

PRZYKŁADOWE MENU WESELNE - SEZON LETNI

W sezonie letnim tj od kwietnia do końca października przygotowujemy przyjęcia weselne do 140 osób.

Zaprezentowane menu jest przykładem dań najczęściej serwowanych na naszych przyjęciach odbywających się latem z uwzględnieniem drugiego dnia

ciepłego w formie grillowania. Oczywiście również w sezonie letnim możemy przygotować dania wieczorne w formie tradycyjnej (wyserwowane półmiskowo do stołów - jak w wariacie zimowym)

Co roku wszystkie Młode Pary, które decydują się na organizację przyjęcia w Kalinówce, podpiszą umowę rezerwacji i wpłacą zadatek uczestnicząc nieodpłatnie w indywidualnym spotkaniu degustacyjnym.

Na takim spotkaniu kosztuje się wielu dań gorących i zimnych i wspólnie z nami Młode Pary opracowują swoje indywidualne menu weselne, które nie musi być zgodne z żadnym z naszych standardowych wariantów.

Spotkanie takie nie ma formy dnia otwartego dla wszystkich - spotykamy się tylko z parami, które podpisały umowy i każdemu poświęcamy dwie godziny, aby jak najlepiej opracować zestawy dań na przyjęcie weselne a przy okazji omówić jeszcze przebieg całego przyjęcia.

TOAST WESELNY W OGRODZIE – po przybyciu Młodej Pary i wszystkich gości:

Na powitanie gości możemy przy sprzyjającej aurze rozpaść ognisko w ogrodzie.

- ❖ wino musujące
- ❖ powitanie chlebem i solą

OBIAD:

Zupa – dwa rodzaje do wyboru przez gości – zupa wyserwowana w bulionówkach zgodnie z wyborem gości:

- ❖ rosół drobiowo-wołowy z makaronem domowym, marchewką i pietruszką
 - ❖ krem z pomidorów z serem feta i bazylią
- (do wyboru również inne kremy - krem z białych warzyw z pesto i

grzankami, krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym, krem z brokułów z płatkami migdałowymi)

Pozostałe porcje kremu podamy w kociołku na bufecie – zupa będzie dostępna dla gości przez cały czas trwania przyjęcia

Drugie danie - serwowane półmiskowo – 3 sztuki na jedna osobę:

- ❖ soczysty filet z piersi kurczaka po parysku
 - ❖ polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
 - ❖ filet z pstrąga z płatkami migdałowymi
- (inne dania - filet z piersi kurczaka w sosie gorgonzolla z orzechami , roladki drobiowe ze szpinakiem i serem feta lub roladki drobiowe z suszonymi pomidorami, zrazy wołowe w sosie własnym, pieczeń z szynki w sosie myśliwskim lub w sosie pieprzowym, filet z łososia z sosem koperkowym)
- ❖ ziemniaki z wody z koperkiem lub ziemniaki puree
 - ❖ ryż z przyprawami prażony z cebulką i curry
- (do wyboru również ziemniaki opiekane, kopytka, kasza gryczana lub jęczmienna)
- ❖ pieczarki z patelni – jako przystawka do piersi po parysku
 - ❖ surówka z buraczków
 - ❖ surówka z białej kapusty
 - ❖ surówka z marchewki z pomarańczą
- (do wyboru również brokuły lub kalafior z tartą bułeczka i masłem , surówka z ogórków małosolnych z papryka i cebulka w sosie vinaigrette, mix sałat z sosem vinaigrette miodowo-musztardowym i pestkami słonecznika)

Po obiedzie - zapraszamy do ogrodu na deser i sesje zdjęciowe
DESER - podany w ogrodzie

❖ lody śmietankowe z sorbetem, owocami, bitą śmietaną i listkiem mięty

DANIA ZIMNE PODANE NA STOLE SZWEDZKIM

(zapewniamy opis dań na bufecie w formie winietek)

❖ półmiski z pieczeniami

- pieczeń z szynki z owocami (suszone morele, śliwki, żurawina)

- pasztet z dziczyzny

- pieczeń z karkówki

❖ pomidorki koktajlowe faszerowane gzikiem lub mozzarellą i bazylią

❖ kulki serowe w ziołach (obtaczane w koperku, szczypiorku, papryce czerwonej i żółtej, wiórkach z rzodkiewki itp.)

❖ babeczki bankietowe z farszem pieczarkowym i serem

❖ babeczki bankietowe z farszem pomidorowym i oliwkami

❖ babeczki z farszem jajecznym i korniszonkiem

❖ śliwki zapiekane w szynce wędzonej

❖ ruloniki z łososia z kremem chrzanowym

❖ bliny z łososiem, śmietaną i koperkiem

❖ roladki naleśnikowe ze szpinakiem i serem feta

❖ roladki naleśnikowe z tuńczykiem

❖ roladki naleśnikowe z szynką parmeńską

❖ sałatka jarzynowa

❖ sałatka gyros

❖ sałatka grecka

❖ sałatka ziemniaczana z kaparami lub z serem pleśniowym

❖ sałatka brokułowa z serem feta i płatkami migdałowymi

(dostępne również inne rodzaje sałatek do wyboru – listę sałatek przekazujemy w

trakcie spotkania degustacyjnego)

❖ ogórki kiszane lub małosolne

❖ pieczarki marynowane

❖ sos tatarski

❖ sos ziołowy

- ❖ żurawina
- ❖ chrzan tarty ze śmietaną
- ❖ trzy rodzaje pieczywa
- ❖ masło

STÓŁ KAWOWY

- ❖ kawa
 - ❖ herbata – różne rodzaje w saszetkach do zaparzania
 - ❖ ciasta – zamówione przez Młodą Parę
- OWOCE – przy stole kawowym

TORT WESELNY (zamówiony przez Młodą Parę) – serwowany w ogrodzie

Państwo Młodzi kroją i wydają tort gościom. Młoda Para wydaje tylko kilka pierwszych kawałków toru – resztą zajmuje się nasz personel.

DRUGIE DANIE CIEPŁE - GRILLOWANIE W OGRODZIE

Możemy również rozpalić ognisko w ogrodzie – po uzgodnieniu z Młodą Parą

Dania z grilla:

- ❖ karkówka w ziołach
- ❖ szaszłyki warzywne (lub szaszłyki drobiowe z boczkiem i cebulką)
- ❖ krupnioki
- ❖ serki halloumi lub cammembert
- ❖ pieczarki faszerowane mięsem mielonym lub pieczarki faszerowane warzywami
- ❖ warzywa opiekane
- ❖ ziemniaki opiekane

Dodatki do dań z grilla:

- ❖ sos czosnkowy
- ❖ sos ziołowy
- ❖ musztarda
- ❖ ketchup

Przy stanowisku do grillowania również- danie z patelni:

- ❖ placuszki ziemniaczane z sosem tzatziki

TRZECIE DANIE CIEPŁE - podane po północy

- ❖ barszcz z kołdunami

NAPOJE ZIMNE - serwowane bez ograniczeń przez cały czas trwania przyjęcia

- ❖ sok pomarańczowy
- ❖ sok jabłkowy
- ❖ Coca Cola
- ❖ woda niegazowana z cytryną i miętą

Cena menu nie obejmuje ceny tortu, ciast i alkoholi.

W cenie menu zawarte są napoje zimne i gorące bez limitu.

Możemy również przygotować dania wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe

i bez laktozy – do ustalenia indywidualnie z Młodą Parą

POZOSTAŁE INFORMACJE

W cenę menu weselnego jest wliczony koszt wynajmu Kalinówki na czas 10 godzin. Pobieramy opłatę za każdą dodatkową godzinę trwania przyjęcia.

Przyjęcie można przedłużyć o dowolną ilość godzin bez tzw. granicznej godziny zakończenia przyjęcia.

OBSŁUGA WESELA – zespół muzyczny lub Dj, osoby fotografujące:

- opłata w wysokości 50% ceny od osoby dorosłej

DZIECI:

- dzieci w wieku do 4 lat - gratis

- dzieci w wieku od 4 lat do 8 - 50% ceny za osobę dorosłą

Istnieje możliwość przygotowania indywidualnego zestawu obiadowego dla dzieci

OPŁATA KORKOWA wynosi 15 zł od osoby pełnoletniej

Napoje – wszystkie napoje zimne i gorące są serwowane w trakcie przyjęcia bez limitu (soki i woda w dzbankach, napoje gazowane w oryginalnych butelkach)

CIASTA I TORT – ciasta i tort nie są wliczone w koszt menu.

Wyserwowanie tortu oraz wystawienie ciast na bufet nie wiąże się z żadnym kosztem dodatkowym (można oczywiście skorzystać z usług cukierni oferujących całą aranżację tzw. słodkiego bufetu).

Przyjmujemy tylko wyroby z cukierni za okazaniem paragonu – nie przyjmujemy ciast i tortów własnego wyrobu.

W każdym z wariantów możemy dla Państwa rozpalić ognisko w określonych godzinach do 2 godzin gratis.

STOŁY

Dysponujemy stołami okrągłymi dla gości przeznaczonymi dla od 10-ciu do 12 -tu osób – na życzenie Młodej Pary możemy również zaaranżować stoły prostokątne.

Stół Młodej Pary – zgodnie z preferencjami Państwa Młodych – prostokątny (prezydialny) lub stół okrągły

WEDDING BAR

Barman + dodatki do drinków typu cytryny, limonki, mięta, lód, syropy smakowe do drinków itp.

Koszt użytych do przygotowania drinków napojów bezalkoholowych jest rozliczany wg spożycia zgodnie z ilością napoczętych butelek / kartonów
Alkohole do drinków przy stanowisku barmańskim zapewnione przez Młoda Parę
Można również skorzystać z usług dowolnej firmy świadczącej usługi barmańskie.

STÓŁ WIEJSKI

GRY I ZABAWY w ogrodzie dla uczestników przyjęcia:

- bulle
- strzelanie z łuku do tarczy
- rzutki
- frisbee, badminton