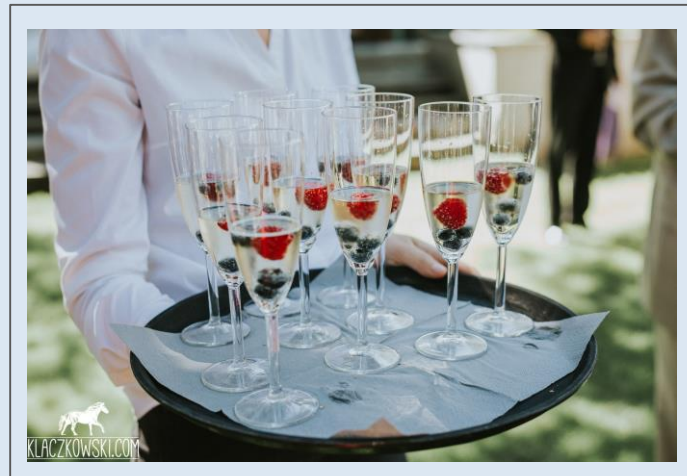




Przyjęcie weselne

OFERTA jest tylko propozycją,
którą wspólnie możemy dostosować do oczekiwań

W przypadku pytań zachęcamy do kontaktu:
barbara@werandafamily.com
519 340 881



Pakiet Rumiankowy

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

ZUPA: 1 porcja 200 ml/os.; 1 rodzaj do wyboru

Tradycyjny rosół z kury z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Krem pomidorowy z bazylią i śmietanką

Krem z cukinii z mascarpone i migdałami

DANIE GŁÓWNE: 2,5 porcji 150 g/os. 4 rodzaje do wyboru:

Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą owinięte szynką włoską
Rolada ze schabu nadziewana suszonymi pomidorami i tymiankiem podana z sosem pieczeniowym

Filet z piersi kurczaka w płatkach migdałów zapieczony z sosem warzywnym

Rolowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym

Delikatne filety z łososia duszone w aksamitnym sosie cytrynowym

Gołąbki z kaszą kuskus i grzybami w sosie paprykowym / **wegańskie**

Papryka nadziewana kuskusem i warzywami / **wegańskie**

DODATKI SKROBIOWE:

2 porcje 120 g/os. 2 rodzaje:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Delikatne puree chrzanowe

Kluseczki gnocchi

Ryż gotowany z warzywami

DODATKI WARZYWNE:

1,5 porcji 120 g/os. 2-3 rodzaje:

Warzywa gotowane na parze

Warzywa grillowane

Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem

Kapusta modra na ciepło

Bukiet świeżych surówek

Domowe buraczki



ZIMNY BUFET - 5 porcji 50 g/os. 6 rodzajów do wyboru:

Szynka parmeńska z melonem

Tortille maki z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym/curry

Tartinki z wędzonym łososiem, musem serowym oraz kawiozem

Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką

Schab pieczony na różowo z warzywami julienne

Grillowany łosoś w cieście francuskim z suszonym pomidorem

Szaszłyczki z pomidorkiem koktajlowym, mozzarellą i oliwką

Tagliatelle warzywne zapiekane z mozzarellą na grzanieczce czosnkowej

Tortille maki z mozzarellą, suszonym pomidorem oraz rukolą

SAŁATY: 1 porcja 100 g/os.

SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur, zielonym ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi

SAŁATA GRECKA z serem feta, zielonym ogórkiem, pomidorami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką

SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami sera, zielonym ogórkiem, pomidorkami, oliwkami, kaparami

SAŁATKA jarzynowa

W ramach zimnego bufetu podajemy kosz świeżego pieczywa, masło oraz sos vinaigrette

KOLACJA I: ZUPA: 1 porcja 200 ml/os.

Tradycyjny barszcz czerwony podawany z uszkami grzybowymi

KOLACJA II: 1 porcja 250 g/os. Do wyboru 1 rodzaj:

Staropolski bigos z kiełbasą podany z pieczywem

Chicken strogonow podany z kluseczkami

Ragout wieprzowe z warzywami oraz ryżem/kluseczkami lub pieczywem



NAPOJE:

kawa, herbata - bez ograniczeń
woda niegazowana z owocami -
bez ograniczeń

Cena: 190 zł/os.

Pakiet LAWENDOWY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

ZUPA: 1 porcja 200 ml/os. 1 rodzaj do wyboru:

Consomme z przepiórek z kluseczkami szpinakowymi

Krem selerowy z oliwą truflową

Krem szparagowy z migdałami /sezonowo

Krem porowo-śmietanowy z dodatkiem sera lazur

DANIE GŁÓWNE 2,5 porcji 150 g/os. 4 rodzaje do wyboru:

Polędwiczki wieprzowe w papilotach z boczku w sosie kurkowym

Roladki z pierś kurczaka nadziewane borowikami w sosie pieprzowym

Pierś kaczka po staropolsku z jabłkami i żurawiną

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Dorsz duszony w warzywach z pieczarkami truflowymi w aksamitnym sosie

Bakłażan przekładany szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą /**wegańskie**

Papryka nadziewana batatami i szpinakiem / **wegańskie**

DODATKI SKROBIOWE:

2 porcje 120 g/os. 2 rodzaje:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Delikatne puree chrzanowe

Kluseczki gnocchi

Ryż gotowany z warzywami

DODATKI WARZYWNE:

1,5 porcji 120 g/os. 2-3 rodzaje:

Warzywa gotowane na parze

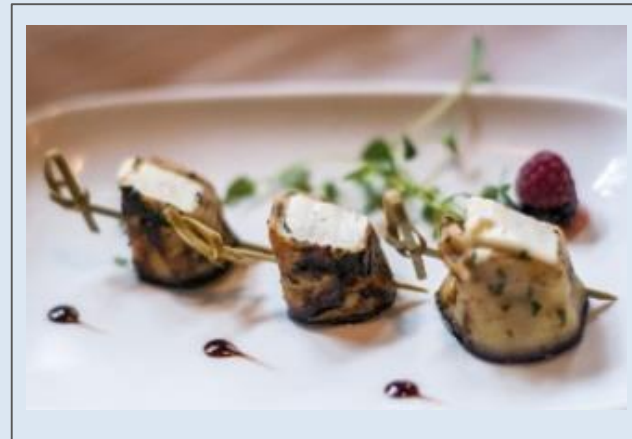
Warzywa grillowane

Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem

Kapusta modra na ciepło

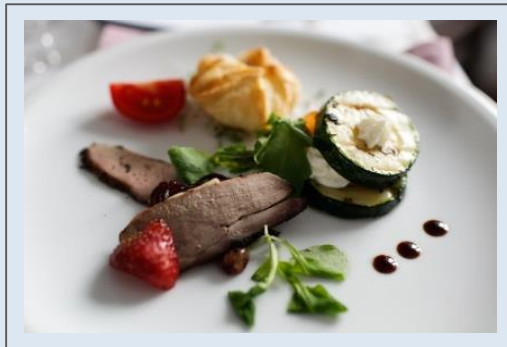
Bukiet świeżych surówek

Domowe buraczki



ZIMNY BUFET 6 porcji/os. 6 rodzajów do wyboru:

Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli
Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonymi pomidorami
Tortille maki z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym/curry
Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma na marynowanej gruszcze z parmezanem
Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką
Tortille maki z wędzonym łososiem, musem chrzanowym i szpinakiem
Szaszłycki z krewetką, pomidorkiem koktajlowym, mozzarellą i oliwką
Tartinka z musem z buraczków, zielonym ogórkiem, truskawką i chipsem tortilli
Tatar z łososia na tartince
Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance



SAŁATY: 1 porcja/os. 3 rodzaje do wyboru

SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur, zielonym ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi
SAŁATA GRECKA z serem feta, zielonym ogórkiem, pomidorami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką
SAŁATA ESTOŃSKA z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami
SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami sera, zielonym ogórkiem, pomidorkami, oliwkami, kaparami
SAŁATKA jarzynowa

W ramach zimnego bufetu podajemy kosz świeżego pieczywa, masło oraz sos vinegrette

KOLACJA I: ZUPA: 1 porcja 200 ml/os.

Tradycyjny barszcz czerwony podawany z uszkami grzybowymi

KOLACJA II: 1 porcja 250 g/os. Do wyboru 1 rodzaj:

Staropolski bigos z kiełbasą podany z pieczywem
Chicken strogonow podany z kluseczkami
Ragout wieprzowe z warzywami oraz ryżem/kluseczkami lub pieczywem

NAPOJE:

kawa, herbata - bez ograniczeń
woda niegazowana z owocami -
bez ograniczeń

Cena: 210 zł/os.

Pakiet WRZOSOWY

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką szampana

PRZYSTAWKA: 1 porcja/os; 1 rodzaj do wyboru:

Carpaccio z buraczków z kozim serem podane na rukoli z sosem vinaigrette oraz prażonym słonecznikiem

Marynowane krewetki w chili i limonce podawane z mango chutney

Schab pieczony na różowo z dodatkiem żurawinowego sosu chrzanowego podany z sałatą i roszką

ZUPA: 1 porcja 200 ml/os.; 1 rodzaj do wyboru:

Consomme z przepiórek z kluseczkami szpinakowymi

Krem borowikowy z lekką śmietaną /sezonowo

Krem z pieczonego buraka z dodatkiem sera koziego

DANIE GŁÓWNE: 2,5 porcji/os. 4 rodzaje do wyboru:

Roladki wołowe z szynką włoską oraz serem pleśniowym

Filet z indyka nadziewany grzybami i orzechami w sosie truflowym

Cielęcina gotowana w sosie kurkowo-koperkowym

Pierś kaczki po staropolsku z jabłkami i żurawiną

Delikatne filety z łososia z masłem kolendrowo-limonkowym

Papryka nadziewana batatami i szpinakiem / **wegańskie**

Indyjskie curry z cieciorą i fasolką szparagową / **wegańskie**



DODATKI SKROBIOWE:

2 porcje 120 g/os. 2 rodzaje:

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Delikatne puree chrzanowe

Kluseczki gnocchi

Ryż gotowany z warzywami

DODATKI WARZYWNE:

1,5 porcji 120 g/os. 2-3 rodzaje:

Warzywa gotowane na parze

Warzywa grillowane

Warzywa korzeniowe z chili i rozmarynem

Kapusta modra na ciepło

Bukiet świeżych surówek

Domowe buraczki

ZIMNY BUFET: 6 porcji/os. 7 rodzajów do wyboru:

Tatar wołowy z ogórkiem, cebulką i jajkiem

Grillowana pierś kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli

Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i suszonymi pomidorami

Tortille maki z kurczakiem, sałatą oraz sosem kaparowym/curry

Tartinka z chrupiącą prosciutto di parma na marynowanej gruszce z chruścikiem parmezanowym

Tartaletki z serem kozim, szynką włoską, truskawką i czarnuszką

Tortille maki z wędzonym łososiem, musem chrzanowym i szpinakiem

Szaszłycki z krewetką, pomidorkiem koktajlowym, mozzarellą i oliwką

Tartinka z musem z buraczków, zielonym ogórkiem, truskawką i chipsem tortilli

Tatar z łososia na tartince

Ser kozi zapiekany z suszonymi pomidorami i winogronem na grzance

Grillowane tofu z musem śliwkowym oraz tagliatelle warzywnym

OWOCE: 1 porcja 120 g/os.

Świeże owoce sezonowe oraz szaszłyki owocowe

SAŁATY: 1 porcja/os. 3 rodzaje do wyboru

SAŁATA ANDALUZYJSKA z grillowanym kurczakiem, serem lazur, zielonym ogórkiem, pomidorkami koktajlowymi

SAŁATA GRECKA z serem feta, zielonym ogórkiem, pomidorami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulką

SAŁATA ESTOŃSKA z wędzonym łososiem, zielonym ogórkiem, oliwkami, kaparami

SAŁATA PARYSKA z trzema rodzajami sera, zielonym ogórkiem, pomidorkami, oliwkami, kaparami

SAŁATKA jarzynowa

SAŁATKA Z PĘCZAKU z awokado oraz granatem /wegańska



W ramach zimnego bufetu podajemy kosz świeżego pieczywa, masło oraz sos vinegrette

KOLACJA I: ZUPA: 1 porcja 200 ml/os. Do wyboru 1 rodzaj:
Tradycyjny barszcz czerwony podawany z uszkami grzybowymi
Żurek Staropolski z jajkiem

KOLACJA II: 1 porcja 250 g/os. Do wyboru 1 rodzaj:
Staropolski bigos z kiełbasą podany z pieczywem
Chicken strogonow podany z kluseczkami
Ragout wieprzowe z warzywami oraz ryżem, kluseczkami lub pieczywem
Szynka pieczona podana z sosem chrzanowym i ziemniaczkami

NAPOJE:
Kawa i herbata - bez ograniczeń
woda niegazowana z owocami - bez ograniczeń
soki owocowe 100% - 0,5 l/os.

Cena: 250 zł/os.



PROPOZYCJA DODATKOWA

PRYZYSTAWKA 1 porcja 150 g/os; 1 rodzaj do wyboru: 15 zł/os.

Carpaccio z buraczków z kozim serem podane na rukoli z sosem vinaigrette oraz prażonym słonecznikiem
Schab pieczony na różowo z dodatkiem żurawinowego sosu chrzanowego podany z sałata i roszonką
Marynowane krewetki w chili i limonce podawane z mango chutney

Deser serwowany: 1 porcja 120 g/os. 1 rodzaj do wyboru: 12 zł/os.

Panna cotta z mussem malinowym i śmietaną
Truskawkowe mascarpone z ciasteczkami amaretti w czekoladowym koszyczku
Kardamonowy pudding z tapioki z mussem owocowym
Tort bezowy z polewą czekoladową i owocami
Mus czekoladowy z malinami
Mus z czerwonych owoców z liściem mięty

Ciasta podane w formie Słodkiego Stołu - 2 porcje 80 g/os.: 12 zł/os.

Mix ciast: sernik, jabłecznik, brownie
Mix babeczek: czekoladowa z porzeczką, rafaello, owocowa
Ciastka bankietowe: gruszka, malina, karmel, tiramisu
Shot & Pop: Kokos, orzech, tiramisu, wiśnia
Mini torciki „naked” z malinami lub borówkami
Mini beza Pavlova

OWOCE: 1 porcja 120 g/os. 5 zł/os.

Świeże owoce sezonowe oraz szaszłyki owocowe

SZYNKA PIECZONA W CAŁOŚCI 10 kg /50 os. 80 zł/kg

podana z sosem chrzanowym oraz musztardowym i świeżym pieczywem



PROPOZYCJA DODATKOWA

WIEJSKI STÓŁ:

1000 zł

Smalec, ogórki, korniszony, chleb wiejski, twarożek ze szczypiorkiem
DESKA WĘDLIN (6 kg) szynka parmeńska, szynka wędzona, szynka surowa,
kiełbaski, staropolskie, kabanosy, chorizo, pasztet
DESKA SERÓW (5 kg) parmezan, camembert, cheddar, lazur żółty i błękitny,
rolada ustrzycka, winogrona, orzechy

GRILL: 1,5 porcji/os. 4 rodzaje do wyboru

25 zł/os

Szaszłycki drobiowe z papryczkami, cukinią oraz czerwoną cebulką
Skrzydętka kurczaka w marynacie BBQ
Szaszłycki wieprzowe z papryką, cukinią, pieczarkami i czerwoną cebulką
Karkówka z grilla w marynacie ziołowo-paprykowej
Piersi z kurczaka w marynacie miodowo – ziołowej
Szaszłyki warzywne: Bakłażan, cukinia, kolorowa papryka, pieczarka
Oscypek z sosem żurawinowym
Wegeburger (falafel, dodatki: sałata, cebulka, ogórek, pomidor, ser, sos)
Ziemniaki faszerowane mozzarellą, pomidorami oraz bazylią
Hamburger (dodatki: sałata, cebulka, ogórek, pomidor, ser, sos) **Za dopłatą 5 zł/os.:**

DODATKI: pieczywo, masło, smalec, ogórki, korniszony

Sosy & Dipy: Ketchup, musztarda, tzatziki, czosnkowy, bbq, jogurtowo-ziołowy, paprykowy

NAPOJE (ilość ustalana z góry bądź naliczane wg spożycia)

Soki owocowe

10 zł/1 l

Napoje gazowane w szklanych buteleczkach

6 zł/200 ml



TORT WESELNY

100 zł / kg

NAKED CAKE klasyczny z owocami sezonowymi oraz kwiatami

MOON NAKED zacierany

NAKED ze śmietaną

SMAKI:

Na biszkopcie: czekoladowym, waniliowym,

Z kremem: śmietankowym/ cytrynowym/żurawinowym/

czekoladowym/ kajmakowym



CANDY BAR

200 sztuk – 2000 zł – 8-10 rodzajów do wyboru

Mini tarta cytrynowa / pistacjowo-truskawkowa/ borówkowa

Ptysie pistacjowe / malinowe / czekoladowe

Mini DESER MANGO-MARAKUJA: crunch, ananas, marakuja, krem na bazie białej czekolady

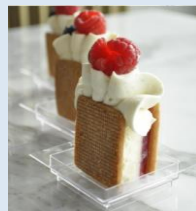
Mini beza Pavlowa

BROWNIE FREE GLUTEN: ciasto bezglutenowe na mące z cieciorki z orzechami włoskimi, kremem kawowym

CHEESECAKE: Cream cheese, puree malinowe, kruche ciastko maślane, krem mascarpone, biała czekolada

EKLER WANILIOWY ciasto parzone dekorowane lukrem, cream patisserie waniliowy
Makaroniki

Zakres ilościowy oraz jakościowy CANDY BAR do ustalenia





OFERTA OBEJMUJE:

ZASTAWĘ porcelanową oraz szklaną, sztucce

ZASTAWĘ SZKLANĄ do bufetu barowego

OBSŁUGĘ kelnerską oraz kucharską

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI podczas imprezy oraz sprzątnięcie po zakończeniu przyjęcia

RABATY:

FOTOGRAF, DJ oraz DZIECI 3-7 LAT - 50 %

DZIECI DO LAT 3 - GRATIS

DODATKOWE OPŁATY:

Przedłużenie przyjęcia powyżej ustalonej godziny - 500 zł/h

Podanie własnych ciast – obsługa i zastawa: 2 zł/os.

DODATKI do bufetu alkoholowego oraz serwis alkoholi: 3 zł/os.

lód, mięta, cytryna, limonki, brązowy cukier, otwieracze, misa do lodu