



Restauracja Unicorn

OFERTA WESELNA

Ślub i wesele są jednymi z najbardziej cudownych momentów w życiu człowieka. Chwile, które zasługują na wyjątkową oprawę!

Restauracja Unicorn to idealne miejsce na organizację przyjęć weselnych. Możemy poszczycić się wyjątkową lokalizacją – nasza restauracja położona jest na terenie sopockiego Hipodromu, dzięki czemu Goście mogą podziwiać piękne widoki i poczuć niepowtarzalny klimat.



Propozycja I

Na powitanie lampka wina musującego!

Przystawka

Aromatyczny pasztet z dziczyzny podany z żurawiną duszoną w winie oraz grzanką tymiankową

Zupa

Consomme z kaczki podane z makaronem domowym i lubczykiem

Dania główne

Bitki wieprzowe duszone w sosie borowikowym

Pierś kurczaka owinięta w plaster bekonu zapiekana z rozmarynem oprószone parmezanem

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem marynowana w rozmarynie podana w sosie własnym

Filet z dorsza smażony na oliwie cytrynowej podany z duszonymi porami

Dodatki

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem / kasza gryczana z warzywami / miks kruchych sałat z winegretem/ buraczki / surówka z kapusty

Przekąski zimne

Śledziki marynowane w oliwie z cebulką i kaparami

Galantyna z kurczaka faszerowana omletem z dodatkiem orzecha włoskiego

Tymbaliki drobiowe z delikatną, klarowną galaretką

Roladka z kurczaka faszerowana serem feta i oliwkami

Mus z wędzonego łososia podany na grzance

Sałatka z pieczonymi pulpecikami mięsnymi, selerem naciowym, cebulą i jajkiem

Parfait z kacznej wątróbki z karmelizowaną cebulką podany na grzance

Grillowana cukinia faszerowana serem camembert i suszonym pomidorem

Pieczyno, masło

Bufet kawowy

Kawa, herbata, woda bez ograniczeń

Danie serwowane po północy

Żurek z białą kiełbasą na własnym zakwasie aromatyzowany świeżym majerankiem

Cena: 200 zł za osobę

Propozycja II

Na powitanie lampka wina musującego!

Przystawka

Świeży łosoś marynowany w ziołach i sosie sojowym, podany na rukoli skropionej winegretem
miodowo-limonkowym w duecie z omletem parmezanowym

Zupa

Krem z pora i pieczonych ziemniaków z dodatkiem wiejskiej śmietany podany z kluskami cielęcymi

Danie główne

Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym

Eskalopki z piersi indyka zapiekane z suszonymi pomidorami, białą mozzarellą i świeżą bazylią

Bitki ze schabu wieprzowego duszone z chorizo picante, paloną papryką i czerwoną cebulą

Filet z dorsza, smażony na oliwie, podany z konfiturą cytrynową

Dodatki

Ziemniaki pieczone z serem, bekonem oprószone szczypiorkiem / risotto z warzywami
korzeniowymi i zielonym groszkiem / miks kruchych sałat z winegretem / pomidory z cebulą
kruszonym pieprzem, bazyliowym ekstraktem skąpane w oliwie extra vergine / fasolka szparagowa
na ciepło z masłem

Przekąski zimne

Śledzie marynowane z estragonem podane z cebulką i oliwą

Wątróbka drobiowa zapiekana w plastrze bekonu

Pasztet z dzika podany z żurawiną

Mini bouchees z ciasta francuskiego faszerowane pastą z wędzonego łososia

Rostbef pieczony na różowo zawijany z serem pleśniowym typu jersey oraz rukolą

Rolada z łososia faszerowana dorszem glazurowana fondem rybnym podana z kawiolem tobiko

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana borowikami pieczona w plastrze bekonu

Sałatka z ziemniaków, marynowanej cebuli i owoców morza (małże, ośmiorniczki, kalmary,
krewetki) skropiona cytryną

Pieczyno, masło

Bufet kawowy

Kawa, herbata, woda, soki owocowe bez ograniczeń

Danie serwowane po godzinie 24

Boeuf bourguignon z gnocchi

Cena: 220 zł za osobę

Propozycja III

Na powitanie lampka wina musującego!

Przystawka

Rostbef pieczony na różowo z rozmarynem podany z karmelizowaną gruszką oraz omletem szparagowym

Zupa

Zupa z leśnych grzybów (borowik, rydz, kurka) podawana z wędzoną gęsiną

Danie główne

Soczysta pierś kurczaka z kostką faszerowana szynką parmeńską i serem grana padano pieczona z świeżą szałwią i białym winem

Polędwiczka wieprzowa smażona na oliwie w prażonej kaszy gryczanej podana z sosem demi glace z palonych kości cielęcych i wołowych

Kacze udko confit, zapieczone z warzywami duszonymi w czerwonym winie

Stek z łososia norweskiego z grilla, podany z grillowanym bakłażanem i cukinią

Dodatki

Ziemniaki pieczone z serem, bekonem i szczypiorkiem/ gniocchi z masłem/ buraczki zasmażane na ciepło/ miks kruchych sałat z winegretem/ soczewica duszona z warzywami

Przekąski zimne

Tarta borowikowa / Roladka z piersi kurczaka faszerowana wędzoną słoniną i oscypkiem

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana musem z kurzej wątróbki podana z konfiturą z czerwonej cebuli / Łosoś grawlax marynowany w ginie, soli morskiej i koprze podany z sosem z surowych żółtek i musztardy dijon / Małże nowozelandzkie zapiekane w porach i śmietanie /

Tatar z polędwicy wołowej podany z marynowanym borowikiem, korniszonem i cebulką / Wędzone ryby z cytryną podane na desce/ Kapary podane w puszystym serku i oprószone parmezanem /

Pikantna sałatka z pulpecikami wieprzowymi, selerem naciowym, marynowaną papryką,

jajkiem i cebulą/ Pieczywo, masło

Bufet kawowy/ słodki

Kawa, herbata, woda, soki owocowe bez ograniczeń

Ciastka deserowe w papilotkach

Owoce filetowane

Mus z białej czekolady z sosem malinowym

Danie serwowane po północy

Jagnięcina pieczona z bakłażanem, pomidorami, czosnkiem, ziołami i czerwonym winem

Cena: 250 zł za osobę



Restauracja UNICORN
UL. WŁADYSŁAWA ŁOKIETKA 1
80-824 SOPOT

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!
biuro@unicorn-hipodrom.pl