

OFERTA WESELNA

PAKIET VIP



tel.: 509 361 001

e-mail: paulina.kosior@santorinibar.pl

**PONIŻSZE MENU JEST PROPOZYCJĄ, ZAWIERA PRZYKŁADOWE DANIA
I MOŻE BYĆ DOPASOWANE DO INDYWIDUALNYCH OCZEKIWAŃ KLIENTA.**

Na powitanie

Wino musujące

Piccolo (dla dzieci)

Chleb z solą, kieliszek z wódką i wodą

Zupa

(jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem, marchewką i pietruszką

Krem z pomidorów z białą Mozzarellą

Krem z białych warzyw z chipsem serowym

Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym

Krem z pieczonych buraków z kozim serem

Danie główne

(jedno do wyboru lub 2-3 dania serwowane na paterach)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana

buraczkami w różowym sosie śmietanowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym

Karkówka w sosie myśliwskim

Zrazy wieprzowe z ogórkiem i boczkiem w sosie węgierskim

Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce

Kieszonka z kurczaka faszerowana serem i pieczarkami

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem Feta w sosie serowym

De'volaille z masłem i pietruszką

Miruna przekładana czosnkowym szpinakiem

zapiieczona serem

Dorsz w czerwonym Pesto z płatkami

prażonych migdałów

Kotleciki warzywne na pomidorowej salsie

Dodatki ziemniaczane

(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki w ziołach z pieca

Kopytka

Kluseczki

Gnocchi w sosie śmietanowym

Ryż kolorowy

Dodatki warzywne

(jedno do wyboru lub 2-3 serwowane na paterach)

Świeże warzywa z sosem winegret

Surówka z kapusty pekińskiej i kolorowych warzyw

Colesław

Buraczki

Mizeria

Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchewka mini)

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 łososiem wędzonym i Mascarpone
Roladki z cukinii faszerowane Mozzarellą i suszonymi pomidorami
Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym, ogórkiem i drobno siekaną cebulką
Tymbaliki drobiowe
Śledzik w oleju z cebulką i pieprzem ziołowym
Ryba po grecku
Koreczki tradycyjne (wędlina, ser, warzywa konserwowe)
Sałatka grecka
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka gyros z kurczakiem
Dodatki: pieczywo jasne i ciemne, masło, chrzan, ćwikła

Wiejski stół

Wybór wędlin i kielbas
Ryby wędzone
Smalec wyrobu własnego
Ogórki kiszone
Chleb wiejski

Ciepłe wejście I*(podane na sali)*

Płonąca szynka podana z pieczonymi ziemniakami i sosem grzybowym

Ciepłe wejście II*(w formie stołu szwedzkiego)*

Szaszłyk drobiowy z kolorowymi warzywami
Kotleciki mielone w krążkach cebuli z serem
Mini gołąbki w sosie pomidorowym
Pierogi ruskie z cebulką

Ciepłe wejście III*(serwowane, jedna zupa do wyboru)*

Pikantna gulaszowa
Żurek z białą kielbasą i jajkiem
Flaczki wołowe
Boeuf Strogonow
Barszcz czerwony z krokietem

Napoje gorące*(do spożycia podczas imprezy)*

Kawa rozpuszczalna i sypana z dodatkami (mleko, cukier biały i trzcinowy) – b/o
Herbata czarna i smakowa z dodatkami (cytryna, cukier biały i trzcinowy) – b/o

Napoje zimne*(do spożycia podczas imprezy)*

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)-b/o
Napoje gazowane (Pepsi, 7Up)-b/o
Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą-b/o

Alkohol*(do spożycia podczas imprezy)*

Wódka biała-b/o
Wino białe i czerwone półwytrawne-b/o

Słodkości

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

CAŁKOWITY KOSZT POWYŻSZEJ PROPOZYCJI MENU WYNOSI:

DO 49 OSÓB – 289,00 ZŁ/OS.
50-99 OSÓB – 279,00 ZŁ/OS.
OD 100 OSÓB – 269,00 ZŁ/OS.

*powyższe przedziały dotyczą osób dorosłych z pełnym menu

** dzieci do lat 3 gratis

***dzieci do lat 12 i obsługa techniczna wesela 50% ceny

**** Opłata serwisowa za własne ciasto (dodatkowe) – 3 zł/os.

Cena przyjęcia Weselnego obejmuje:

przygotowanie bufetów szwedzkich (białe obrusy, falbany ozdobne),
aranżację stołów bankietowych (białe obrusy, bieżniki, serwetki, lustra dekoracyjne, świeceki tealight w szkle, przyozdobienie krzeseł Młodej Pary),
białe pokrowce na krzesła,
kompozycje ze świeżych kwiatów na stół Pary Młodej oraz stoły Gości,
pełną zastawę stołową do powyższego menu,
serwis kelnerski do 12h.



USŁUGI DODATKOWE NA ŻYCZENIE KLIENTA

Kawa z ekspresu (elegancki i nowoczesny ekspres automatyczny ustawiony na stole szwedzkim) - dopłata do każdej osoby dorosłej – 5,00 zł

Kokarda na krzesło szer. 4 cm – 2 zł/1 szt., szer. 15 cm – 5 zł/1 szt.

Obrusy okrągłe kolor (szampańskie złoto, zielona butelka, szary, granatowy, dusty Blue) – 80,00 zł/1 szt.

Obrusy na top table (szampańskie złoto, zielona butelka, szary, granatowy, dusty Blue) – 150,00 zł/cały stół

Fontanna czekoladowa z belgijskiej czekolady z owocami i przekąskami

60 osób i mniej – 1100,00 zł

120 osób i mniej – 1600,00 zł

Powyżej 120 osób – cena ustalana indywidualnie

Ścianka za stół Pary Młodej - jeden element (250 x 120 cm) – 250,00 zł

Napis LED (wymiary liter: 120 x 80 cm, znak graficzny „&”: 100 x 80 cm)

inicjały – 350,00 zł (wesele), 400,00 zł (wesele + poprawiny)

LOVE – 300,00 zł (wesele), 350,00 zł (wesele + poprawiny)

MAŻ & ŻONA – 500,00 zł (wesele), 550,00 zł (wesele + poprawiny)

Fotolustro

(w cenie: nielimitowana ilość wydruków, obsługa animatora, gadzety imprezowe, tło do wyboru, gify, personalizacja wydruków, podwójny wydruk zdjęć, wybór wielkości zdjęć, księga pamiątkowa, pendrive (z wszystkimi zdjęciami zrobionymi podczas imprezy), podpis zdjęcia na ekranie)

1h – 700,00 zł

2h – 900,00 zł

3h – 1100,00 zł

Bar weselny z profesjonalną obsługą barmańską - osobna oferta

Usługi Wedding Plannera - pakiety dostępne na stronie

www.behappywedding.pl lub cena ustalana indywidualnie w zależności od zakresu obowiązków

Nocleg - hotel oddalony od Sali Weselnej ok. 1km

(15 min spacerem)

