

MENU

◆ Capital Weddings ◆

SZANOWNI PAŃSTWO, ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z PROPOZYCJĄ MENU SERWOWANEGO DO STOŁU ORAZ MENU SERWOWANEGO JAKO BUFET.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo również propozycje menu z potrawami wegańskimi.



Koszt menu to 250 zł za osobę
***dzieci do lat 5 - bezpłatnie**
***dzieci od 5-12 lat - 50% ceny od osoby**
***obsługa techniczna wesela - 50% ceny od osoby**



PRZYSTAWKI

(do wyboru max. dwie pozycje)

***Tatar z łososia z sezamem na rukoli**
***carpaccio z polędwicy wołowej z nutą truflową**
***roladka z bakłażana, nadziewana mozzarellą i fetą,
w delikatnym musie pomidorowym z bazylią**



ZUPY

(do wyboru max. dwie pozycje)

***krem z grzybów leśnych**
***miódowy chłodnik z melona i pesto z kolendry**
***Bulion z kołdunami**
***krem ze świeżych pomidorów z nutą bazylii**



DANIA GŁÓWNE

(do wyboru max. dwie pozycje)

***Pieczone udko kaczki z żurawiną ziemniaczanym puree i jabłkami**
***polędwica wieprzowa w musie musztardowo - miodowym
z opiekаныmi ziemniakami i warzywami z pieca**
***piers kurza ze szpinakiem i ricottą z kopytkami, na delikatnym musie z suszonych pomidorów**
***grillowany filet z łososia na plastrach melona,
ze świeżym szpinakiem i szafranowym risotto**



DESERY

***czekoladowa panna cotta**

MENU

◆ Capital Weddings ◆

DANIA SERWOWANE Z BUFETU



BUFET PRYZYTAWEK

- *Kompozycja serów z winogronami i owocową salsą
- *tradycyjne śledzie w śmietanie z jabłkiem , na carpaccio z buraka
 - *wybór pasztetów(z dziczyzny i gęsi)
 - *koreczki z suszonymi śliwkami i boczkiem
 - *roladki z wędzonego łososia z ziołowym serkiem
- *kompozycja pieczonych mięs(schab w majeranku, szynka z goździkami w coca coli, karczek w tymianku)
 - *półmisek wędlin (szynka,salami,kabanos)
 - *roladki z kurczaka nadziewane warzywami.



ZUPA SERWOWANA Z BUFETU PO PÓŁNOCY

(do wyboru max. dwie pozycje)

- *barszcz czerwony z pasztecikiem
- *tradycyjny żurek z jajkiem i białą kielbasą



DANIA GORĄCE SERWOWANE Z BUFETU

(do wyboru max. dwie pozycje)

- *żeberka w sosie BBQ z opiekanymi ziemniakami
- *kurczak w czarnych śliwkach i cynamonie z kluskami śląskimi
- *sola w sosie śmietanowo- cytrynowym na szafranowym risotto i carpaccio z cukinii
- *pieczeń wieprzowa z kninkiem po polsku z kopytkami i puree z buraków
- *wegetariańskie linguine z pastą z avocado i pomidorami cherry



SAŁATY

- *liście świeżego szpinaku z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i grzankami
- *plastry mozzarelli i pomidorów z pesto z bazylii
- *fusilli z parmezanem,natką i włoską mortadela
- *sałata grecka- z fetą, oliwkami i trzema kolorami papryk



DESERY

- *owoce sezonowe
- *tarta karmelowa z bananami
- *domowa szarlotka
- *Sernik z bakaliami



DODATKI

- *wybór pieczywa i masła smakowego
- *sosy: tatarski, czosnkowy,chrzanowy
- *korniszony, oliwki czarne i zielone

MENU

◆ Capital Weddings ◆

MENU VEGAŃSKIE



PRZYSTAWKI

(do wyboru max. jedna pozycja)

- * Carpaccio z buraka podane na rukoli ze słodkim balsamico
- * Roladka z bakłażana nadziewana pastą ze słonecznika, w delikatnym musie pomidorowym z bazylią



ZUPY

(do wyboru max. jedna pozycja)

- * krem z pieczonych pomidorów z rozmarynem i tymiankiem
- * zupa marchewkowa z imbirem i mlekiem kokosowym



DANIA GŁÓWNE

(do wyboru max. jedna pozycja)

- * Pulpety z soczewicy w sosie pomidorowych podane z opiekanymi ziemniakami i świeżymi warzywami
- * Burger z batatów z plasterkami awokado, podawany na sałacie z pieczonymi warzywami i salsą mango
- * Kotleczki z cieciorzki i świeżych ziół polane pastą sezamową tahini, podane z piklami i grillowanymi warzywami



DESERY

- * mus czekoladowy na mleku kokosowym z mussem owocowym (wiśniowym/malinowym/truskawkowym)
- sałatka owocowa z miętą (opcjonalnie z kokosową śmietanką)
- sernik z tofu



BUFET PRZYSTAWEK

- * paszteciki z ciasta francuskiego z farszem soczewicowo-grzybowym
- półmisek roślinnych paszтетów (grzybowy, soczewicowy, selerowy)
- roladki bakłażanowe i cukiniowe nadziewane pastą ze słonecznika lub pastą z ciecierzycy
- ogórki marchewki seler naciowy pokrojone w słupki
- + do wyboru pasty do maczania: słonecznikowa / cieciorzkowa / fasolowa



SAŁATY

- grillowane plastry warzyw z domowym pesto i płatkami migdałowymi
- sałatka ze świeżym szpinakiem awokado gruszką suszonymi pomidorami i pestkami



DODATKI

- wybór pieczywa i oliwy smakowej
- sosy bezmleczne: tatarski, czosnkowy, sojowy majonez
- korniszony, oliwki czarne i zielone

Dania gorące serwowane z bufetu (prosimy o wybór jednego dania)

- linguine z pastą z avocado i pomidorkami cherry
- warzywe curry z soczewicą podawane z kolendrowym ryżem lub leczy warzywne z soczewicą



ZUPA (SERWOWANA Z BUFETU OKOŁO PÓŁNOCY)

- * flaczki z boczniaków

MENU

◆ Capital Weddings ◆

MENU NAPOJÓW I ALKOHOLU

(dodatkowo możliwość wyboru wina z sommelierem, degustacje wina, whisky, drinki molekularne itp.)



NAPOJE SERWOWANE PODCZAS TRWANIA PRZYJĘCIA

*napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

*soki owocowe

*woda gazowana i bez gazu

*herbaty smakowe i świeżo parzona kawa

ALKOHOL

Przedstawiamy Państwu propozycję menu napojów i alkoholu.

Za alkohol zakupiony u nas, proponujemy Państwu specjalne ceny, rozliczamy każdą otwartą butelkę. Otwarte butelki mogą Państwo zabrać ze sobą po przyjęciu.

Tworzymy menu koktajli na bazie wybranego alkoholu.

Możemy serwować także alkohol zapewniony przez Państwa, opłata korkowa wynosi 10 zł za osobę.

WÓDKI

Wyborowa - 52,50 zł

Absolut - 68,00 zł

Belvedere - 192,00 zł

RUM

Havana 3 y.o.- 99,00 zł

TEQUILA

Olmecca Silver - 109,00 zł

Olmecca Gold - 122,00 zł

GIN

Seagrams - 60,00 zł

Bombay - 61,00 zł

VERMOUTH (BUTELKA 1 L)

Martini - 49,00 zł

WINO

Chardonnay (białe) - 23,00 zł

Cabernet Sauvignon/Merlot (czerwone) - 23,00 zł

Wino musujące - 26,50 zł

WHISKEY & BURBON

Ballantines 12 - 82,50 zł

Chivas 12 - 86,50 zł

Jim Beam - 87,00 zł

SINGLE MALT

Glenfiddich 12 - 260 zł

PROSECCO & CHAMPAGNE

Gancia Prosecco - 80 zł

Moet & Chandon Brut Imperial - 267,50 zł