

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 uczestniczą 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 standartowych 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:

- ❖ 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)

2

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 maselkiem, surówka z ogórków małosolnych z papryką i cebulką 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)

3

- 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 lososiem, 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

STÓL 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

4

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

DRUGIE DANIE CIEPŁE - GRILLOWANIE W OGRODZIE

**Możemy również rozpaścić ognisko w ogrodzie – po uzgodnieniu z Młodą Parą
Dania z grilla:**

- ❖ karkówka w ziołach

❖ szaszłyki warzywne
boczkiem i
cebulką)

❖ krupnioki

❖ serki halloumi lub camembert

❖ 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 koldunami

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.

5

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

POZOSTALE INFORMACJE

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

Przyjęcie można przedłużać o dowolną ilość godzin bez tzw. granicznej godziny

Kalinówka

Przyjęcia i Bankiety

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

OPLATA 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 rozpalic ognisko w określonych godzinach do 2 godzin gratis.

STOŁY

Dysponujemy stołami okrągłymi dla gości przeznaczonymi dla od 10-ciu

6

do 12 –tu osób – na życzenie Młodej Pary możemy również zaaranżować stoły prostokątne.

Stół Młodej Pary – zgodnie z preferencjami Państwa Młodych – prostokątny (prezdydialny) 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.

➤ STÓL WIEJSKI

➤ GRY I ZABAWY w ogrodzie dla uczestników przyjęcia:

- bulle

Kalinówka

Przyjęcia i Bankiety

- strzelanie z łuku do tarczy
- rzutki
- frisby, badminton atrakcji)