

Wesele w Pałacu Radziwiłłów w Balicach 2021 rok

Menu 230 zł/os

- Powitanie gości chlebem i solą
- Piccolo dla dzieci
- Wino musujące z maliną/borówką/itp.

Zupa serwowana do stołu - 1 do wyboru:

- Królewski rosół z makaronem oraz warzywami
- Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw podany z oliwą pietruszkową oraz chrupiącą bagietką

Danie główne serwowane do stołu -1 do wyboru:

- Rumiana pierś z kurczaka w sosie tymiankowym podana z polentą wraz z zestawem surówek (marchewka, seler, buraczki)
- Schab faszerowany kaszą z boczkiem oraz majerankiem podany z kluskami śląskimi oraz surówką z czerwonej kapusty
- Wegetariańskie: Faszerowany batat z kaszą jaglaną, soczewicą z serem feta podany na sosie pomidorowym z zestawem surówek

Deser serwowany do stołu:

- Beza z musem mascarpone oraz owocami

Zimne przekąski:

- Deski wędlin oraz kielbas z sosem chrzanowym
- Deska z pasztetami z sosem śliwkowym i młotkowanym pieprzem
- Deski serów: żółtych, wędzonych oraz pleśniowych z miodem i winogronami
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie w trzech osłonach: kaszubskie z pieczoną papryką, w śmietanie, w oleju
- Tradycyjna jarzynowa
- Grecka
- Mix pieczywa
- Owoce sezonowe filetowane
- Ciasto: sernik, szarlotka, krówka

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

Kolacja I serwowana do stołu:

- *Karkówka wieprzowa w sosie ciemnym podana z ziemniakami pieczonymi oraz buraczki (do wyboru na ciepło lub zimno)*
- *Pierogi ruskie podane z cebulką*

Kolacja II serwowane do stołu:

- *Barszcz czerwony z kapuśniaczką*

Napoje serwowane - bez ograniczeń:

- *Kawa z ekspresu*
- *Herbata Sir Williams*
- *Dodatki: mleko, cytryna, cukier*
- *Woda mineralna niegazowana w karafkach*
- *Soki owocowe w karafkach*
- *Napoje gazowane typu: pepsy, 7 up, mirinda, Schweppes*

W cenie:

- *Kucharze i obsługa kelnerska*
- *Zastawa porcelanowa, sztucze i szkło do zamawianego powyżej cateringu*
- *Profesjonalna obsługa kelnerska*
- *Stoły okrągłe z obrusami (czarne/białe)*
- *Krzeseła bankietowe*

Dodatkowe możliwości:

wiejski stół do ustalenia(2500zł brutto)

- *Deski wiejskich wędlin oraz kiełbas*
- *Pieczona szynka wieprzowa z sosem chrzanowym*
- *Boczek pieczony w marynacie ziołami*
- *Indyk szpikowany czosnkiem z jabłkiem w całości*
- *Pieczony kark wieprzowy z czarnuszką*
- *Schab z morelą*
- *Deski wiejskich pasztetów wraz z sosem śliwkowym na bazie śliwownicy oraz mielonego pieprzu*
- *Galaretki wieprzowa*
- *Kaszanka z cebulką*
- *Boczek ze śliwką*
- *Smalec wiejski*
- *Ogórki kiszone oraz małosolne*
- *Kapusta z marchewką i kminkiem*

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

- *Grzybki marynowane*
- *Salata z boczkiem i ziemniakami*
- *Na ciepło bigos staropolski, żur na kiełbasie Lisieckiej*
- *Pieczyno wiejskie*

Słodki kącik 15zł brutto/os (do wyboru 6 rodzajów -w sumie 2szt/os)

- *Panna Cotta z musem malinowym*
- *Miętowa Panna Cotta z musem*
- *Tartoleтка z musem mascarpone*
- *Tarta z musem mascarpone*
- *Tarta z markujką oraz owocami*
- *Mus amaretto z owocami*
- *Tarta cytrynowa*
- *Krem pralinkowy z czekoladą*
- *Tiramisu*
- *Trufle czekoladowe*
- *Deser chia z owocami*
- *Babeczki z owocami*
- *Sernik, szarlotka, Krakówka*
- *Szarlotka*

Menu grill 30 zł brutto/os

- *Kiełbasa*
- *Karczek w pikantnej marynacie*
- *Żeberka w BBQ*
- *Golonka w piwie*
- *Pierś z kurczaka w marynacie ziołowej*
- *Warzywa grillowane*
- *Ziemniaki pieczone*
- *Salatka szwedzka, wiosenna*
- *Musztarda, ketchup, sos czosnkowy*
- *Pieczyno*

open bar 40 zł brutto/os

- *wino białe i czerwone, wódka Żubrówka, piwo*
- *lód, cooler, szkło*

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .