

Menu wykwińtne

WYKWINTNE MENU WESELNE

Menu na 100 osób

Przyjęcie 100 osób

Powitanie przez rodziców Młodej Pary chlebem i solą

Toast podczas ceremonii powitania

Szampań 10 butelek - **GRATIS**

Na stołach od początku przyjęcia

Kosze z owocami 8 x 50zł = 400zł

Do obiadu serwujemy wino dla każdego po lampce

Four Rivers 15 butelek x 40zł = 600zł

Obiad

Zupa

Bulion z kołdunami 100 x 9zł = 900zł

II danie (serwowane na paterach) 5 395zł

Kieszonka drobiowa przekładana mozzarellą 60 x 18zł = 1 080zł

Półdewiczki wieprzowe pieczone 50 x 18zł = 900zł

Wołowina z warzywami 50 x 18zł = 900zł

Łosoś parowany z pieca 20 x 22zł = 440zł

Sos beszamelowy 30 x 4zł = 120zł

Sos pieczeniowy 30 x 4zł = 120zł

Sos pieczarkowy 30 x 4,50zł = 135zł

Ziemniaki z wody 50 x 3zł = 150zł

Kluski śląskie białe 50 x 3zł = 150zł

Dufinki 50 x 6zł = 300zł

Buraczki zasmażane w śmietanie 50 x 4zł = 200zł

Surówka z marchwi z winogronem 50 x 4zł = 200zł

Mieszanka sałat w sosie Vinegret z mandarynkami 50 x 14zł = 700zł

Deser

Lody waniliowe w sosie malinowym 100 x 15zł = 1 500zł

Podczas deseru serwujemy ciasto

Ciasto (mieszanka) 100 x 7zł = 700zł

Napoje gorące - GRATIS

Kawa (termos 5l)

Herbata

Napoje zimne

Soki w dzbankach (1l) 100 x 10zł = 1 000zł

Woda min. w dzbankach (1l) 50 x 6zł = 300zł

Napoje gazowane (1l) 100 x 9zł = 900zł

Alkohol

Wódka czysta (0,5l) 50 butelek x 40zł = 2 000zł

Zimna płyta 5 675zł

Mięsa pieczone 50 x 27zł = 1 350zł

Melon w szynce 40 x 7zł = 280zł

Tymbaliki z kurczaka 40 x 9zł = 360zł

Indyk w maladze 30 x 10zł = 300zł

Roladki ze szparagów 30 x 10zł = 300zł

Polędwiczki wieprzowe zdobione owocami 30 x 12zł = 360zł

Śledź Verde 30 x 15zł = 450zł

Deska serów 40 x 14zł = 560zł

Jajka faszerowane pieczarkami 50 x 4zł = 200zł

Salatka jarzynowa 50 x 5zł = 250zł

Salatka z kurczaka z ananasem 50 x 10zł = 500zł

Salatka z prażonymi ziarnami 30 x 10zł = 300zł

Sos tatarski 30 x 4zł = 120zł

Sos tyrolski 30 x 4zł = 120zł

Pieczyno/masło 50 x 4,50zł = 225zł

Gorąca kolacja I

Udziec pieczony 2 x 1 100zł = 2 200zł

Ziemniaki w folii pieczone 100 x 2zł = 200zł

Kapusta kiszona duszona 100 x 2zł = 200zł

Tort śmietankowy - GRATIS

Gorąca kolacja II

Julienne drobiowe z kurkami + pieczywo 100 x 30zł = 3 000zł

Gorąca kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem 100 x 10zł = 1 000zł

RAZEM: 25 970zł (Cena za osobę 260zł)

Info.

Recepcja (32) 670 38 00, (32) 670 38 10

recepcja@villaverde.pl, hotel@villaverde.pl

Zapraszamy serdecznie

