

Menu weselne

Oferta na rok 2018/2019

Pakiet złoty 175zł/osoba

Obiad:

- *Złocisty rosół z domowym makaronem (możemy dla Państwa przygotować inną zupę na życzenie)*

Danie główne – mięsa i ryby, przyjmując 2 porcje na osobę (serwowany na półmiskach):

- *sznyceł drobiowy w złocistej panierce*
- *zawijaniec ze schabu z serem i szynką*
- *zrazy wołowe po staropolsku nadziane ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem*
- *kotlet królewski z drobiu wypełniony farszem z nutka orientu*
- *karkówka pieczona w ciemnej glazurze*
- *dorsz saute na szpinaku*

Dodatki:

- *ziemniaki młode (tylko w sezonie)*
- *ziemniaki purre*
- *ziemniaki pieczone w ziołach*
- *kluski śląskie*
- *frytki*
- *surówki (2 rodzaje) na zimno*
- *surówki (1 rodzaj) na ciepło*
- *sos pieczeniowy ciemny*
- *sos z pieczarek lub kurek, zabieleny*

Zimne przystawki:

- *patery mięs pieczonych (schab, karkówka, kurczak), wędlin i serów,*
- *szynka ze szparagami,*
- *tymbaliki drobiowe i wieprzowe,*
- *ryba (dorsz) w warzywach w sosie słodko-kwaśnym,*
- *domowy pasztet z żurawiną,*
- *jajka (w majonezie, sosie tatarskim),*
- *fantazja śledziowa (śledź w oleju z cebulką, w śmietanie, po kaszubsku),*
- *befszyk tatarski tzw. tatar,*
- *tortilla z kurczakiem i warzywami,*
- *sałatka z grillowanym kurczakiem,*
- *sałatka brokułowa z jajkiem, szynką, w sosie czosnkowym,*
- *pieczywo, masło, ćwikła*

Gorące posiłki (serwowane podczas trwania przyjęcia):

godz. 20:00-20:15

- szaszłyk drobiowy z warzywami (z grilla węglowego)
- mix pierogów pieczonych (ruskie, z mięsem, z pieczarkami, ze szpinakiem)

godz. 23:00

- barszcz czerwony z krokietem z kapusta i pieczarkami

godz. 1:00

- golonka pieczona w piwie na kapuście zasmażanej
- gołąbki mięsne z ryżem, zawinięte w kapustę włoską podane w sosie pomidorowym lub grzybowym

godz. 2:00

- strogonow drobiowy z cebulą, ogórkiem kiszonym i pomidorami

Ciasta naszego wypieku:

- sernik, szarlotka, babeczki wypełnione masą budyniową lub bitą śmietaną lub karmelem i mascarpone, mini torciki Pavlova, orzechowiec, ciasto z galaretką i owocami sezonowymi, makowiec z jabłkami, bananowiec, ciasto porzeczkowe, ciasto o nazwie Polak, i inne.

Napoje:

- woda mineralna z cytryną, podawana w karafkach, bez ograniczeń
- kawa, herbata, bez ograniczeń

Ciasta i napoje gorące (kawa i herbata) mieszczą się na osobnych stołach (bufet szwedzki)

Pakiet platynowy 230 zł/osoba

Obiad: (serwowany dla każdego)

- Przystawka, camembert panierowany z żurawiną i owocami
- Żłocisty rosół z koldunami

Danie główne:

- zraziki wołowe zwijane, faszerowane leśnymi ziołami, ogórkiem kiszonym i wędzonym boczkiem w sosie własnym w towarzystwie kluseczek śląskich i modrej kapusty lub
- Kaczka po polsku z jabłkami, modrą kapustą i opiekаныmi ziemniakami

Napoje:

- kompot i woda mineralna (tylko do obiadu)

Deser:

- Panna cota z musem truskawkowym

Zimne przystawki:

- patery mięs pieczonych (schab, karkówka, kurczak), wędlin i serów,
- deski ryb wędzonych,
- pasztet domowy z żurawiną,
- szparagi zawinięte w szynkę parmeńską,
- śledź w sosie śmietanowym,
- sałatka z grillowanym kurczakiem na liściach sałaty lodowej w towarzystwie - pomidorów, ogórków, papryki i kukurydzy,
- sałatka capresse z pomidorów i mozarelli w sosie pesto,
- tatar z łososia z kaparami,
- masło, pieczywo



Dania na ciepło (serwowane podczas trwania przyjęcia):

godz. 20:30

- *grillowany szaszłyk*

godz.23:00

- *Łosoś z rusztu w sosie maślano - cytrynowym*

godz.01:00

- *barszcz czerwony rubinowy z krokietem*

godz. 02:00

- *a'la strogonow drobiowy*

Ciasta naszego wypieku:

- *sernik, szarlotka, babeczki wypełnione masą budyniową lub bitą śmietaną lub karmelem i mascarpone, mini torciki Pavlova, orzechowiec, ciasto z galaretką i owocami sezonowymi, makowiec z jabłkami, bananowiec, ciasto porzeczkowe, ciasto o nazwie Polak , i inne.*

Napoje:

- *napoje owocowe, woda mineralna z cytryną, podawana w karafkach, bez ograniczeń*
- *kawa, herbata, bez ograniczeń*

Owoce

Udziec wieprzowy:

- *wielkość zależna od ilości osób i jest serwowany przez szefa kuchni*

**Ciasta, owoce i napoje gorące (kawa i herbata) mieszczą się na osobnych stołach
(bufet szwedzki)**

Pakiet diamentowy 285 zł/osoba

Obiad

- *Rosół z kotłunami i warzywami*

Danie główne: (serwowane na półmiskach)

- *Zrazy wołowe po staropolsku*
- *Królik w śmietanie*
- *Tradycyjna kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną*
- *Polędwiczki wieprzowe w ziołach serwowane z grzybami leśnymi*
- *Łosoś z rusztu w sosie cytrynowo-maślanym*

Dodatki:

- *ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem*
- *kluski śląskie*
- *ryż jaśminowy*
- *warzywa gotowane*
- *modra kapusta (na ciepło)*
- *mizeria z ogórków*
- *sałatka ze świeżych warzyw*

Deser:

- *Panna cota z musem truskawkowym*

Zimne przystawki:

- *Patery wędlin hiszpańskich i tradycyjnie wędzonych*
- *Sery z owocami*
- *Szynka ze szparagami*
- *Rolada ze szpinakiem, łososiem i serkiem śmietankowym*
- *Łosoś wędzony na cytrynie*
- *Ryby wędzone na gorąco: węgorz, pstrąg, karp*
- *Jajka przepiórcze na sałacie z kawiozem*
- *Befsztyk tatarski*
- *Fantazja śledziowa (śledź w oleju z cebulką, w śmietanie, po kaszubsku)*
- *Paszтет z żurawiną*
- *Salatki capresse*
- *Salatka śródziemnomorska*

Na gorąco:

godz. 20:30

- *Pstrąg z patelni z masłem ziołowo czosnkowym*

godz. 23:30

- *Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem*

godz. 01:00

- *Mix mięs z grilla w różnej odstonie*

godz. 02:00

- *Ragou z kaczki z ryżem na sposób orientalny*

Ciasta naszego wypieku:

- *sernik, szarlotka, babeczki wypełnione masą budyniową lub bitą śmietaną lub karmelem i mascarpone, mini torciki Pavlova, orzechowiec, ciasto z galaretką i owocami sezonowymi, makowiec z jabłkami, bananowiec, ciasto porzeczkowe, ciasto o nazwie Polak , i inne.*

Napoje:

- *napoje owocowe, woda mineralna z cytryną, podawana w karafkach, bez ograniczeń*
- *kawa, herbata, bez ograniczeń*
- *napoje zimne – cola, fanta, sprite*

Owoce

Atrakcja wieczoru:

- *dzik pieczony w całości serwowany przez szefa kuchni godz 22.30*

Ciasta, owoce i napoje gorące (kawa i herbata) mieszczą się na osobnych stołach (bufet szwedzki)



KORMORAN

Hotel • Resort & SPA





KORMORAN

Hotel • Resort & SPA



Dekoracja Sali

PAKIET STANDARD- CENA 890 ZŁ.

- TŁO ZA PARĄ MŁODĄ
- UROCZYSTE UDEKOROWANIE STOŁU MŁODEJ PARY
- ARANŻACJA STOŁÓW WESELNYCH W WYBRANYM PRZEZ PAŃSTWA KOLORZE
- IKEBANA – BUKIET PRZED MŁODĄ PARĄ
- 6 BUKIETÓW NA STOŁACH
- CZERWONY DYWAN
- DEKORACJA STOLIKÓW BANKIETOWYCH NA SZAMPANA
- ŚWIECE NA STOŁACH
- DEKORACJA KIELISZKÓW DO SZAMPANA MŁODEJ PARY

PAKIET CLASSIC – CENA 1290 ZŁ.

- TŁO ZA PARĄ MŁODĄ
- UROCZYSTE UDEKOROWANIE STOŁU MŁODEJ PARY
- ARANŻACJA STOŁÓW WESELNYCH W WYBRANYM PRZEZ PAŃSTWA KOLORZE
- IKEBANA- BUKIET PRZED MŁODĄ PARĄ
- **8 BUKIETÓW NA STOŁACH**
- CZERWONY DYWAN
- DEKORACJA STOLIKÓW BANKIETOWYCH NA SZAMPANA
- ŚWIECE NA STOŁACH
- DEKORACJA KIELISZKÓW DO SZAMPANA MŁODEJ PARY
- **BUFET ALKOHOLOWY (szkło, termosy z lodem, cytrusy, słomki)**
- **DEKORACJA STOŁU KSIĘGI GOŚCI (wraz z pamiątkową ramką na zdjęcia)**
- **DEKORACJA LAMPIONAMI**

PAKIET EKSTRA - CENA 2490 ZŁ.

- TŁO ZA PARĄ MŁODĄ
- UROCZYSTE UDEKOROWANIE STOŁU MŁODEJ PARY
- ARANŻACJA STOŁÓW WESELNYCH W WYBRANYM PRZEZ PAŃSTWA KOLORZE
- IKEBANA **ROZBUDOWANA** - BUKIET PRZED MŁODĄ PARĄ
- **8 BUKIETÓW NA STOŁACH**
- **2 KOMPOZYCJE KWIATOWE NA WEJŚCIU**
- CZERWONY DYWAN
- DEKORACJA STOLIKÓW BANKIETOWYCH NA SZAMPANA
- **BOGADZTWO ŚWIEC**
- DEKORACJA KIELISZKÓW DO SZAMPANA MŁODEJ PARY
- **BUFET ALKOHOLOWY (szkło, termosy z lodem, cytrusy, słomki)**
- **DEKORACJA STOŁU KSIĘGI GOŚCI (wraz z pamiątkową ramką na zdjęcia)**
- **DEKORACJA LAMPIONAMI**
- **DEKORACJA ŚWIATŁEM LED**

PAKIET EXCLUSIVE – CENA 5490 ZŁ.

- *TŁO ZA PARĄ MŁODĄ (możliwość udekorowania żywymi kwiatami)*
- **UROCZYSTE UDEKOROWANIE STOŁU MŁODEJ PARY**
- **ARANZACJA STOŁÓW WESELNYCH W WYBRANYM PRZEZ PAŃSTWA KOLORZE**
- **IKEBANA ROZBUDOWANA - BUKIET PRZED MŁODĄ PARĄ**
- **10 BUKIETÓW NA STOŁACH**
- **2 KOMPOZYCJE KWIATOWE NA WEJŚCIU**
- **2 KOMPOZYCJE KWIATOWE NA BUFETACH**
- **DEKORACJA ANTRESOLI ŻYWYMI KWIATAMI**
- **CZERWONY DYWAN**
- **DEKORACJA STOLIKÓW BANKIETOWYCH NA SZAMPANA**
- **BOGADZTWO ŚWIEC**
- **DEKORACJA KIELISZKÓW DO SZAMPANA PARY MŁODEJ**
- **BUFET ALKOHOLOWY (szkło, termosy z lodem, cytrusy, słomki)**
- **DEKORACJA STOŁU KSIĘGI GOŚCI (wraz z pamiątkową ramką na zdjęcia)**
- **DEKORACJA LAMPIONAMI**
- **DEKORACJA ŚWIATŁEM LED**

DODATKOWE INFORMACJE DO PAKIETÓW

- *Istnieje możliwość zamówienia większej ilości bukietów na stoły w zależności od zapotrzebowania. Na życzenie klienta może ulec zwiększeniu w cenie 50zł sztuka.*
- *Kwiaty do ikebany oraz wazonów – żywe, jednokolorowe, w kolorze*
- *Tło za Parą Młodą ustalane w zależności od wyboru pakietu, indywidualnie*
- *Bukiety na stoły wysokie, niskie, itp., ustalane indywidualnie*
- *Pakiety możemy dostosować do Państwa indywidualnych oczekiwań*

DODATKI (cena ustalana indywidualnie)

- *Dekoracja kościoła*
- *Dekoracja uroczystości ślubu w plenerze*
- *Bukiet ślubny- do uzgodnienia wielkość, kolor, dobór kwiatu*
- *Butonierka dla młodego*
- *Księga gości*
- *Dekoracja światłem LED*
- *Dyplomy, bukiety, kosze, inne*
- *Prezenty na podziękowania dla rodziców*



KORMORAN
Hotel • Resort & SPA
★ ★ ★ ★



KORMORAN

Hotel • Resort & SPA



Dodatkowe informacje **(dotyczą wszystkich pakietów weselnych)**

- Dzieci do 5 lat gratis.
- Dzieci 5-10 lat 50% ceny.
- Dzieci > 10 lat 100% ceny.
- **Wesele możemy również zorganizować w formie bufetu szwedzkiego bez dodatkowych opłat.**
- **Poprawiny: (do 5 godzin, każda następna godzina + 300zł)**
 - ✓ **Wersja Lux : 35zł/os.**
Na poprawiny podajemy zimny bufet (wszystkie przekąski z menu) świeże, nie odważymy się podać Państwu przekąsek, które stały na stole całą noc. Zwyczajowo podajemy żurek lub kwaśnicę od szefa kuchni oraz odgrzane danie mięsne, zimne zakąski, które pozostając w chłodniach nie doczekały się podania gościom (nie wszystkie one trafiają na weselny stół od razu)
 - ✓ **Wersja DeLux : 50zł/os.**
Wersja Lux + drugie danie orientalne
 - ✓ **Wersja Plenerowa: 80zł/os. (poprawiny w plenerze)**
Wersja Lux + kielbasa z grilla
- Tort weselny – 8 zł /os.
Torty - klasyczne, na bazie bitej śmietany i owoców sezonowych
- Koszt obsługi tortu dostarczonego przez zamawiającego (za okazaniem dowodu pochodzenia danego produktu) – 3zł/osoba,
- Patery owoców (wystawione na bufecie z kawą i ciastem) – 5zł osoba
- Deserki(różne) 5 zł/sztuka,
panna cota, truskawkowa pianka, tiramisu, mus czekoladowy, mus waniliowy, galaretkowe trio i inne.
- **CANDY BAR- to bufet pełen kolorowych słodkości - 9 zł/os.**
- **OPEN BAR WESOŁY - napoje bez ograniczeń: napoje owocowe, cola, fanta, sprite, woda mineralna, wódka biała – 50zł osoba.**
- **OPEN BAR SŁODKI - napoje owocowe, gazowane(cola, fanta ,sprite)- 20 zł/os.**
- **Możliwość skorzystania z własnych napoi oraz alkoholu bez pobrania tzw. opłaty korkowej. Ze względów estetycznych, jeśli wnosicie Państwo swoje napoje (dot. napoi gazowanych) prosimy o kupowanie pojemności maksymalnie do 1 litra, natomiast jeśli chodzi o soki to przelejmy je do dzbanków.**
- *W gestii zlecającego jest dostarczenie wina musującego na powitanie gości weselnych.*
- *Pokrowce na krzesła – 10zł szt (kolor biały i ecru)*
- *Udostępnienie nagłośnienie- 300zł*
- *Rezerwacja lokalu następuje po wpłaceniu zadatku w wysokości 3000zł, i podpisaniu stosownej umowy. W przypadku rezygnacji zadatek ulega przypadkowi.*

- *Noclegi 10 % rabatu - Istnieje możliwość wynajmu pokoi hotelowych dla gości weselnych. W tej sprawie zachęcamy do kontaktu z naszymi managerami karol@kormoran.tv lub daniel@kormoran.tv więcej na www.kormoran.tv*
- *Ze względu na bardzo duże doświadczenie proponujemy Państwu wszechstronną pomoc w sprawie Waszego święta, filmowanie fotografowanie, oprawa muzyczna, oprawa artystyczna, dekoracja sali balowej, kościoła i wiele innych rzeczy które są niezbędne przy tak ważnej uroczystości. Na powyższe spotkanie musicie Państwo przeznaczyć co najmniej 2 godziny i wcześniej ustalić termin.*

Dodatkowe atrakcje:

Wynajem samochodu wraz z kierowcą (przewóz z domu do kościoła na ślub i z kościoła na

wesele, zasięg do 50km, wraz z dekoracją pojazdu lampką wina i słodkim poczęstunkiem) 700zł

- Audi A6 Allroad
- Mercedes V – 7 osobowy

Kącik staropolski	1500zł
Udziec 7-10kg	500zł
Prosie pieczone bez kości w całości 9-13kg	990zł
Indyk pieczony lub wędzony w całości 7-10kg	500zł
Prosiak nadziewany kaszą i podrobami pieczony w chlebie 20kg	1800zł 1 szt.
Dzik pieczony w całości na grillu 25kg	1800zł 1 szt.
Pokaz sztucznych ogni	2500zł
Rzymskie ognie w 4 miejscach	400zł
Strzały z armat	250zł
Piwo w kegu - Tyskie	301 – 330zł, 501 – 550zł
Ślub w plenerze	1000 zł

KONTAKT

- angelika@kormoran.tv
- www.weselewskormoranie.pl
- *Angelika Mieleszko 691262628*
- *Elżbieta Mieleszko 509679795*

www.kormoran.tv



KORMORAN

Hotel • Resort & SPA

