



RESTAURACJA
NOWY ŚWIAT

OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO
CALABRIA



POWITANIE

- Graham Beck Brut Rosé – wino produkowane metodą szampańską



PRZYSTAWKA

- Carpaccio z krewetek z salsą mango i arbuzem



ZUPA

Do wyboru:

- Krem z białych warzyw z chipsami z pietruszki, pestkami dyni i nasturcją
- Krem z borowików ze smażonym borowikiem



DANIA GŁÓWNE – SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- Kaczka Barbarie pieczona z pomarańczami i likierem Cointreau
- Półmisek owoców morza: ośmiornica po prowansalsku oraz krewetki królewskie
- Filet z dorady pieczony w piecu KOPA, serwowany na liściach szpinaku
- Stek Tomahawk Tagliata z sosem pieprzowym



DODATKI

- Warzywa pieczone z pieca KOPA
- Ziemniaki pieczone z pieca KOPA
- Kluski śląskie
- Risotto z cukinią, jabłkiem i słonecznikiem
- Salatka włoska z parmezanem
- Buraczki z chrzanem
- Selekcja świeżych sałat z domowym sosem winegret
- Sos pieprzowy
- Sos borowikowy



DESER

- Tort weselny o smaku mascarpone z sezonowymi owocami i wanilią, przygotowany z najwyższej jakości składników



ANTIPASTI – ZIMNA PŁYTA

- Ostrygi Gillardeau z cytryną
- Sledź matias na dwa sposoby: z młotkowanym pieprzem oraz w śmietanie z jabłkiem
- Tatar z połówki wołowej przygotowany przez Szefa Kuchni
- Krewetki królewskie smażone z czosnkiem i ziołami oraz pomidorkami koktajlowymi
- Sashimi z połówki wołowej z prażonym czosnkiem, truskawką i szczypiorkiem
- Ceviche z okonia morskiego z cytryną, limonką, mango, kolendrą, ostrą papryczką i zielonym ogórkiem
- Selekcja włoskich wędlin
- Szynek parmeński z melonem
- Selekcja serów europejskich
- Selekcja tradycyjnych wędlin pieczonych i wędzonych
- Domowy pasztet z kaczki z sosem malinowo-chrzanowym
- Tatar z łososia na guacamole
- Śliwki kalifornijskie w boczku
- Domowa sałatka jarzynowa
- Sałatka włoska z domowym sosem winegret i szarpaną burrata
- Korzenna bagietka własnego wypieku



KOLACJA – DO WYBORU

Do wyboru:

- Comber jagnięcy z sosem demi-glace ze śliwką, kaszotto z pancettą oraz marchewką
- Łosoś à la Wellington z sosem beurre blanc



NAPOJE W CENIE

- Woda
- Soki
- Kawa
- Herbata



NOCLEGI

Goście przyjęcia mogą skorzystać z preferencyjnych cen noclegów:

- Hotel Prezydent ★★★★★ – pokój dwuosobowy: 330,00 zł
- Hotel Ibis ★★★ – pokój dwuosobowy: 260,00 zł

RESTAURACJA
NOWY ŚWIAT

CENA
669,00 zł
za osobę



ALKOHOL

- Graham Beck 0,75 l – 199,00 zł / 169,00 zł
- Wódka Pravda 0,7 l – 260,00 zł / 199,00 zł
- Wino białe Pulpo Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia) – 119,00 zł / 89,00 zł
- Capo Zafferano Appassimento Puglia – 159,00 zł / 109,00 zł



COCKTAIL BAR

20 autorskich koktajli
przygotowanych z najwyższej
jakości składników – 500,00 zł

PROMOCJA 2+1 – przy zamówieniu
dwóch pakietów trzeci pakiet
otrzymują Państwo GRATIS.

PROMOCJA NA PRZYJĘCIA
ORGANIZOWANE OD PONIEDZIAŁKU
DO PIĄTKU ORAZ W NIEDZIELĘ
OSZCZĘDNOŚĆ NAWET 7 260 ZŁ!

Wysokość rabatu naliczana jest proporcjonalnie
do liczby Gości. Kwota 7 260 zł została wyliczona
na podstawie przyjęcia dla 60 osób.

W RAMACH PROMOCJI OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:



Tort weselny o smaku mascarpone z sezonowymi
owocami i wanilią, przygotowany z najwyższej
jakości składników



Alkohol bez ograniczeń (wino i wódka)



Cocktail Bar z 40 autorskimi koktajlami – GRATIS



Napoje gazowane bez ograniczeń



USŁUGI DODATKOWE

Na życzenie pomagamy również w organizacji:



Decoracji
sali



DJ-a



Kwartetu
smyczkowego



Saksofonisty



Fotografa