

Weddings

2020



DWÓR W TOMASZOWICACH

OFERTA  
ORGANIZACJI  
POPRAWIN





MENU	CENA	CENA DLA PAR ORGANIZUJĄCYCH PRZYJĘCIE WESELNE	DOSTĘPNOŚĆ SALI LUB ALTANY
Menu 1: Lunch bufet + Bufet Zimny + Bufet z napojami	180	165	do 8 godzin
Menu: Grill I + Bufet Zimny + Bufet z napojami	200	185	do 8 godzin
Menu 3: Grill II + Bufet z napojami	170	145	do 6 godzin

## MENU

### LUNCH BUFET

lub Włoska zupa pomidorowa z pesto  
Aksamitny krem z pieczonej pietruszki

lub Filet z kurczaka pieczony w trawie cytrynowej i chilli z sosem BBQ  
Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem szałwiowym

lub Filet z dorsza w sosie prowansalskim  
Halibut pieczony w cytrynie i sezamie na sosie wasabi i mango

lub Ryż z curry i warzywami  
Wołowina po burgundzku

#### DODATKI

Gotowane kolby kukurydzy, warzywa gotowane z czarnym sezamem,  
Ziemniaki opiekane/młode ziemniaki

lub Ziemniaki opiekane/młode ziemniaki, brokuły w sosie serowym,  
Duet fasolki żółtej i zielonej, gnocchi pietruszkowe



### BUFET ZIMNY

Wybór serów kontynentalnych, winogrona, orzechy, miód  
 Mięsa pieczone oraz wędliny  
 Tarta ze szpinakiem, serem feta i pomidorami  
 Śródziemnomorska tarta z tuńczykiem, pomidorami i oliwkami  
 Wrap z Rostbefem i sosem BBQ  
 Wrap a'la cezar z sałatą i parmezanem  
 Śledź w śmietanie z zielonym jabłkiem i cebulą  
 Wędzony łosoś, kawior owocowy  
 Domowe nachos, guacamolle, kietki groszku  
 Filet z indyka w sezamie, ananas  
 Mini babeczki z musem krabowym i krewetkami  
 Sałatka Grecka  
 Sałatka z mozzarellą, pomidory, rukola, pestki granatu  
 Sałata Nicejska  
 Wybór świeżego pieczywa i bułek

### DESERY

Panna Cotta  
 Muffiny czekoladowe  
 Tarty owocowe  
 Owoce sezonowe



### GRILL I

#### I set

Karkówka marynowana z przyprawami  
 Kiełbasa grillowa  
 Skrzydełka z kurczaka BBQ

#### II set

Pałki z kurczaka  
 Kaszanka z cebulą  
 Poduzia z zielonym curry, jogurtem i miętą  
 Wybór świeżych warzyw w słupkach z dipami (marchew, papryka, ogórek, kalarepa, seler naciowy, kalafior, brokuł)  
 Warzywa grillowane: cukinia, bakłażan, pomidory, pieczarki, papryka kolorowa, koper włoski, seler naciowy  
 Grillowane ziemniaki z oscypkiem i szpinakiem

#### DODATKI

Sałata włoska  
 Sałatka z brokułów, sera feta i prażonych migdałów, sos jogurtowo-czosnkowy  
 Ogórki kiszane  
 Sos tzatziki, sos czosnkowy, sos kaparowy  
 Masło, ketchup, musztarda  
 Wybór świeżego pieczywa i bułek





## GRILL II

### I set

Łosoś z salsą i mango  
 Mini burgery wołowe  
 Podudzia z kurczaka z curry i chilli  
 Grillowane żeberka  
 Warzywa grillowane: cukinia, bakłażan, pomidory, pieczarki,  
 papryka kolorowa, koper włoski, seler naciowy  
 Papryka ostra grillowana

### II set

Szaszłyki drobiowe z suszonymi pomidorami i warzywami  
 Grillowany karczek marynowany w ziołach  
 Kiełbasa biała grillowana z cebulą  
 Warzywa grillowane: cukinia, bakłażan, pomidory, pieczarki,  
 papryka kolorowa, koper włoski, seler naciowy  
 Papryka ostra grillowana

### DODATKI

Sałatka z arbuza, pomidorów, roszponki i cebuli dymki  
 Wybór świeżych warzyw w słupkach z dipami (marchew, papryka, ogórek,  
 kalarepa, seler naciowy, kalafior, brokuł)  
 Ogórki kiszone  
 Sos tzatziki, sos czosnkowy, sos kaparowy  
 Masło, ketchup, musztarda  
 Wybór świeżego pieczywa i bułek

## BUFET Z NAPOJAMI

Lemoniada owocowa  
 Soki owocowe  
 Napoje gazowane  
 Kawa z ekspresu  
 Herbata – wybór smaków  
 Woda gazowana i niegazowana