

# SANTORINI

Ul. Europejska 33 (Gumieńce)

Tel.: 509-361-001

e-mail: paulina.kosior@santorinibar.pl

## OFERTA WESELNA 2019



# Menu I

## Na powitanie

Wino musujące  
Chleb z solą, kieliszek z wódką i wodą

## Zupa (serwowana)

Krem z pomidorów z białą Mozzarellą

## Danie główne (serwowane na paterach)

Polędwiczki wieprzowe nadziewane wędzonym serem i suszonymi pomidorami w sosie prowansalskim  
Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem Feta w sosie serowym  
Dorsz w czerwonym Pesto z płatkami prażonych migdałów  
Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Ziemniaki pieczone  
Mieszanka sałat z rucolą, czerwoną cebulą, pomidorem, Fetą i oliwą z oliwek  
Coleslaw  
Warzywa gotowane

## Przekąski zimne (serwowane do stołu lub w formie stołu szwedzkiego)

Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karkówka marynowana w ziołach, rolada z boczku  
Fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo – migdałowej z dipem ziołowym  
Ruloniki z tortilli z łososiem wędzonym i serkiem Mascarpone  
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym, ogórkiem i drobno siekaną cebulką  
Roladki z cukinii faszerowane Mozzarellą i suszonymi pomidorami  
Krażki świeżego ogórka z pastą serowo - łososiową  
Krewetki w cieście ziemniaczanym z sosem słodko - pikantnym  
Sałatka śledziowa z mango i awokado  
Śledziowe rolmopsy w occie  
Koreczki tradycyjne (wędlina, ser, warzywa konserwowe)  
Koreczki z pomidorka koktajlowego, Mozzarelli i bazylii  
Sałatka grecka  
Sałatka meksykańska z makaronem, czerwoną fasolą i kukurydzą  
Sałatka gyros z kurczakiem  
Dodatki: pieczywo jasne i ciemne, masło, chrzan, ćwikła

## Ciepłe wejście I (serwowane)

Pikantna gulaszowa z pieczywem

## Ciepłe wejście II (w formie stołu szwedzkiego)

Szaszłyki wieprzowe z pieczarkami, cebulką i papryką  
Polędwiczki drobiowe w panierce biszkoptowej  
Klopsiki z cukinii i kaszy jaglanej na pomidorowej salsie  
Kluseczki Gnocchi w sosie śmietanowym  
Naleśniki meksykańskie  
Panierowane kapelusze pieczarek nadziewane szynką i serem Mozzarella

## Napoje gorące

Kawa rozpuszczalna z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinyowy)  
Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinyowy)

## Napoje zimne

Soki owocowe/napoje gazowane/woda mineralna

## Słodkości

Ciasto (różne rodzaje)

## Całkowity koszt powyższej propozycji menu wynosi:

Do 49 osób – **145,00 zł/os.**  
50-99 osób – **135,00 zł/os.**  
Od 100 osób – **125,00 zł/os.**

## Cena przyjęcia Weselnego obejmuje:

Przygotowanie stołów zasiadanych i szwedzkich (białe obrusy, falbany ozdobne, bieżniki dekoracyjne, serwetki Duniline, lustra dekoracyjne, przyozdobienie krzeseł Młodej Pary),  
Pełną zastawę stołową do powyższego menu,  
Serwis kelnerski do 12h.

# Menu II

## Na powitanie

Wino musujące

Chleb z solą, kieliszek z wódką i wodą

## Zupa (serwowana)

Rosół drobiowy z makaronem

## Danie główne (serwowane na paterach)

De'volaille

Tradycyjny schabowy z pieczarkami

Karkówka w sosie własnym

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki smażone

Buraczki

Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem, papryką i kukurydzą (sos winegret)

Kapusta zasmażana

## Przekąski zimne (serwowane do stołu lub w formie stołu szwedzkiego)

Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karkówka marynowana w ziołach, rolada z boczku

Fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo – migdałowej z dipem ziołowym

Deska serów żółtych i pleśniowych

Ruloniki z tortilli z szynką i suszonymi pomidorami

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym, ogórkiem i drobno siekaną cebulką

Tymbaliki drobiowe

Śledzik w olejku z cebulką i pieprzem ziołowym

Śledziowe rolmopsy w occie

Ryba po grecku

Ryba w galarecie

Koreczki tradycyjne (wędlina, ser, warzywa konserwowe)

Sałatka grecka

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka gyros z kurczakiem

Dodatki: pieczywo jasne i ciemne, masło, chrzan, ćwikła

## Ciepłe wejście I (serwowane)

Żurek z białą kielbasą, jajkiem i pieczywem

## Ciepłe wejście II (w formie stołu szwedzkiego)

Pikantne pałki z kurczaka

Kotlety mielone w krążkach cebuli nadziewane gorącym serem

Miruna przekładana szpinakiem zapiekana Mozzarellą

Bigos Staropolski

Krokiety z serem i pieczarkami

Panierowane kapelusze pieczarek nadziewane szynką i serem Mozzarella

## Napoje gorące

Kawa rozpuszczalna z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinowy)

Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinowy)

## Napoje zimne

Soki owocowe/napoje gazowane/woda mineralna

## Słodkości

Ciasto (różne rodzaje)

## Całkowity koszt powyższej propozycji menu wynosi:

Do 49 osób – **145,00 zł/os.**

50-99 osób – **135,00 zł/os.**

Od 100 osób – **125,00 zł/os.**

## Cena przyjęcia Weselnego obejmuje:

Przygotowanie stołów zasiadanych i szwedzkich (białe obrusy, falbany ozdobne, bieżniki dekoracyjne, serwetki Duniline, lustra dekoracyjne, przyozdobienie krzesel Młodej Pary),

Pełną zastawę stołową do powyższego menu,  
Serwis kelnerski do 12h.

## Menu III

### Na powitanie

Wino musujące  
Chleb z solą, kieliszek z wódką i wodą

### Zupa (serwowana)

Rosół drobiowy z makaronem

### Danie główne (serwowane na paterach)

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami  
Gordon blue z kurczaka w panierce orzechowej  
Filet z dorsza przekładany szpinakiem zapiekany serem  
Kotlety z soczewicy w sosie pomidorowym  
Ziemniaki gotowane z koperkiem  
Ziemniaki pieczone  
Ziemniaki smażone  
Buraczki  
Mizeria  
Kapusta zasmażana

### Przekąski zimne (serwowane do stołu lub w formie stołu szwedzkiego)

Mięsa pieczone: schab ze śliwką, karkówka marynowana w ziołach, rolada z boczku  
Fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo – migdałowej z dipem ziołowym  
Deska serów żółtych i pleśniowych  
Ruloniki z tortilli z szynką i suszonymi pomidorami  
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym, ogórkiem i drobno siekaną cebulką  
Tymbaliki drobiowe  
Śledzik w olejku z cebulką i pieprzem ziołowym  
Śledziowe rolmopsy w occie  
Ryba po grecku  
Ryba w galarecie  
Koreczki tradycyjne (wędlina, ser, warzywa konserwowe)  
Sałatka grecka  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros z kurczakiem  
Dodatki: pieczywo jasne i ciemne, masło, chrzan, ćwikła

### Ciepłe wejście I (serwowane)

Gulaszowa z pieczywem

### Ciepłe wejście II (w formie stołu szwedzkiego)

Szaszłyk z kabaczką, indyka i sera Mozzarella  
Gołąbki z kaszą gryczaną i mięsem w sosie pomidorowo - żurawinowym  
Pierogi ruskie z cebulką  
Warzywa ratatouille  
Pieczony ziemniak zapiekany z serem  
Zapiekane pieczarki z serem Brie oraz pietruszką

### Ciepłe wejście III (serwowane)

Barszcz czerwony czysty  
Krokiety z serem i pieczarkami

### Napoje gorące

Kawa rozpuszczalna z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinyowy)  
Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinyowy)

### Napoje zimne

Soki owocowe/napoje gazowane/woda mineralna

### Słodkości

Ciasto (różne rodzaje)  
Mini deserki (Panna Cotta, Tiramisu)  
Patery owoców świeżych

### Całkowity koszt powyższej propozycji menu wynosi:

Do 49 osób – **165,00 zł/os.**  
50-99 osób – **155,00 zł/os.**  
Od 100 osób – **145,00 zł/os.**

### Cena przyjęcia Weselnego obejmuje:

Przygotowanie stołów zasiadanych i szwedzkich (białe obrusy, falbany ozdobne, bieżniki dekoracyjne, serwetki Duniline, lustra dekoracyjne, przyozdobienie krzeseł Młodej Pary),  
Pełną zastawę stołową do powyższego menu,  
Serwis kelnerski do 12h.

## *Poprawiny - menu I*

### **Zupa**

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

### **Dania z grilla**

Mini szaszłyki wieprzowe z boczkiem i cebulką

Karkówka

Grillowana pierś z kurczaka w ziołach

Kiełbasa z grilla

Kaszanka z cebulką

Pieczone ziemniaki w folii

Warzywa grillowane z przyprawami (cukinia, bakłażan, cebula, papryka, pieczarki)

### **Dodatki do dań z grilla**

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z czerwonej kapusty

Ketchup, musztarda, sos czosnkowy, tzatziki, sos koktajlowy

Pieczyno jasne i ciemne

### **Przekąski zimne**

Krażki świeżego ogórka z pastą serowo – łososiovą

Tartinki na krążkach pumpernika z pastą paprykową i oliwką

Tartinki w słonych babeczkach z pastą szczypiorkową i różyczkami wędzonego łososa

Koreczki z kuleczek mięsnych w sezamie z mini warzywami konserwowymi

Koreczki tradycyjne: wędlina, ser żółty, warzywa konserwowe

Sałatka gyros

Warstwowa sałatka z tuńczykiem, cebulką, jajkiem, majonezem i zielonym groszkiem

### **Napoje gorące**

Kawa rozpuszczalna z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinowy)

Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinowy)

### **Napoje zimne**

Soki owocowe/napoje gazowane/woda mineralna

**Całkowity koszt powyższej propozycji menu wynosi:**

**69,00 zł/os.**

**W podanej wycenie zapewniamy Państwu:**

- przygotowanie stanowiska grillowego wraz z całym niezbędnym sprzętem,
- zastawę stołową do powyższego menu,
- przygotowanie stołów zasiadanych i stołu szwedzkiego,
- serwis kelnerski do 8h.

## *Poprawiny - menu II*

### **Zupa**

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

### **Danie główne**

Grillowany schab w boczku serwowany z puree ziemniaczano - pietruszkowym i surówką z czerwonej kapusty

### **Napoje gorące**

Kawa rozpuszczalna z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinowy)

Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinowy)

### **Napoje zimne**

Soki owocowe/napoje gazowane/woda mineralna

### **Słodkości**

Ciasto (różne rodzaje)

**Całkowity koszt powyższej propozycji menu wynosi:**

**50,00 zł/os.**

**W podanej wycenie zapewniamy Państwu:**

- przygotowanie stanowiska grillowego wraz z całym niezbędnym sprzętem,
- zastawę stołową do powyższego menu,
- przygotowanie stołów zasiadanych i stołu szwedzkiego,
- serwis kelnerski do 5h.



***Razem stwórzmy coś wyjątkowego...***

Opierając się na naszym wieloletnim doświadczeniu i znajomości rynku oferujemy Państwu kompleksowe usługi w zakresie organizacji ślubów i wesel.


W sposób profesjonalny zorganizujemy każde przyjęcie od początku do końca, ze szczególną dbałością o najmniejsze detale. Służymy Państwu naszym doświadczeniem przy doborze poszczególnych usług i podwykonawców. Sprawimy by ten wymarzony dla Państwa dzień był niezapomniany i magiczny.



**Zapraszamy serdecznie do kontaktu**

PAULINA KOSIOR | 661 515 591

biuro@behappywedding.pl

  / behappyweplanner