



Patac Legrzyński

BIAŁE PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Cena 350 pln/osoba. Czas trwania 5h.

BUFET ZIMNY

Sałatki:

- Wędzony łosoś / pomarańcz / fenkuł / zielony ogórek / selekcja sałat
- Indyk sous vide / pomidory wiśniowe / chipsy z boczku / płatki parmezanu / rzymska baby
- Blue cheese / figi / karmelizowane orzechy / świeże sałaty (v)
- Burata / grillowana brzoskwinia / humus z bakłażana / pesto ziołowe (v)
- Kompozycja sałat z dodatkami warzywnymi (v)
- Oliwy smakowe / winegrette / sos jogurtowy

Przekąski:

- Polędwiczka wieprzowa / relish pietruszkowo – jabłkowy / oliwa szczypiorkowa
- Carpaccio z wędzonej kaczki / compote z granatu / kawior owocowy
- Opiekany tuńczyk / krem z avocado / limonka
- Pasztet staropolski / mus żurawinowy / tarty chrzan
- Pasztet z ciecior ki / suszone pomidory / tapenada oliwkowa (v)
- Wybór mięs pieczy stych z sosami (schab / karkówka / indyk / szynka)

Marynaty:

- Wybór marynowanych warzyw i owoców własnej produkcji

Sosy:

- Żurawinowy / chrzanowy / tatarski / aioli z pieczonego czosnku

Dodatki:

- Wybór świeżego pieczywa: bułeczki / chleby pszenne i razowe
- Masła smakowe

BUFET CIEPŁY

Zupy:

- Krem z białych warzyw / palone masło / oliwa pomarańczowa (v)
- Chłodnik litewski z nowalijek / jajko (v)

Dania główne:

- Pieczony filet łososi a / emulsja z zielonego pieprzu / wermut
- Eskalopki wieprzowe / sos wiśniowy / balsamico / anyż
- Beef strogonoff / pieczarki portobello
- Uduka kurczaka / sos z mango i curry / mleko kokosowe
- Gnocchi / pieczone bataty / pistacjowe pesto / chrupiący jarmuż (v)
- Kuskus perłowy / pieczone warzywa / cytrusy / kolendra
- Młode ziemniaki / świeże zioła
- Wybór kolorowych warzyw z masłem tymi ankowym

BUFET DESEROWY

- Puszta beza z kremem waniliowym i świeżymi owocami
- Sernik w białej czekoladzie
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Cremeux malinowo - miodowe
- Szarlotka z maślaną kruszonką
- Świeże filetowane owoce

DANIA DLA DZIECI

- Drobiowy rosół z makaronem lub pomidorowa
- Paluszki rybne / chrupiąca panierka
- Panierowane polędwiczki drobiowe
- Frytki
- Surówka z marchewki, coleslaw
- Naleśniki z serem

NAPOJE

- Świeżo parzona kawa, wybór herbat
- Woda mineralna z gazem i bez
- Wybór soków owocowych
- Napoje gazowane

DODATKOWE DANIA SERWOWANE POZA PAKIETEM

Zupy:

- Krem z białych szparagów / ciastko parmezanowe (v)
- Bulion z gęsi / domowe kluseczki ziołowe
- Consome z pomidorów / bazylii /
- Krem z pieczonych batatów / salsa z cukini (v)
- Krem z młodych porów i ziemniaków / oliwa z białej trufli

25 zł/ brutto, osoba

Dania główne:

- Pieczony łosoś / grillowane szparagi / ziemniaki confit / sos szampański
- Stek z kalafiora / coulis paprykowy / humus z cieciorzki / prażone orzechy laskowe (v)
- Polędwiczka wieprzowa sous vide / puree selerowe / cytrynowa kalarepa / redukcja z porto i tymianku
- Roladka z indyka z mussem z pieczonych pomidorów / gratina ziemniaczana / młode warzywa / sos cydrowy
- Pieczona kaczka z majerankiem / kopytka / puree z czerwonej kapusty i jabłka / sos żurawinowy

55 zł/ brutto, osoba

INFORMACJE:

Dokonując rezerwacji akceptują Państwo poniższy cennik usług.

- Podczas realizacji w Sali Książęcej lub Myśliwskiej dla grup poniżej 35 osób doliczana jest dodatkowa opłata za wynajęcie Sali
- Użycie konfetti/ płatków róż wiąże się z dodatkowym kosztem.
- Realizacja trwa 5 godzin, bufety uzupełniane są 4 godziny. Każda kolejna godzina przedłużenia jest dodatkowo płatna 2000 zł.
- Napoje oraz żywność dostępne są tylko podczas trwania przyjęcia, po zakończeniu eventu nie są wydawane na wynos.
- Wstawienie przystawek w stół kosztuje 30 PLN/osoba
- W przypadku wniesienia alkoholu z zewnątrz obowiązuje opłata korkowa w kwocie 45 PLN/osoba.
- W przypadku wniesienia tortu z zewnątrz obowiązuje opłata tortowa w kwocie 20 PLN/osoba.
- Podczas realizacji plenerowych niezbędna jest obecność namiotu z podłogą i oświetleniem, namiotu technicznego oraz toalet mobilnych.
- W przypadku skorzystania z usługi wynajęcia namiotu z firmy zewnętrznej może zostać naliczona opłata za wynajem terenu w wysokości od 1 500 PLN do 10 000 PLN. Wyżej wspomniana opłata jest uwarunkowana wielkością realizacji.

Oferta zawiera:

- Urządzenie przyjęcia komunijnego w jednej z sal na wyłączność: Książęca, Myśliwska, Restauracyjna, Oranżeria, Kawiarnia
- Dodatki dekoracyjne: świeczniki, serwetki
- Obsługa kelnerska
- Zastawa porcelanowa
- Atrakcyjne ceny noclegów dla uczestników spotkania
- Bezpłatny parking

