

BOTANIKA

RESTAURACJA

MENU WESELNE

220 zł/os

Chleb i sól na powitanie Młodej Pary, toast lampką wina musującego

ZUPA

jedna do wyboru

Rosół z makaronem + potrawka z białym mięsem na ryżu z marchewką i zielonym groszkiem,

Bulion z zielonym groszkiem, kawałkami mięsa i paluszkami francuskim

Krem borowikowy z grzankami

Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym (sezonowo)

DANIE GŁÓWNE

3 porcje mięsa na osobę do wyboru 6 rodzajów mięsa:

Kotlet de volaille

Kotlet fantazyjny z pieczarką i papryką w panierce sezamowej

Filet po królewsku ze szparagami

Zraz wołowy z boczkiem i ogórkiem

Polędwiczki wieprzowe faszerowane kurkami

Kacze udko pieczone z jabłkami

Łosoś faszerowany szpinakiem duszony na parze w sosie cytrynowym lub porowym

Pierś drobiowa nadziewana błękitnym lazurem obtoczona płatkami migdałowymi

DODATKI SKROBIOWE

do wyboru 3 rodzaje

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Frytki
Krokiety
Ziemniaki opiekane w ziołach i czosnku
Pyzy
Kluski śląskie

ZESTAW JARZYN

Do wyboru 4 rodzaje

Szparagi gotowane z masłem i tartą bułką (sezonowo)
Młoda kapusta zasmażana (sezonowo)
Fasolka szparagowa
Kalafior
Brokuły
Marchewka paryska
Modra kapusta

ZESTAW SURÓWEK

do wyboru 2 rodzaje

Buraczki z chrzanem
Surówka z białej kapusty
Surówka z selera i rodzynkami
Tarta marchewka z anansem

DESER

Deser lodowy

CIASTO WESELNE

2 porcje na osobę, 7 rodzajów

ZIMNY BUFET

3 porcje na osobę

Schab ze śliwką
Rolada z indyka z farszem (mielony indyk, papryka, oliwki)

Galantyna z kurczaka
Schab pieczony
Ryba po grecku
Ryba w galarecie
Filet z kurczaka z brzoskwinią
Szynka ze szparagami
Tatar wołowy
Pierś drobiowa w tymianku

SAŁATKI

do wyboru 2 rodzaje

Sałatka jarzynowa
Grecka
Gyros
Sałatka z paluszków krabowych
Sałatka Szefa Kuchni

Ciepłe bułeczki, pieczywo, maselko

TORT WESELNY

ŚNIADANIE

1 porcja na osobę do wyboru 3 rodzaje

Golonka po bawarsku lub gotowana
Szaszłyk wieprzowy
Sznycel drobiowy z czerwoną papryką i ziołami
Bitka schabowa z ananasem i żurawiną
Barszcz
Kapusta zasmażana
Pieczywo, maselko, chrzan, musztarda, ketchup

W cenie oferujemy:

Pokój dla Młodej Pary

Pokoje dla Rodziców Pary Młodej

Dekoracje krzeseł dla Młodej Pary, Rodziców oraz wszystkich Gości

Dekoracje stołów (świecami, serwetami, żywe kwiaty)

Napoje gazowane typu: Coca-Cola, Fanta, Sprite oraz napoje niegazowane i woda
– bez ograniczeń

Napoje ciepłe – kawa, herbata – bez ograniczeń

Wino musujące na powitanie Młodej Pary

Depozyt

Parking monitorowany

Nie pobieramy korkowego

Dodatkowe propozycje:

Szynka pieczona, sałatka Szefa Kuchni, gorące pieczywo, sos czosnkowy dla około 30 osób - 450zł/szt

Udziec z dzika, sałatka Szefa Kuchni, gorące pieczywo, sos czosnkowy dla około 30 osób - 550zł/szt

Indyk pieczony, sałatka Szefa Kuchni, gorące pieczywo, sos czosnkowy dla około 30 osób - 450zł/szt

Stół wiejski z tradycyjnymi wyrobami do 80 osób - 800zł

Beczka piwa 30l/ 300zł

Profesjonalna obsługa barmańska- ok. 1200zł

Okrągłe stoły – 9zł/os

Profesjonalne oświetlenie sali – lampy LED – 400zł

**Omówienie MENU weselnego
po wcześniejszym telefonicznym uzgodnieniu terminu.**

Tel.: 604 405 529 / 606 101 642



EuroHotel Swarzędz
ul. Cieszkowskiego 33
62-020 Swarzędz

repcja@eurohotel.swarzedz.pl
+48 61 647 47 47
+48 61 895 20 20
kom.: 602 10 40 50