



MENU WESELNE

***ZESPÓŁ PAŁACOWO – PARKOWY
W SUCHARACH***

MANAGER

Daria Arach tel. 697 694 694

Przemysław Arach tel. 728 533 910

email: manager@palacsuchary.pl



ROYAL

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wino musujące na toast

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH

- Królewski rosół z kluseczkami i piersią kurczęcia
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki z mascarpone ✓
- Francuska zupa cebulowa z grzanką
- Krem z białych warzyw ✓
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec) ✓
- Krem z dyni (sezonowo: październik, listopad) ✓

DANIE GŁÓWNE JEDNO DO WYBORU, SERWOWANE NA TALERZU

- Ligawa gotowana w bulionie warzywnym, sos bearnaise, kluski francuskie, karmelizowana marchew i szalotka
- Delikatna wołowina marynowana w Żubrówce w sosie z zielonego pieprzu, gratina ziemniaczana, marchewka glazurowana
- Udo kaczki duszone z jabłkami, kopytka, czerwona kapusta
- Piers kurczęcia z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów, kluski francuskie, torcik warzywny
- Stek z polędwicy wieprzowej nadziewanej wędzonymi śliwkami, owinięty bekonem, pikantny ryż, szaszłyk warzywny z grilla
- Pieczeń z antrykotu, gratina ziemniaczana, grillowane warzywa
- Potrawka warzywna podana w vol-au-vent z ciasta francuskiego oprószone parmezanem ✓

BUFET GORĄCY, SERWOWANY DO PÓŁNOCY

- Zrazy wołowe zawijane polskie, ziemniaki gotowane lub kasza perłowa
- Delikatne polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola, penne z bazyliowym pesto
- Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona w asyście warzyw korzennych, pieczone ziemniaki
- Pieczeń ze schabu pachnąca grzybami, gratina ziemniaczana
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami z pałacowej spiżarni, kopytka ziemniaczane
- Medaliony w sosie śmietanowym z kurkami, penne z bazyliowym pesto
- Dorsz saute na plastrach grillowanej cukinii, kluski francuskie, sos szafranowy
- Łosoś z grilla z sosem chardonnay lub koperkowym, gnocchi podane z suszonymi pomidorami, rukolą i oliwą ziołową
- Strogonow z boczniaka, kluski francuskie ✓
- Mieszane pierogi ręcznie lepione ✓

BUFET SŁODKI

- Ciasto w wybranym asortymencie - 3 gatunki
- Krem Brulee
- Chrupiące bezy z kremem orzechowo – kawowym
- Delikatne Tiramisu
- Ptasię mleczko z musem owocowym
- Puszysty krem czekoladowy z nutą pomarańczową

PRZEKĄSKI NA ZIMNO DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU, SERWOWANE W BUFECIE LUB W STOŁY GOŚCI

- Płatki pieczonego rostbefu w sosie jogurtowo-czosnkowym
- Prosciutto z soczystym melonem
- Półmisek mięs na zimno: indyk pieczony w miodzie i kminku, karkówka nadziewana wędzonymi śliwkami, schab pieczony w ziołach i korzennej musztardzie, boczek pieczony
- Kompozycja serów z winogronami i bakaliami ✓
- Doprawiony tatar wołowy na razowej grzance
- Paszтет z prosięcia z kcyńską musztardą
- Szynka po rusku
- Roladki z wędzonego łososia
- Pstrąg w zalewie słodko-kwaśnej
- Dorsz po grecku z obfitością warzyw
- Solony śledź w trzech smakach: w oleju, w śmietanie, w buraczkach
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku

PRZEKĄSKI W GALARECIE

- Ozorki z musem chrzanowym i marynatami
- Indyk marynowany w occie gruszkowym z sosem żurawinowym
- Delikatne mięso cielęce na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym
- Karkówka faszerowana warzywami
- Schab gotowany w ziołach w asyście warzyw
- Kurczak nadziewany orzechami i rodzynkami
- Pstrąg z cytryną i koprem
- Pstrąg z limonkowym sosem
- Dorsz z warzywami

SALATKI

- Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto ✓
- Sałatka grecka ✓
- Sałatka z pieczonych buraków z mięną i serem typu feta podana na rukoli ✓
- Sałatka z młodego szpinaku z pomarańczą, serem z niebieską pleśnią i sosem balsamicznym ✓
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, miks sałat, świeży szpinak, ser dojrzewający z dipem sezamowym

GORĄCE POSIŁKI PO PÓŁNOCY, SERWOWANE W BUFECIE LUB W STOŁY GOŚCI

Ok. godziny 1:00 do wyboru:

- *Consomme z kaczki z pierożkami mięsnymi*
- *Golonki w kapuście*
- *Szaszłyki drobiowe serwowane ze szpady*
- *Staropolski bigos z kilkoma gatunkami mięs*
- *Kaszanka na ciepło z konfiturą z czerwonej cebuli*

Ok. godziny 2:30 do wyboru:

- *Barszcz czerwony z kołdunami*
- *Żur kujawski na zakwasie*
- *Pikantne flaki wołowo - wieprzowe*
- *Zupa gulaszowa*

Pieczywo i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących
Z przyjemnością przygotowujemy inne potrawy według Państwa życzenia

OFERTA ZAWIERA

- *Wino musujące na toast*
- *Zupę 1 porcja/osobę*
- *Danie główne serwowane na talerzu 1 porcja/osobę*
- *Bufet gorący z daniami głównymi 3 porcję/osobę*
- *Dodatki do mięs 3 porcje/osobę*
- *Bufet słodki: ciasto 2 kawałki /osobę oraz 3 mini desery/osobę*
- *Przekąski zimne 6 porcji/osobę*
- *Po północy 2 ciepłe posiłki/osobę*
- *Napoje ciepłe bez ograniczeń (wybór kaw i herbat)*
- *Napoje zimne - woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń*
- *Serwety w wybranej kolorystyce i świece*
- *Profesjonalną obsługę kelnerską*
- *Apartament dla Pary Młodej*
- *Szatnię i toalety*
- *Parking*
- *Możliwość organizacji ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze*
- *Plener i wnętrza pałacu na sesję zdjęciową*

OFERTA NIE ZAWIERA

- *Tortu*
- *Alkoholi*

DO OFERT WESELNYCH PROPONUJEMY ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

- *Live cooking*
 - *Kuchnia włoska z owocami morza*
 - *Grill na tarasie: mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy*
- *Kompozycja ryb wędzonych*
- *Stół biesiadny zastawiony tradycyjnymi wędlinami, wiejskimi kiełbasami, pieczonymi pasztetami, smalcem, ogórkami i wiejskim chlebem, z szynką Podkomorzejską krojoną przez Gości*
- *Dzika piezono, prosiaka faszerowanego, soczystą szynkę, indyki faszerowane pieczone w całości*
- *Tort weselny*
- *Suchy lód i fajerwerki do tortu*
- *Bufety słodkie z mini deserami*
- *Fontannę czekoladową z owocami, m.in. truskawki, ananas, melon, brzoskwinie, winogrona, sery i krakersy*
- *Owoce na gerydonach (150g/300g)*
- *Piwo z kija*
- *Włoskie wino musujące z kija*
- *Weselny open bar*
- *Serwis dostarczonego przez Państwa alkoholu*
- *Wystrój stołów w wybranej kolorystyce z żywymi kwiatami (w cenie wystrój stołów bez kwiatów)*
- *Pokoje hotelowe dla Gości weselnych*
- *Wniesienie własnej dekoracji zewnętrznej*
- *Organizacja cywilnej ceremonii ślubnej*
- *Rzutnik multimedialny z ekranem*
- *Fotobudkę*

WESELNY OPEN BAR

OPCJA I

wino czerwone i białe, serwowane do obiadu

piwo, wódka Sobieski, Wyborowa 45,00 zł/osobę lub wódka Finlandia 55,00 zł/osobę, serwowane bez ograniczeń

OPCJA II

wino czerwone i białe

piwo, wódka Sobieski, Wyborowa 60,00 zł/osobę lub wódka Finlandia 70,00 zł/osobę serwowane bez ograniczeń