

PAKIET EKSPRESJA

349 ZŁ OD OSOBY

W cenie 349 zł od osoby oferujemy Młodej Parze:

Menu na wytworny bal weselny do 12 godzin, maksymalnie do 4:00

Niepowtarzalny tort weselny wykonany przez naszych Cukierników

Bufet słodkości

Napoje, wódkę, wino, bufet kawowo-herbaciany bez ograniczeń

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Toast powitalny dla Gości weselnych

Profesjonalną i dyskretną obsługę nagrodzoną

certyfikatem Polskiego Stowarzyszenia Konsultantów Ślubnych

Dodatkowo przy wyborze tej oferty Młoda Para otrzymuje GRATIS!!!

Luksusowy pokój ze śniadaniem w dniu bankietu

Miejsce parkingowe w dniu bankietu

Degustację menu weselnego dla 2 osób

Rzutnik multimedialny i ekran do wyświetlania zdjęć rodzinnych

Stylową aranżację sali, która zawiera:

białe pokrowce na krzesła dla Pary Młodej, świece, obrusy, serwetki

wiązankę kwiatową, materiały dekoracyjne na stoły

Opłata dodatkowa za wynajem sali – 0 zł

Specjalne ceny pokoi w dniu bankietu weselnego dla rodziny i przyjaciół:

pokój 1-osobowy ze śniadaniem 270 zł/doba

pokój 2-osobowy ze śniadaniem 310 zł/doba

Miejsce parkingowe – 50 zł/doba

Warunki obowiązywania oferty:

Rezerwacja i zamówienie menu dla minimum 40 osób z pełnopłatnym menu

Art Weddings

SZTUKA W KAŻDYM DETALU

PAKIET EKSPRESJA

Powitanie chlebem i solą
Lampka wina musującego

Przystawka

Grzanki z kozim serem i sosem figowym na bukicie sałat

Zupa

Fumme z borowików z kluseczkami kładzionymi

Danie główne

Kaczka marynowana w miodzie, z pieczonym jabłkiem z sosem
z pomarańczy podana z puree z selera i ziemniaka

Tort weselny

Tort śmietanowy z owocami sezonowymi

Bufet słodkości

Przekąski zimne

Tatar z polędwicy na grzance z sardelą
Terrina z drobiu zawinięta w plastry bekonu
Cielęcina z musem grzybowym na grzance
Polędwiczki wieprzowe faszerowane szyszkami rakowymi
Paszтет z dziczyzny ze śliwką w occie
Rostbef rosa z sosem remoulade
Pieczone polędwiczki wieprzowe marynowane w ziołach
Kaczka faszerowana suszoną morelą i zielonymi pistacjami
Płatki rostbefu na liściach rukoli
Łosoś marynowany w trawie cytrynowej i białym winie
Koreczki śledziowe z oliwką faszerowane papryką

Art Weddings

ISZTUKA W KAŻDYM DETALU

Sałatki

Sałatka z wędzonym kurczakiem
Sałatka z serem dor blue i orzechami włoskimi
Sałatka z grillowanym boczkiem

Dodatki

Pikle
Jajka faszerowane
Pieczywo mieszane

Bufet ciepły

Szynka pieczona w całości
Zupa serowa z klopsikami cielęcymi

Open bar z napojami

Kawa i herbata
Woda mineralna, sok owocowy, Coca-Cola, Sprite
Wino białe/czerwone
Wódka Wyborowa

Art Weddings

SZTUKA W KAŻDYM DETALU