

Menu weselne

OPCJA 2

490 PLN brutto / os.

Minimum 70 osób

COPERNICUS
TORUŃ HOTEL

PRZYSTAWKA SERWOWANA – 1 do wyboru, 120 g

Caprese z mozzarellą di bufalla, pomidorem confit i szynką westfalską
Carpaccio wołowe z kaparami, serem typu grano padano, rukolą i sosem pieprzowym

Pate z wątróbki z brioszką, chutney z jabłek i chilli z mikro ziołami

Tatar z łososia z kompresowanym ogórkiem, kaparami i majonezem koperkowym

Tatar z kaszy jaglanej z suszonymi pomidorami, kaparami i marchewką 🌱

ZUPA SERWOWANA – 1 do wyboru, 200-220 ml

Rosół z domowym makaronem, warzywami i gęsimi żołądkami

Bulion grzybowy z pierożkami z orzechami i kasztanem

Bisque z homara z krewetkami i grzankami

Krem z białych warzyw z mięsnymi pyzami, porem i grzankami

Krem ze szczawiu z zapiekanką warzywną, kapustą na krótko, jajkiem i ziemniaczanym puree

DANIA GŁÓWNE

na półmiskach – 5 do wyboru, 3 porcje / os., porcja 100-120 g

Policzki wołowe z sosem musztardowym

Zrazy wołowe z farszem staropolskim w sosie z duszenia

Kotlet devolaille z masłem pietruszkowym

Udko z kurczaka faszerowane grzybami, porem i serem

Sakiewka z indyka z pieczarkami i sosem orzechowym

Pieczona perliczka z sosem tymiankowym

Ręcznie robione pierogi z mięsem i okrasą

Ręcznie robione pierogi z łososiem, szpinakiem i serem typu feta

Halibut ze szpinakiem, pieczarkami i mascarpone

Łosoś z krewetkami i sosem maślanym

Ciecierzycza w curry, z mleczkiem kokosowym i warzywami w tempurze 🌱

Sakiewki z ciasta filo z soczewicą i warzywami z sosem ziołowym 🌱

SURÓWKI – 3 do wyboru, 80-100 g / os.

Buraczki z chrzanem i jabłkiem

Coleslaw

Kapusta pekińska z papryką i kukurydzą

Mizeria

Salatka wiosenna z mozzarellą

Surówka z marchewki i jabłka

Surówka z ogórka z chilli i sezamem

Surówka z pora z jabłkiem i jogurtem

Surówka z kapusty kiszzonej

WARZYWA NA CIEPŁO – 2 do wyboru, 80-100 g / os.

Buraczki zasmażane

Fasolka szparagowa z bułką tartą

Grillowane bataty z sosem chimichurri

Warzywa grillowane (batat, cukinia, bakłażan, papryka)

Warzywa z pary z masłem (brokuł, kalafior, marchew)

Warzywa w tempurze

Kapusta czerwona zasmażana

DODATKI – 3 do wyboru, 130-150 g / os.

Gotowane ziemniaki z masłem i oprószone koperkiem

Ziemniaki pieczone z rozmarynem i cytryną

Kluski ziemniaczane z okrasą, kapustą i twarogiem

Gnocchi z cebulą prażoną

Kluska śląska z boczkiem i cebulą

Zapiekanka ziemniaczana

Soczewica z warzywami

Frytki



Menu weselne

OPCJA 2

490 PLN brutto / os.

Minimum 70 osób

ZIMNE PRZEKĄSKI – 5 do wyboru, 4 porcje / os., 250 g / os.

Carpaccio ze schabu z kaparami i oliwkami, z sosem pieprzowym
 Klopsiki w occie
 Mięsa pieczone naszego wyrobu (*karkówka ze śliwką, rostbef, sezonowany boczek, półgęsek*)
 Pasztet z kaczki z żurawiną
 Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
 Krewetki w cieście ziemniaczanym z sosem koktajlowym
 Łosoś gravlax z ziołami, blinami i kwaśną śmietaną
 Pstrąg wędzony na liściach sałat z sosem musztardowo-miodowym
 Sandacz w zalewie octowej
 Śledź z jabłkiem i kurkami
 Deska serów (*bursztyn, rubin, lazur, camembert, brie, grana padano*)
 Placki kukurydziane z avocado, pomidorem i oliwkami
 Sakiewki z ciasta filo z pieczonym burakiem i sosem jogurtowym
 Wytrawne muffiny z serem lazur i szynką dojrzewającą

Podawane w standardzie:

Pieczywo, masło
 Sosy (*tatarski, czosnkowy, koktajlowy*)
 Pikle (*ogórek, grzyby, oliwki, patisony*)

SAŁATKI – 2 do wyboru

Salatka a'la grecka z warzywami ogrodowymi, sałata lodową i serem typu feta
 Salatka z grillowanym kurczakiem, boczkiem i sałatą rzymską
 Salatka jarzynowa
 Salatka z melonem, szynką dojrzewającą i mozzarellą

Dzieci do 3 lat – GRATIS

Dzieci 3 – 10 lat – 50% ceny

Obsługa wesela od strony Zamawiającego (orkiestra, kamerzysta, fotograf) – 50% ceny

W cenie menu kawa, herbata, woda niegazowana w karafkach

BUFET SŁODKI – 6 rodzajów do wyboru, 4 porcje / os., 250 g / os.

Mini Deserki:

Panna cotta
 Kinder bueno
 Czekoladowy
 Słony karmel
 Beza pavlova
 Daquas
 Makaroniki

Ciasta bankietowe:

Sernik waniliowy
 Sernik słony karmel
 Malinowa chmurka
 3 Bit
 Płyś z kremem
 Babeczka owocowa

Tarta owocowa

Cannoli pistacjowe

ATRAKCJA KULINARNA

– danie serwowane przez kucharza na sali – 1 do wyboru

Udziec wieprzowy z kopytkami i kapustą zasmażaną
 Paella z owocami morza

DANIE CIEPŁE – KOLACJA

– podawane w bufecie lub serwowane do stołów Gości – 1 do wyboru

Krem z pieczonych pomidorów z soczewicą i serem typu feta
 Krem ziemniaczany z ciecierzycą, porem i wędzonym twarogiem
 Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokiem
 Żurek staropolski z wędzoną kielbasą i jajkiem
 Strogonow z pieczywem
 Flaki wołowe



Uroczystości weselne

WAŻNE INFORMACJE

PROMOCJE WESELNE *

Stół wiejski

Dodatkowa porcja ciasta

Rabat do oferty baru mobilnego

Piwo dla gości weselnych – do 6 h podczas trwania wesela

Pokrowce – GRATIS

*) Wybór jednej z atrakcji dla wesela powyżej 120 osób oraz dwóch dla wesel powyżej 150 osób.

PONADTO

Parking dla gości Pary Młodej – GRATIS

Parkiet taneczny 60 m² - GRATIS

Na życzenie - powitanie chlebem i solą – GRATIS

Wino musujące na powitanie gości – GRATIS (powyżej 80 os.)

Brak opłaty korkowej za dostarczenie własnego alkoholu na uroczystość weselną (konieczność zakupu napojów soft od hotelu).

DODATKOWO PŁATNE

Pokrowce dekoracyjne na krzesła – 10,00 zł / szt.

Pakiet napoi gazowanych i soków – bez limitu na całą noc 45 zł / os.

ZWRÓĆ UWAGĘ

Ceny zawierają podatek VAT oraz koszty pełnej obsługi kelnerskiej.

Cena nie zawiera kosztów napoi gazowanych i alkoholi.

Hotel zastrzega sobie prawo do serwowania napoi gazowanych jedynie w szklanych butelkach na stołach gości.

W przypadku chęci zakupu napoi w plastikowych butelkach o większej pojemności, zostaną one ustawione na bufecie.

Przy zakupie alkoholu przez Parę Młodą w Hotelu napoje gazowane lub soki – 1 l / os. w cenie.

**Możliwość organizacji ceremonii zaślubin na terenie zielonym obiektu –
ZAPYTAJ O SZCZEGÓŁY**

Apartament dla Pary Młodej na noc poślubną
GRATIS!

