

Pakiet weselny - PREMIUM - 280 zł. \os

- Przekąski powitalne w formie „PASS AROUND”
- Menu serwowane
- Dania ciepłe i zimne w formie bufetu
- Napoje bezalkoholowe
- Lampka wina musującego na powitanie
- Apartament dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem serwowanym do Apartamentu
- Dzieci do 4 roku – gratis
- Dzieci do 12 roku – 50% ceny

DODATKOWO W RAMACH PAKIETU OFERUJEMY:

- Degustację potraw dla dwóch osób
- 15% rabatu dla Państwa Młodych przy organizacji kolejnych imprez rodzinnych (chrzciny, komunie, urodziny).

Przekąski powitalne w formie „PASS AROUND” (3 do wyboru)

- Maki z łososiem, serkiem i ogórkiem
- Tuńczyk smażony z sezamem, krem wasabi
- Carpaccio z polędwicy wołowej, sos musztardowy
- Kurczak pesto, tapenada z papryki
- Włoska szynka z gorgonzolą
- Tatar wołowy z imbirem
- Tatar z wędzonego łososa z koniakiem
- Wędzona pierś kaczki z tofu
- Tarta z mozarelli i pomidorów, mus bazyliowy
- Tarta z koziego sera i suszonych pomidorów
- Sushi maki wegetariańskie



Wesela Warszawa

- Ser brie z pikantnym sosem jabłkowym

Menu serwowane:

- Tatar wołowy, ogórek, cebula, grzyby, pieczywo czosnkowe
- Zupa z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną i malinami
- Grillowany łosoś, risotto cytrynowe, szpinak, maślany sos z białego wina

LUB

- Tatar z łososia i śledzia, kwaśna śmietana, kawior z łososia
- Zupa ze świeżych pomidorów, śmietana z bazylią, ziołowe grzanki
- Rolada z kurczaka, szpinaku i fety, puree ziemniaczane z boczkiem, glazurowane marchewki, sos tymiankowy

Bufet zimny

- Pieczone mięsa: schab ze śliwkami, karkówka, boczek, polędwiczka wieprzowa
- Wędliny domowe: szynka wędzona, polędwica wieprzowa, kabanosy, salami, pasztet mięsny, schab po warszawsku,
- Żurawina do mięs, sos chrzanowy
- Ryba faszerowana
- Teryna rybna – 2 smaki
- Ryba po grecku
- Śledź z cebulą, jabłka
- Grillowane warzywa, sos balsamiczny
- Szaszłyki z mozzarelli i pomidorków

Sałatki:

- Kurczak, winogrona, orzechy włoskie,
- Feta, pomidor, ogórek



Wesela Warszawa

Bufet ciepły:

Zupa

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

Dania główne:

- Pieczona kaczka z jabłkami, sos żurawinowy
- Polędwiczka wieprzowa, suszone owoce, sos rozmarynowy
- Okoń, sos z białego wina, pomidory, koperek
- Grillowane warzywa z ziołami
- Penne, grzybowe ragout
- Pieczone ziemniaki, czosnek, majeranek

Desery:

- Ciepły strudel jabłkowy, sos waniliowy
- Sernik, sos truskawkowy
- Mus z ciemnej czekolady z wiśniami
- Brulée pistacjowe
- Tarta z gruszkami
- Sałatka owocowa
- Tiramisu

Pakiet weselny - DELUXE - 320 zł. \os

- Przekąski powitalne w formie „PASS AROUND”
- Menu serwowane
- Dania ciepłe i zimne w formie bufetu
- Napoje bezalkoholowe
- Lampka wina musującego na powitanie
- Apartament dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem serwowanym do Apartamentu



Wesela Warszawa

- Dodatkowy pokój
- Dzieci do 4 roku – gratis
- Dzieci do 12 roku – 50% ceny

DODATKOWO W RAMACH PAKIETU OFERUJEMY:

- Degustację potraw dla dwóch osób
- 15% rabatu dla Państwa Młodych przy organizacji kolejnej imprezy rodzinnej (chrzciny lub rocznica ślubu)

Przekąski powitalne w formie „PASS AROUND” (3 do wyboru)

- Maki z łososiem, serkiem i ogórkiem
- Tuńczyk smażony z sezamem, krem wasabi
- Carpaccio z polędwicy wołowej, sos musztardowy
- Kurczak pesto, tapenada z papryki
- Włoska szynka z gorgonzolą
- Tatar wołowy z imbirem
- Tatar z wędzonego łososa z koniakiem
- Wędzona pierś kaczki z tofu
- Tarta z mozarelli i pomidorów, mus bazyliowy
- Tarta z koziego sera i suszonych pomidorów
- Sushi maki wegetariańskie
- Ser brie z pikantnym sosem jabłkowym

Menu serwowane:

- Pomidory, burrata, grillowana brzoskwinia, rucola, oliwa bazyliowa, ocet balsamiczny
- Krem z grzybów, suszone pomidory
- Polędwica cielęca z szafwią i szynką parmeńską, risotto szafranowe, zielone warzywa, sos marsala



Wesela Warszawa

LUB

- Tatar z wędzonego łososia, crème fraiche, kawior z łososia
- Consommé z kaczki, makaron, warzywa, lubczyk
- Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami leśnymi, brokuły, cukinia, papryka, ziemniaki duchess,
- sos pieprzowy

Bufet zimny:

- Pieczone mięsa: schab ze śliwkami, karkówka, boczek, polędwiczka wieprzowa
- Wędliny domowe: szynka wędzona, polędwica wieprzowa, kabanosy, salami, pasztet mięsny, schab po warszawsku
- Żurawina do mięs, sos chrzanowy
- Rolada z kurczaka z pistacjami, sos Cumberland
- Łosoś w galaretkie szafranowej
- Ryba faszerowana
- Teryna rybna – 2 smaki
- Ryba po grecku
- Śledź, śmietana, pomidor

Sałatki:

- Sałatka cezar, grillowany kurczak
- Szpinak, gorgonzola, winogrona, orzechy, sos balsamiczny
- Pomidory, mozzarella, oliwa bazyliowa
- Kasza jaglana, dynia, rucola

Bufet ciepły:

Zupa

Warzywne minestrone



Wesela Warszawa

Dania główne:

- Młode kurczaki, sos pomidorowy, ser mozzarella
- Medaliony cielęce, sos maślany z szałwią
- Roladki z soli, sos cytrynowy
- Pieczone warzywa korzenne
- Kopytka szpinakowe, sos śmietanowy
- Ziemniaki pieczone z ziołami

Desery:

- Ciepły jabłecznik, sos waniliowy
- Sernik, sos truskawkowy
- Mus z białej czekolady z wiśniami
- Brulée pistacjowe
- Tarta z gruszkami
- Sałatka owocowa z likierem
- Tiramisu
- Mus owocowy z puree
- Comber czekoladowy

Pakiet weselny - EXCLUSIVE - 400 zł.\os

- Przekąski powitalne w formie „PASS AROUND”
- Menu serwowane
- Dania ciepłe i zimne w formie bufetu
- Napoje bezalkoholowe
- Wino musujące na powitanie
- Apartament dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem serwowanym do Apartamentu
- Dodatkowy pokój



Wesela Warszawa

- Wino musujące do tortu
- Pakiet we dwoje w SPA
- Dzieci do 4 roku – gratis
- Dzieci do 12 roku – 50% ceny

DODATKOWO W RAMACH PAKIETU OFERUJEMY:

- Degustację potraw dla dwóch osób
- 15% rabatu dla Państwa Młodych przy organizacji kolejnej imprezy rodzinnej (chrzciny lub rocznica ślubu)

Przekąski powitalne w formie „PASS AROUND” (3 do wyboru)

- Maki z łososiem, serkiem i ogórkiem
- Tuńczyk smażony z sezamem, krem wasabi
- Carpaccio z polędwicy wołowej, sos musztardowy
- Kurczak pesto, tapenada z papryki
- Włoska szynka z gorgonzolą
- Tatar wołowy z imbirem
- Tatar z wędzonego łososa z koniakiem
- Wędzona pierś kaczki z tofu
- Tarta z mozarelli i pomidorów, mus bazyliowy
- Tarta z koziego sera i suszonych pomidorów
- Sushi maki wegetariańskie
- Ser brie z pikantnym sosem jabłkowym

Menu serwowane:

- Paszтет z kacznej wątróbki, wędzona pierś kaczki, karmelizowane jabłko rajskie, galaretka porto, brioche
- Zupa z topinamburu, oliwa truflowa, trybula



Wesela Warszawa

- Polędwica wołowa, zapiekane ziemniaki, grzyby, brokuły, czerwona cebula, sos z czerwonego wina

LUB

- Koktail z krewetek, sałatka z szyjek rakowych, oliwa ziołowa, sos koktajlowy, rucola
- Consomme z bażanta, ravioli grzybowe
- Żeberka jagnięce, purée ziemniaczane z chrzanem, pieczona marchewka, fasolka szparagowa, sos z żubrówką

Bufet zimny:

- Pieczone mięsa: schab ze śliwkami, karkówka, boczek, polędwiczka wieprzowa
- Wędliny domowe: szynka wędzona, polędwica wieprzowa, kabanosy, salami, pasztet mięsny, schab po warszawsku
- Żurawina do mięs, sos chrzanowy
- Ryba faszerowana
- Teryna ze szczupaka, galaretka z żubrówką
- Ryba po grecku
- Pieczona wołowina z pieprzem tłuczonym, galaretka porto

Sałatki:

- Orientalna sałatka z krewetek
- Tuńczyk, ziemniaki, zielona fasolka
- Feta, pomidor, ogórek
- Wołowina, czerwona fasola, papryka
- Sałatka z kaszy gryczanej, boczek, grzyby smażone

Wybór polskich serów: lazur, koryciński, bree z ziołami, ementaler, chutney gruszkowy, suszone owoce, orzechy

Bufet ciepły:

Zupa



Wesela Warszawa

- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Krem z pomidorów i pieczonych warzyw

Dania główne:

- Kurczak pieczony, pomidory
- Guasz z dzika aromatyzowany wyciągiem z sosny
- Grillowany łosoś, oliwa z oliwek, suszone pomidory
- Bigos, pierogi z kapustą i grzybami
- Duszone policzki wołowe, sos z czerwonego wina
- Warzywa ogrodowe, masło ziołowe
- Bakłażan z serem kozim i pomidorami
- Ziemniaki w śmietanie, ser grana padano
- Ryż z groszkiem

Desery:

- Ciepły jabłecznik z brzoskwiniami, sos waniliowy
- Sernik, sos truskawkowy
- Mus z trzech czekolad
- Brulée truskawkowe
- Brulée pistacjowe
- Tarta z gruszkami
- Sałatka owocowa z likierem
- Tiramisu
- Tartoletki z owocami

Usług i dodatkowe:

- Oświetlenie architektoniczne
- DJ



Wesela Warszawa

- Obsługa barmańska
- Alkohol
- Tort weselny
- Fontanna czekoladowa
- Owoce sezonowe i całoroczne
- Opiekunka i animacje dla dzieci
- Wizytówki na stół
- Dekoracje kwiatowe

Stoły tematyczne:

Stół z wiejską tradycją 25 zł/os.

Bufet azjatycki 115 zł/os.

Bufet tex - max 115 zł/os.

Bufet włoski 120 zł/os.

Usługi dodatkowe:

- Oświetlenie architektoniczne
- DJ
- Obsługa barmańska
- Alkohol
- Korkowe (w przyp. własnych napoi alkoholowych)
- Tort weselny
- Fontanna czekoladowa
- Owoce sezonowe i całoroczne
- Opiekunka i animacje dla dzieci
- Karty menu



Wesela Warszawa

- Wizytówki na stół
- Dekoracje kwiatowe

Stół z wiejską tradycją 25 zł/os.

- Szyńka z tłuszczykiem i chudą szynką
- Baleron z liściem laurowym
- Boczek
- Polędwica wieprzowa wędzona - nieparzona
- Wiejskie kiełbasy
- Kiełbasa myśliwska
- Kabanosy, kaszanka
- Salceson

Dodatki

- Kiszona kapusta w gliniaku
- Ogórki małosolne w gliniaku
- Smalec z żurawiną w chleбку
- Smalec z jabłkiem i majerankiem w chleбку
- Bochny wiejskiego chleba

Prosie pieczone 15 zł/os.

Dodatkowo oferujemy naszym gościom prosiaka pieczonego w całości nadziewanego karkówką ew. polędwiczką wieprzową i golonkami

Dodatki: ziemniaki po polsku, kopytka, kasza gryczana z majerankiem i skwarkami, buraki tradycyjnie zasmażane, młoda kapusta z koperkiem (sezon)

Dwa sosy do wyboru: sos na ciemnym piwie, sos z gotowanego chrzanu, sos z trawy żubrowej, sos na jarzębinie

Zapraszam do kontaktu:

Kinga Knap

Tel. +48 609 190 607

E-mail: k.knap@palac-alexandrinum.pl