



POD SOKOŁEM

RESTAURACJA

Menu weselne Catering 2025

WARIANTY:

Kolacja serwowana

Zupa (jedna do wyboru):

- Boeuf Stroganow z kwaśną śmietaną i kiszonym ogórkiem,
- Rosół z perliczki z laną kluską i młodą marchewką,
- Krem z pomidorów San Marzano z mozzarellą oraz pesto bazyliowym,
- Krem z zielonych szparagów z grzanką czosnkową.

Danie główne (jedno do wyboru):

- Pierś z kurczaka supreme, puree z batata i dyni, zielony groszek, sos,
- Pieczeń wołowa, kremowe puree, fasolka szparagowa, sos demi glace,
- Konfitowana noga z kaczki, pave z ziemniaka, puree z zielonej cebulki, bukiet sałat z miodowym winegretem,
- Mozaika z polędwiczki wieprzowej w szynce Parmeńskiej, kremowe puree, sos chimichurri, fasolka szparagowa.

STANDARD: 320 zł/osoba

PREMIUM: 355 zł/osoba

Pary korzystające z usług sali w Kiszukówce otrzymują specjalny rabat!

Menu dla dzieci



- Rosół z laną kluską,
- Filet z kurczaka z frytkami i mizerią,
- Naleśniki na słodko z owocami (serwowane w momencie ustawienia gorących bufetów).

50% zniżki dla dzieci do lat 10 :)

Bufet dań gorących

(serwowany przez 3h)

STANDARD (3 pozycje do wyboru)

PREMIUM (4 pozycje do wyboru)

Istnieje możliwość zamiany jednego z dań na STÓŁ REGIONALNY (dopłata 25 zł/osoba).

- Wolno pieczona karkówka szpikowana czosnkiem i ziołami,
- Konfitowana noga z kurczaka w sosie pomarańczowym,
- Pierogi z mięsem i okrasą,
- Pierogi ruskie,
- Devolay z leśnymi grzybami,
- Dorsz w cieście na kwasie chlebowym,
- Pieczony łosoś w sosie cytrynowo-kaparowym,
- Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu,
- Risotto z krewetkami i warzywami brunoise,
- Rolada z kurczaka z mozzarellą, bazylią, suszonym pomidorem i sosem.

Dodatki (w zależności od wybranej wersji menu, 3 lub 4 pozycje):

- Puree ziemniaczane z masłem i koperkiem,
- Pieczone ziemniaczki francuskie z masłem i rozmarynem,
- Opiekane pikantne ziemniaczki,
- Kluska śląska,
- Gnocchi buraczane,
- Grillowane warzywa.



Zupa podawana po oczepinach

(jedna do wyboru)

- Barszczyk z kruchym ciastkiem Borek z serem i szpinakiem,
- Żurek na zakwasie razowym z białą kielbasą,
- Kwaśnica na wędzonce.

W trakcie trwania uroczystości napoje serwujemy bez limitu!

- Lampka wina musującego na powitanie Gości (również w formie bezalkoholowej),
- Sok jabłkowy i pomarańczowy,
- Woda z cytrusami i miętą,
- Kawa, herbata wraz z dodatkami,
- Napoje gazowane (Cola, Sprite) w bufecie.



Bufet przystawek zimnych

STANDARD (10 pozycji do wyboru)

PREMIUM (12 pozycji do wyboru)

Przystawki typu Finger food:

- Śledzik po kaszubsku z wędzoną śliwką,
- Śledzik z karmelizowaną cebulą i kaparami,
- Mini tartaletka z twarożkiem, wędzonym łososiem i rzodkiewką,
- Tartinki razowe z tatarem wołowym,
- Croissant wytrawny z gorgonzolą, gruszką i sosem balsamico,
- Croissant z serem Taleggio, szynką Prosciutto crudo i rukolą,
- Vol-au-vent z tatarem z kraba z karmelizowaną krewetką,
- Słonina z kiszonym ogórkiem i cebulą na pumperniku,
- Tartinki ze smalczykiem i kiszonym ogórkiem,
- Tymbaliki z zimnych nóżek z cytryną,
- Mini burgerki z pastrami, ogórkiem konserwowym i sosem musztardowym,
- Grillowany wrap z kurczakiem, świeżymi warzywami i serkiem Philadelphia,
- Ciastko francuskie faszerowane sałatką z surimi,
- Krewetki Torpedo z sosem Mary Rose,
- Mini brioche z włoską mortadelą, mozzarellą i pesto bazyliowym,
- Caprese z mini mozzarelli, pomidorka cherry, pomidora suszonego i oliwy extra virgin,
- Spring rolls z warzywami i sosem mango chili,
- Tatar z łososia w kruchym cieście z guacamole.



Przystawki serwowane na półmiskach:

- Klasyczny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką,
- Selekcja naszych najlepszych wędlin i serów,
- Półmisek hummusu ze świeżymi warzywami, oliwkami, serem feta i oliwą extra virgin,
- Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem,
- Sałata z karmelizowaną figą, szynką prosciutto crudo i burrata,
- Sałata z młodym szpinakiem, truskawkami, serem feta i orzechem laskowym,
- Sałata z wędzonym łososiem, papryką, szpinakiem, oliwkami calamata i ricotta sałata



Opcje dodatkowe

Stół wiejski z wędlinami *Ancybo*

1800 zł/stół

Selekcja mięs wędzonych oraz dojrzewających naszej produkcji, sery korycińskie, chleby na zakwasie własnego wypieku, pikle, smalczyk, drożdżowe pierogi z mięsem, chrzan, musztarda i inne.

Koktajl w ogrodzie

20 zł/osoba

Chwile oczekiwania na przyjazd Pary Młodej umilimy serwując lemoniadę w słojach, wodę z cytrusami, Prosecco oraz przekąski typu Finger food (4 rodzaje).



Stół regionalny

40 zł/osoba

Od godziny 23.00 serwujemy gorące specjały kuchni podlaskiej: kiskę ziemniaczaną, bigos z kielbasą oraz kartacze.

Stół słodki

29 zł/osoba

Klasyczne ciasta, tarty, słodkie monoporcje ustalane indywidualnie z Parą Młodą.

Istnieje możliwość dostarczenia własnego bufetu słodkiego.

Pizza table

20 zł/osoba

Włoska pizza w najlepszym wydaniu, przygotowana przez Central Park Pizza. Bufet z pizzą uzupełniany na bieżąco.

Menu ustalane indywidualnie :)

NEW!



W ramach umowy zapewniamy:

- Degustację menu weselnego dla 2 osób,
- Opiekę koordynatora,
- 50% zniżki na menu dla podwykonawców,
- Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
- Profesjonalny serwis kelnerski podczas trwania uroczystości,
- Zastawę, szkło oraz sztucce.



O czym należy pamiętać?

- Na 10 dni przed uroczystością ustalamy menu oraz ostateczną liczbę Gości.
- W wypadku sezonowego braku pojedynczych surowców, Szef Kuchni zastrzega sobie możliwość modyfikacji serwowanych posiłków.
- Alkohol powinien zostać przekazany najpóźniej do godziny 11.00 w dniu uroczystości.
- Wszelkie dostarczane produkty (np.: alkohol, ciasto i inne) powinny być podpisane w widocznym miejscu nazwiskiem Organizatora.
- Stoły są rozstawiane przez obsługę w dniu przyjęcia, natomiast winietki rozstawia Para Młoda.

Jeżeli nasza oferta spełnia Państwa oczekiwania lub macie dodatkowe pytania, zapraszam do kontaktu!

 **501 512 540**

 **izabela@ancypo.pl**

