

# MENU WESELNE

## Hotel Wielspın w Puszczykowie

### Propozycja I

menu w cenie 150,00 zł od osoby

#### ZUPY

- rosół z kluseczkami

#### DANIA GŁÓWNE 2 porcje na osobę

- kotlet po parysku z pieczarkami
- filet z kurczaka ze szpinakiem, serem feta i pomidorami suszonymi
- steki z polędwiczki wieprzowej w sosie z sera pleśniowego
- zraz wołowy

#### DODATKI 2 porcje na osobę

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki belgijskie
- pyzy
- surówka Coleslaw z chrzanem
- buraczki zasmażane
- pieczone warzywa okopowe

#### CIASTA NASZEGO WYPIEKU 2 porcje na osobę

- czekoladowe z wiśniami
- sernik z lukrem
- cytrynowe z musem

#### ZIMNY BUFET 1,5 porcji na osobę

- roladka z piersi kurczaka z papryką
- schab ze śliwką
- pasztet z żurawiną
- rostbef pieczony na różowo z serem lazur i marynowanymi gruszkami

#### ZIMNE SOSY

- cumberland

#### SAŁATKI 1 porcja na osobę

- sałatka ogrodowa z bekonem i grzankami
- sałatka z grillowanym kurczakiem

#### ŚNIADANIA

- zupa bogracz

#### NAPOJE

- napoje bezalkoholowe, niegazowane: woda z miętą oraz cytryną
- soki owocowe: jabłkowe, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, szeroki wybór aromatycznych herbat dostępnych w bufecie bez limitów spożycia, uzupełnianych przez cały czas trwania Wesela

HOTEL  
**WIELSPIN**

\*\*\*

[www.hotel.wielspın.pl](http://www.hotel.wielspın.pl)

## Propozycja II

menu w cenie 170,00 zł od osoby

### PRZYSTAWKI

- rostbef pieczony na różowo z serem lazur i marynowanymi gruszkami

### ZUPY

- krem z białych warzyw

### DANIA GŁÓWNE 1,5 porcji na osobę

- kotlet de volaille
- polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- kotlet schabowy panierowany
- pieczona pierś z kaczki

### DODATKI 1,5 porcji na osobę

- ziemniaki pieczone z ziołami
- pyzy
- frytki belgijskie
- surówka z marchewki z jabłkiem i anansem
- surówka z selera z orzechami
- bukiet warzyw na parze

### DESERY dla każdego z Gości

- krem mascarpone z truskawkami

### CIASTA NASZEGO WYPIEKU 2 porcje na osobę

- szarlotka na kruchym spodzie
- sernik z lukrem
- snickers z orzechami ziemnymi i karmelem

### ZIMNY BUFET 2 porcje na osobę

- galantyna z udek kurczaka
- roladka ze schabu z boczkiem i porem
- polędwiczka wieprzowa w pieprzu
- zielone szparagi z szynką dojrzewającą
- roladka z sandacza z koperkiem

### SAŁATKI 1 porcja na osobę

- sałatka a'la grecka
- sałatka z grillowanych warzyw

### ŚNIADANIA 1 porcja zupy i 1 porcja mięsa na osobę

- barszcz
- pikantne pałeczki z kurczaka 2 szt.
- szaszłyk z wieprzowiny

### NAPOJE

- napoje bezalkoholowe niegazowane: woda z miętą oraz cytryną
- soki owocowe: jabłkowe, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, szeroki wybór aromatycznych herbat dostępnych w bufecie bez limitów spożycia, uzupełnianych przez cały czas trwania Wesela

HOTEL  
**WIELSPIN**

\*\*\*

[www.hotel.wielspin.pl](http://www.hotel.wielspin.pl)

## **Propozycja III**

*menu w cenie 240,00 zł od osoby*

### **PRZYSTAWKI**

- roladka z wędzonego łososa z kremowym serkiem z chrupiącymi warzywami, podana na lekkim miksie sałat

### **ZUPY**

- zupa z borowików

### **DANIA GŁÓWNE 2,5 porcji na osobę**

- kotlet de volaille
- kotlet schabowy panierowany
- pieczona pierś z kaczki
- polędwiczka z dorsza

### **DODATKI 2,5 porcji na osobę**

- ziemniaki pieczone z ziołami
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki belgijskie
- surówka z selera z orzechami
- surówka z białej kapusty z koperkiem
- modra kapusta
- kalafior z masłem i bułką tartą

### **DESERY dla każdego z Gości**

- lody waniliowe z gorącymi malinami

### **CIASTA NASZEGO WYPIEKU 2 porcje na osobę**

- szarlotka na kruchym spodzie
- cytrynowe z musem
- sernik na zimno z owocami i galaretką

### **ZIMNY BUFET 2 porcje na osobę**

- filet z indyka w curry z migdałami
- rolada z mostka cielęcego z grzybami
- łosoś w galarecie
- szynka włoska z kantalupą i sosem balsamicznym
- tatar wołowy z dodatkami

### **ZIMNE SOSY 1 porcja na osobę**

- z zielonym pieprzem
- remoulade

### **SALATKI 1 porcja na osobę**

- sałatka szopska
- sałatka z grillowanym kurczakiem

### **ŚNIADANIA 1 porcja zupy i 1 porcja mięsa na osobę**

- żurek z białą kiełbasą
- strogonow z polędwicy wołowej

### **DODATKI**

- gorące bułeczki

HOTEL  
**WIELSPIN**  
\*\*\*  
[www.hotel.wielspin.pl](http://www.hotel.wielspin.pl)

## DANIA SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY

- Porchetta z czosnkiem i rozmarynem, kluseczki gnocchi, grillowane warzywa

## INNE

- stół wiejski z wędlinami, smalcem, ogórkami kiszonymi, chlebem na zakwasie oraz nalewką cytrynową na miodzie gryczanym

## NAPOJE

- napoje bezalkoholowe, niegazowane: woda z miętą oraz cytryną
- soki owocowe: jabłkowe, pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, szeroki wybór aromatycznych herbat dostępnych w bufecie bez limitów spożycia, uzupełnianych przez cały czas trwania Wesela

## MENU

*w formie otwartej pozwala dowolnie,  
wedle Państwa preferencji oraz budżetu ułożyć jedyne w swoim  
rodzaju menu na ten wyjątkowy dzień*

### PRZYSTAWKI jedna do wyboru

#### Cena porcji 18,00 zł

- roladka z wędzonego łososia z kremowym serkiem z chrupiącymi warzywami, podana na lekkim miksie sałat
- rostbef pieczony na różowo z serem lazur i marynowanymi gruszkami
- pieczony paszтет z żurawiną z chlebem naszego wypieku
- zielone szparagi z szynką długo dojrzewającą

### ZUPY jedna do wyboru

#### Cena porcji 10,00 zł

- rosół z kluseczkami
- krem z białych warzyw
- krem z pieczonej papryki i pomidorów
- zupa z borowików

### DANIA GŁÓWNE cztery do wyboru

#### Cena porcji 17,00 zł 120 g/porcję

- kotlet de volaille
- kotlet schabowy panierowany
- kotlet po parysku z pieczarkami
- filet z kurczaka z pomidorami i mozzarellą
- filet z kurczaka ze szpinakiem, serem feta i pomidorami suszonymi
- zraz wieprzowy ze schabu
- karczek pieczony z sosem myśliwskim

#### Cena porcji 20,00 zł 120 g/porcję

- polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- steki z polędwiczki wieprzowej w sosie z sera pleśniowego

HOTEL  
**WIELSPIN**  
\*\*\*

[www.hotel.wielspin.pl](http://www.hotel.wielspin.pl)

### **Cena porcji 24,00 zł 120 g/porcję**

- zraz wołowy
- pieczona pierś z kaczki
- filet z łososia z pieca
- polędwiczka z dorsza

### **DANIA WEGAŃSKIE dwa do wyboru**

#### **Cena porcji 20,00 zł**

- burger z fasoli i buraków na miksie sałat
- falafel w sosie pomidorowym
- marokańska potrawka z ciecierzycy z jarmużem
- pieczone tofu z komosą ryżową

### **DODATKI trzy skrobiowe 250 g/porcję i trzy warzywne 150 g/porcję**

#### **Cena dodatków 6,00 zł porcja**

- ziemniaki pieczone z ziołami
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- frytki belgijskie
- pyzy (jeśli jest wybrane danie z sosem)
- ryż z warzywami
  
- surówka z marchewki z jabłkiem i ananase
- surówka z selera z orzechami
- surówka z białej kapusty z koperkiem
- surówka Coleslaw z chrzanem
  
- buraczki zasmażane
- modra kapusta
- kapusta kiszona zasmażana
- kalafior z masłem i bułką tartą
- bukiet warzyw
- pieczone warzywa okopowe

### **DESERY jeden do wyboru**

#### **Cena deseru 16,00 zł**

- puchar lodowy z owocami
- lody waniliowe z gorącymi malinami
- lody czekoladowe z gorącymi wiśniami
- krem mascarpone z malinami

### **CIASTA NASZEGO WYPIEKU trzy do wyboru**

#### **Cena porcji 6,00 zł 70 g/porcję**

- szarlotka na kruchym spodzie
- czekoladowe z wiśniami
- sernik z lukrem
- cytrynowe z musem
- snickers z orzechami ziemnymi i karmelem
- sernik na zimno z owocami i galaretką

### **ZIMNY BUFET trzy mięsa i dwie ryby 80 g/porcję**

#### **Cena porcji 12,00 zł**

- galantyna z udek kurczaka
- roladka z piersi kurczaka z papryką

HOTEL  
**WIELSPIN**  
\*\*\*  
[www.hotel.wielspin.pl](http://www.hotel.wielspin.pl)

- pierś kurczaka z warzywami
- schab z młodego prosięcia z tymiankiem
- schab ze śliwką
- roladka ze schabu z boczkiem i porem
- polędwiczka wieprzowa w pieprzu
- polędwiczka wieprzowa Czarnolas z grzybami
- filet z indyka w curry z migdałami
- filet z indyka z owocami
- paszтет z żurawiną
- trio śledzi
- białe szparagi z szynką konserwową

### **Cena porcji 14,00 zł**

- zielone szparagi z szynką dojrzewającą
- rolada z mostka cielęcego z grzybami
- łosoś w galarecie
- roladka z sandacza z koperkiem
- ryba po grecku - dorsz
- szynka włoska z kantalupą i sosem balsamicznym
- rostbef pieczony na różowo z serem lazur i marynowanymi gruszkami
- roladki z wędzonego łososia z chrupiącymi warzywami
- tatar z łososia ze szczypiorkiem i chili
- tatar wołowy z dodatkami

### **ZIMNE SOSY dwa do wyboru 50 g/porcję**

#### **Cena porcji 4,00 zł**

- czosnkowy
- chrzanowy
- cumberland
- z zielonym pieprzem
- remoulade
- tatarski

### **SALATKI dwie do wyboru 150 g/porcję**

#### **Cena porcji 12,00 zł**

- sałatka a'la grecka
- sałatka szopska
- sałatka ogrodowa z bekonem i grzankami
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka z grillowanych warzyw

### **ŚNIADANIA jedna zupa i dwa mięsa**

- barszcz 8,00 zł
- barszcz z pasztecikiem 10,00 zł
- bogracz 12,00 zł
- żurek z białą kielbasą 12,00 zł
- golonka pieczona lub gotowana szt. około 350 g/porcję z kością lub w siatce około 180 g/porcję 16,00 zł
- pikantne pałeczki z kurczaka 2 szt. porcja 12,00 zł
- strogonow z polędwicy wołowej 150 g/porcję 25,00 zł

HOTEL  
**WIELSPIN**

\*\*\*

[www.hotel.wielspin.pl](http://www.hotel.wielspin.pl)

- polędwiczka wieprzowa w sosie leśnym 150 g/porcję 14,00 zł
- szaszłyk z wieprzowiny 150 g/porcję 12,00 zł
- szaszłyk drobiowy 150 g/porcję 12,00 zł
- marynowane udka z kurczaka 14,00 zł

## **DODATKI**

### **Cena dodatków 3,00 zł porcja**

- ziemniaki pieczone z ziołami
- kluski
- gorące bułeczki

## **DANIA SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY**

- Pieczona szynka wieprzowa w całości, ziemniaki pieczone, sos czosnkowy  
cena za kg 70,00 zł
- Porchetta z czosnkiem i rozmarynem, kluseczki gnocchi, grillowane warzywa  
cena za kg 85,00 zł
- Grill na tarasie (karkówka z grilla, kiełbasa, kaszanka z majerankiem oraz cebulą, marynowane udka z kurczaka)  
25,00 zł / osobę

## **INNE**

- stół wiejski z wędlinami, smalcem, ogórkami kiszonymi, chlebem na zakwasie oraz nalewką cytrynową na miodzie gryczanym 30,00 zł / osobę
- półmiski wędzonych ryb 30,00 zł / osobę
- półmiski polskich serów zagrodowych 45,00 zł / osobę
- półmiski pieczonego drobiu (indyk 250,00 zł, gęś 150,00 zł, kaczka 90,00 zł)

## **DEKORACJA SALI**

- dekoracja balonami 600,00 zł / 70 sztuk
- dekoracja świeżymi, ciętymi kwiatami / płatne według zamówienia
- okazjonalne menu wydrukowane i ułożone na stole w cenie organizacji uroczystości

## **OPCJE DODATKOWO PŁATNE**

- napoje bezalkoholowe, niegazowane: woda z miętą oraz cytryną, soki owocowe: jabłkowe, pomarańczowy, grejfrutowy, z czarnej porzeczki
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, szeroki wybór aromatycznych herbat dostępnych w bufecie bez limitów spożycia, uzupełnianych przez cały czas trwania Wesela 25,00 zł / osoby
- napoje bezalkoholowe gazowane: Pepsi, 7up, Mirinda w butelkach 1 litrowych 7,00 zł / sztukę
- korkowe 10,00 zł / od osoby dorosłej

—HOTEL—  
**WIELSPIN**  
\*\*\*  
[www.hotel.wielspin.pl](http://www.hotel.wielspin.pl)

## TORT

- tort można zamówić za naszym pośrednictwem w dowolnym formacie (płaski, w kształcie wybranym przez Państwa, piętrowy, z figurkami, z wydrukiem, udekorowany kwiatami) mogą Państwo wybrać np. dwa smaki tortu, wtedy dwie połówki tortu / piętra różnią się smakiem

Smaki tortów do wyboru:

- Brulee - śmietana z mascarpone z malinami, truskawkami, jagodami lub mixem owoców
- Leo leo - czekoladowy biszkopt, śmietana i chrupiąca prażynka o smaku mlecznej czekolady
- Raffaello - lekka kokosowa masa budyniowa, biała czekolada i prażynka kokosowa
- Owoce lasu - czekoladowy biszkopt, śmietana o smaku owocowym, masa budyniowa waniliowa, przełożone warstwą prażynki owocowej
- Pistacja z grejpfrutem - jasny biszkopt, śmietana o smaku grejpfrutowym, przełożone prażynką o smaku pistacjowym
- Nutella - czekoladowy biszkopt, lekko nugatowa śmietana i chrupiąca prażynka o smaku mlecznej czekolady i orzechów
- Paris - czekoladowy wytrawny mus z wiśniami na ciemnym biszkopcie
- Czekoladowy z wiśniami - na śmietanie o smaku czekoladowym z wiśniami, na ciemnym biszkopcie
- Brzdącowy - lekki kakaowy, na śmietanie, na jasnym biszkopcie
- Węgierski - czekoladowy, z wiśniami w alkoholu, na ciemnym biszkopcie.
- płatny indywidualnie w zależności od skomplikowania projektu ceny wahają się od 55,00 do 75,00 zł za kg
- w celu znalezienia inspiracji zapraszam na profil cukierni na FB [www.facebook.com/CukierniaLyskawaPoznan](http://www.facebook.com/CukierniaLyskawaPoznan)