

# Menu Weselne

W HOTELU SKANSEN CONFERENCE & SPA

## MENU – 300 zł brutto/osoba

### OPCJA SERWOWANA

#### Zupa serwowana:

Krem z gruszki i pietruszki, grzanki korzenne ze szczyptą pudru z pietruszki

#### Danie główne serwowane:

Pieczone żebro wieprzowe w sosie własnym w towarzystwie wędzonej śliwki, papryczki chili, podane z koperkowymi kluchami i maślanym burakiem

#### Deser serwowany:

Brownie czekoladowe, lody śmietankowe i sos wiśniowy

#### Bufet ciepły:

Szczawiowa na wędzonych żeberkach z jajkiem

Udko drobiowe w sosie BBQ

Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym

Filet rybny otulony pesto koperkowym

Farfalle w sosie paprykowo-pomidorowym

Królewski bukiet warzyw

Kopytka na maśle koperkowym

#### Bufet zimny:

Surówka Waldorf

Sałatka śledziowa

Sałatka z brokuła i jajka

Sałatka grecka

Terriny i pasztety własnej produkcji z piklami i sosami

Sałatka Caprese

Pieczony rostbef z musem musztardowym

Kosz pieczywa

#### Bufet słodkości:

Krem czekoladowy z karmelizowaną wiśnią

Pucharki owocowe z galaretką

Mini beziki z kremem mascarpone

Ptysie

Owoce krojone

Ciasta: ciasto makowe, kokosowe, sernik na zimno z owocami.

#### Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub gulasz wieprzowy z warzywami (do wyboru wcześniej)

# Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

## MENU – 330 zł brutto / osoba

### OPCJA SERWOWANA

#### Przystawka:

Pierś z kaczki z nutą rozmarynu, z musem chrzanowym, karmelizowanym burakiem i blanszowaną marchewką na maśle tymiankowym

#### Zupa serwowana:

Krem cebulowy z serem fetą, chrustem z dojrzewającego boczku i oliwą truflową

lub (do wyboru wcześniej)

Królewski rosół z domowym makaronem i pulpecikami drobiowymi

#### Danie główne serwowane:

Podwędzana polędwiczka wieprzowa otulona pieprzem cytrynowym, babką au gratin, zapiekaną marchewką czosnkową i sosem szalotkowym

#### Deser serwowany:

Krem kataloński z ciastkiem owsianym i sezonowym owocem

#### Bufet ciepły:

Aromatyczna zupa pieczarkowa  
Staropolskie medaliony wołowe w sosie własnym  
Orientalny filet z kurczaka w warzywach  
Filet z pstrągą tęczowego na sosie winno-koperkowym

Bukiet sezonowych warzyw z oliwą  
Ryż jaśminowy z zielonym groszkiem

#### Bufet zimny:

Śledź w trzech odsłonach: po kaszubsku, z jabłkiem i burakiem  
Wiejskie przysmaki (pasztet, pieczone mięsa, regionalne sery)  
Carpaccio z buraka z fetą i octem balsamicznym, podane na rukoli  
Sałatka nicejska  
Pieczeń rzymska z sosem żurawinowym  
Balotyna z kurczaka  
Bukiet sałat i warzyw z sosami  
Pikle  
Kosz pieczywa  
Wędzone ryby

#### Bufet słodkości:

Panna cotta z sosem malinowym  
Creme brulee  
Galaretka z owocami  
Selekcja muffinek  
Owoce filetowane  
Domowe ciasta: szarlotka, sernik na spodzie czekoladowym, ciasto czekoladowe

#### Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub gulasz wieprzowy z warzywami (do wyboru wcześniej)

# Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

## MENU – 360 zł brutto/osoba

### OPCJA SERWOWANA

#### Przystawka serwowana:

Vol-au-vent, czyli puszyste ciastko francuskie wypełnione rostbefem, musem szalotkowym i nutą chrzanu

#### Zupa serwowana:

Aromatyczny rosół z indyka z pulpecikami i lanymi kluskami pietruszkowymi

#### Danie główne:

Kurczak supreme otulony dojrzewającym boczkiem, puree ziemniaczane, kalafior romanesco i sos winno - truflowy

#### Deser serwowany:

Pieczone jabłko z cynamonem na czekoladowej kruszonce z dodatkiem sosu zabajonem podane z lodami śmietankowymi

### lub (do wyboru wcześniej)

#### Przystawka serwowana:

Marynowany łosoś w buraku i cytrynie, zapiekany ziemniak, kompresowany ogórek w białym winie z kwaśną śmietaną i kawiolem owocowym

#### Zupa serwowana:

Krem z pasternaku, chips z ziemniaka i oliwa z suszonych pomidorów

#### Danie główne:

Pstrąg łososiowy, puree z selera i salsą pomidorową, z dodatkiem czerwonej cebuli i oliwki

#### Deser serwowany:

Ciasto bananowe z dodatkiem karmelowego kremu, otulone śmietankowym musem i lodami czekoladowymi

#### Bufet ciepły:

Żurek po staropolsku z jajkiem  
Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym i akcentem trufli  
Duszona rolada drobiowa z nadzieniem szpinakowo-serowym w sosie paprykowym  
Karczek wieprzowy pieczony w ziołach i sosie własnym  
Dorsz marynowany cytrusami otulony sosem koperkowym  
Ziemniaki opruszone pudrem koperkowym  
Makaron penne z sosem chorizo  
Grillowane warzywa z ziołami i oliwą

#### Bufet zimny:

Swojski paszтет z sosem owocowym  
Roladka z szynki w galarecie faszerowana musem chrzanowym  
Tymbaliki drobiowe  
Śledź w śmietanie i czerwonej cebuli  
Deska wędzonych ryb  
Pieczone mięsa  
Sałatka grecka  
Sałatka hawajska  
Bukiet sałat i warzyw w towarzystwie sosów  
Kosz pieczywa

#### Bufet słodkości:

Patera owoców  
Fontanna czekoladowa  
Patera ciast (sernik, szarlotka, ciasto marchewkowe)  
Panna cotta  
Krem czekoladowy  
Tiramisu włoskie  
Galaretki owocowa

#### Po północy:

Serwowany barszcz z pasztecikiem lub strogonow z warzywami (do wyboru wcześniej)

# Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

## MENU – 400 zł brutto/osoba

### OPCJA SERWOWANA

#### Przystawka serwowana:

Rillettes z kaczki na grzance czosnkowej, konfitura z czerwonej cebuli, liść rukoli z ziarnem granatu

#### Zupa serwowana:

Flaczki domowe

#### Danie główne:

Duszone policzki wieprzowe w czerwonym winie i rozmarynie, pieczone ziemniaczki, brokuł, sos pieczeniowy

#### Deser:

Miętowa panna cotta z sosem wiśniowym

### lub (do wyboru wcześniej)

#### Przystawka serwowana:

Panierowany ser brie na młodych liściach w towarzystwie wiśni i prażonych orzechów włoskich

#### Zupa serwowana:

Lazurowy krem, chipsy z salami i pudrem z pietruszki

#### Danie główne:

Pieczony udziec kaczki podany z aromatycznym puree buraczanym z nutą cynamonu i chili, kalafior romanesco, całość dopełniona sosem cydrowym

#### Deser:

Tarta malinowa z koroną bezową i musem śmietanowym

#### Bufet ciepły:

Tajska zupa z mlekiem kokosowym i kurczakiem  
Krem szczawiowy z jajkiem

Curry z wołowiną i warzywami

Rolada z indyka faszerowana gryką i dynią w sosie gravy

Glazurowany łosoś w marynacie z syropu klonowego i gorczycy

Ryż jaśminowy z przyprawami

Grillowane warzywa

Babka au gratin

Gnocchi ziemniaczane z pesto bazyliowym

#### Bufet zimny:

Tarta z warzywami

Deska wędzonych ryb

Deska serów regionalnych

Caprese z pomidora i mozzarelli z dodatkiem redukcji octu balsamicznego

Sałatka nicejska

Bukiet sałat z warzywami i dipami

Sałatka wiosenna

Mięsa pieczone

Galantyna drobiowa

Plastry indyka w sosie kaparowym

Pikle

Kosz pieczywa

Przekąski koktajlowe

#### Bufet słodkości:

Panna cotta z sosem malinowym

Creme brulee

Owoce filetowane

Malinowa chmurka

Fontanna czekoladowa

Blok czekoladowy

Ciasta: tiramisu, sernik królewski, ciasto toffi

#### Po północy:

Staropolski żurek z jajkiem lub strogonow z warzywami (do wyboru wcześniej)



# Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

## OPCJE DODATKOWE

### ALKOHOLE

- Wódka Stumbrass - 54,00 zł / 0,5l
- Wódka Wyborowa - 54,00 zł / 0,5l
- Wódka Finlandia - 66,00 zł / 0,5l
- Whisky Ballantine's - 120,00 zł brutto / 0,7l
- Whisky Jack Daniel's - 170,00 zł brutto / 0,7l
- Wino białe/czerwone Vittorino - 45,00 zł / 0,75l
- Piwo Kasztelan - 9,00 zł / 0,5l

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Coca-Cola, Fanta, Sprite - 12,00 zł / 850ml
- Soki owocowe - 12,00 zł / 1l
- Kawa, herbata no limit - 20,00 zł / osoba

## USŁUGA BARMANA - 1000,00zł (1 barman na 50 osób)

### MENU DRINKI

#### 1. Finlandia Caipiroska

Wódka Finlandia, limonka, cukier trzcinowy, kruszony lód

- Wódka Finlandia - 66,00zł brutto / 0,5l
- Limonka, cukier trzcinowy, kruszony lód - w cenie

#### 2. Sex on the beach

Wódka Wyborowa, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, grenadyna, likier brzoskwiniowy

- Wódka Wyborowa - 54,00zł brutto / 0,5l
- Sok pomarańczowy - 12,00zł brutto / 1l
- Grenadyna - 84,00zł brutto / 0,7l
- Sok żurawinowy, likier brzoskwiniowy - w cenie

#### 3. Finlandia Copa

Wódka Finlandia smakowa, Coca-Cola, Limonka, lód

- Wódka Finlandia smakowa - 66,00zł brutto / 0,5l
- Coca-Cola - 12,00zł brutto / 1l
- Limonka, lód - w cenie

# Menu Weselne

W HOTELU SKANSEN CONFERENCE & SPA

## 4. Whiskey Sour

Whisky Jack Daniel's, sok z cytryny, syrop cukrowy, lód

- Whisky Jack Daniel's – 170,00zł brutto / 0,7l
- Sok z cytryny, syrop cukrowy, lód – w cenie

## 5. Tequila Sunrise

Tequila Olmeca Srebrna, sok pomarańczowy, sok z cytryny, grenadyna

- Tequila Olmeca Srebrna – 120,00zł brutto / 0,7l
- Grenadyna – 84,00zł brutto / 0,7l
- Sok pomarańczowy – 12,00zł brutto / 1l
- Sok z cytryny – w cenie

## 6. Mojito

Rum Bacardi biały, woda gazowana, limonka, brązowy cukier, mięta

- Rum Bacardi biały – 96,00zł brutto / 0,7l
- Woda gazowana – 12,00zł brutto / 1l
- Limonka, cukier brązowy, mięta – w cenie

## 7. Gin & Tonic

Gin Seagrams, tonic, lód, cytryna

- Gin Seagrams – 89,00zł brutto / 0,7l
- Tonic – 12,00zł brutto / 1l
- Lód, cytryna – w cenie

## 8. Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, woda gazowana

- Prosecco – 66,00zł brutto / 0,7l
- Aperol – 96,00zł brutto / 0,7l
- Woda gazowana – 12,00zł brutto / 1l

# Menu Weselne

W HOTELE SKANSEN CONFERENCE & SPA

## BAZA NOCLEGOWA

Apartament dla Państwa Młodych - GRATIS (w miarę dostępności)

Apartament de lux:

- do wykorzystania pojedynczego - 400,00zł
- do wykorzystania dla dwóch osób - 250,00zł / osoba
- do wykorzystania dla więcej niż dwóch osób (max 4) - 200,00zł / osoba.

Pokój jednoosobowy - 260,00zł brutto / osoba

Pokój dwuosobowy - 310,00zł brutto / cały pokój

Pokój trzyosobowy - 420,00zł brutto / cały pokój

W cenie noclegu znajduje się dostęp do Strefy Wellness.

Śniadanie dla Gości przyjęcia weselnego – 50,00zł brutto / osoba.

Doba hotelowa od godz. 15.00 w dniu przyjazdu.

Zwolnienie pokoi hotelowych do godz. 11.00 w dniu wyjazdu.

Parking dla Gości przyjęcia weselnego – GRATIS.

**\*Zaproponowane ceny na w/w towary będą podlegały waloryzacji w oparciu o wskaźnik inflacji.**