

Wesele w Pałacu Radziwiłłów w Balicach 2021 rok

Menu 280 zł/os

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

Przystawka serwowana do stołu-1 do wyboru:

- Pate z wątróbki drobiowej podane z emulsją z czerwonej porzeczki oraz grisini
- Melon z szynką parmeńską skropiony kremem balsamicznym z foccacią
- Wegetariańskie: Pieczony burak podany z bryndzą, słonecznikiem i musem malinowym

Zupa serwowana do stołu-1 do wyboru:

- Veloute z zielonego groszku podane z warzywami oraz pieczonym łososiem
- Królewski rosół z makaronem oraz warzywami
- Krem z pora podany z grzankami

Danie główne serwowane do stołu-1 do wyboru:

- Macerowane polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym podane z grateną ziemniaczaną z brokułami oraz zestawem surówek
- Kurczak faszerowany brokułem oraz serem pleśniowym z sosem włoskim podany z kluseczkami gnocchi oraz bukietem warzyw
- Wegetariańskie: Kotlecki z kaszy jaglanej z sosem włoskim podane z bukietem warzyw na parze

Deser serwowany do stołu:

- Puchar lodowy z owocami oraz bitą śmietaną

Zimne przekąski:

- Patery wędlin oraz kiełbas z sosem chrzanowym
- Patery paszтетów z sosem śliwkowym i młotkowanym pieprzem
- Deski serów: żółtych, wędzonych oraz pleśniowych z miodem i winogronami
- Tymbaliki drobiowe
- Teriny mięsne z sosem żurawinowym
- Śledź w trzech ostłonach: w śmietanie, śledź kaszubski z pieczoną papryką, w oleju
- Jarzynowa

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

- *Z kurczakiem oraz brokułami*
- *Sałatka grecka*
- *Pieczycwo mieszane*
- *Koreczki capresse*
- *Kaczka w sosie pomarańczowo-imbirowo-gruszkowym*
- *Melon z szynką parmeńską*
- *Owoce sezonowe filetowane*
- *Ciasto: sernik, szarlotka, krówka*

Kolacja serwowana do stołu:

- *Gordon blue z schabu podane z ziemniakami opiekanyymi oraz surówką colesław*
- *Gołąbki wegetariańskie z sosem grzybowym*

Serwis tortu weselnego

- *Tort we własnym zakresie*

Kolacja II serwowane do stołu:

- *Żurek z białą kiełbasą*
- *Minestrone z ciecierzycą*

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: pepsi, 7 up, mirinda, shwepps*

W cenie:

- *Kucharze i obsługa kelnerska*
- *Zastawa porcelanowa, sztućce i szkło do zamawianego powyżej cateringu*
- *Profesjonalna obsługa kelnerska*
- *Podkładki pod talerze*
- *Stoły okrągłe z obrusami (czarne/białe)*
- *Krzesała z pokrowcami (czarne/białe)*

Dodatkowo:

- *Podkładki pod talerze*
- *Złote krzesała*

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

Dodatkowe możliwości:

wiejski stół do ustalenia(2500zł brutto)

- *Deski wiejskich wędlin oraz kielbas*
- *Pieczona szynka wieprzowa z sosem chrzanowym*
- *Boczek pieczony w marynacie ziołem*
- *Indyk szpikowany czosnkiem z jabłkiem w całości*
- *Pieczony kark wieprzowy z czarnuszką*
- *Schab z morelą*
- *Deski wiejskich pasztetów wraz z sosem śliwkowym na bazie śliwowicy oraz mielonego pieprzu*
- *Galaretka wieprzowa*
- *Kaszanka z cebulką*
- *Boczek ze śliwką*
- *Smalec wiejski*
- *Ogórki kiszane oraz małosolne*
- *Kapusta z marchewką i kminkiem*
- *Grzybki marynowane*
- *Sałata z boczkiem i ziemniakami*
- *Na ciepło bigos staropolski, żur na kielbasie 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

- *Kielbasa*
- *Karczek w pikantnej marynacie*

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

LASTRADA

CATERING

- *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, cooper, szkło*

Gwarantujemy najwyższą jakość produktów przyrządzonych z należytą starannością .

Lastrada Catering Sp. z o.o. ul. Piastowska 47, 30-067 Kraków, NIP: 5130236927