

- Różnorodne mini desery, ciasta bankietowe, monoporcje, słodkie przekąski, czekoladowe babeczki, francuskie makaroniki

MANAGER DWORU HULANKA
Damian Kołodziejski
tel. 796 594 694
email: kontakt@karczmarzym.com.pl

MANAGER KARCZMY RZYM
Seweryn Bronk
tel. 531 531 516
email: manager@karczmarzym.com.pl