



RESTAURACJA
FILHARMONIA

Menu



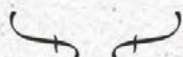
RESTAURACJA
FILHARMONIA

OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO

Ślub i wesele to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu młodych ludzi i ich rodziców. Dlatego z tak wielką starannością przygotowują się do niego, zwracając uwagę na każdy szczegół.

Jedną z najważniejszych decyzji jest wybór miejsca przyjęcia weselnego- sposobu ugoszczenia gości i oprawy pierwszego wspólnego małżeńskiego wieczoru w gronie bliskich osób.

Wychodząc naprzeciw potrzebom Młodych przygotowaliśmy niepowtarzalne warunki dla udanego przyjęcia. Wsłuchując się w Państwa sugestie, potrzeby z przyjemnością podejmiemy się organizacji przyjęcia.





RESTAURACJA
FILHARMONIA

Menu

MENU NR 1- 289 zł/ osoba

Przystawka

Tatar z Matyjasa na plincu ziemniaczanym, czerwona cebula, limonka, rukola

Zupa

Rosół z koguta z domowym makaronem

Danie Główne

Szynka wieprzowa duszona w ciemnym piwie, ziemniaki puree, buraczki glazurowane, sos porter

Deser

Brownie czekoladowe z sosem waniliowym i wiśniami

Danie ciepłe serwowane po 24

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet deserowy

Pleśniak

Ciasto czekoladowe

Ciasto kokosowe

Sernik pieczony

Świeże krojone owoce

Bufet zimny

Wędzone pstrągi na sałacie chrzanowej

Galaretka z łososia z warzywami

Mini crepsy z łososiem wędzonym, szpinakiem i ricottą

Trio śledziowe (jabłko-śmietana, cebulka-oliwa, salas-pomodoro)

Pasztet Szafa Kuchni z musem chrzanowym

Tradycyjny schab pieczony w majeranku

Wybór wędlin, suszonych kielbas i kabanosów

Deski serów pleśniowych i twardych z winogronem i paluszkami grissini

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Mix sałat z balsamicznym dresingiem, pomidorki cherry

Salatka nicejska- tuńczyk, jajko, fasolka, oliwki, czerwona cebula, sałata, makaron

Salatka warzywna z serem „feta”

Marynaty i dipy

Pieczyno, masło

Napoje bezalkoholowe serwowane bez limitu

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane

Soki owocowe naturalne (pomarańcza, jabłko, grapefruit)

Kawa i herbata z dodatkami



RESTAURACJA
FILHARMONIA

Menu

MENU NR 2- 330 zł/ osoba

Przystawka

Rillettes z kaczki, pomarańcze, roszonek, żurawina

Zupa

Krem z zielonego groszku, chipsy z marchewki

Danie Główne

Polędwiczka wieprzowa, pieczone w rozmarynie warzywa korzeniowe, sos porowo-estragonowy, ziemniaczane rostii

Deser

Tarta porzeczkowa, sos waniliowy

Danie ciepłe serwowane po 24

Tradycyjny polski żurek z jajem

Bufet deserowy

Kokosowa panna cotta z sosem brzoskwiniowym i malinowym

Pudding czekoladowy z wiśniami

Sernik

Szarlotka

Ciastko czekoladowe

Malinowe poezja

Świeże krojone owoce

Bufet zimny

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonym pomidorem i fetą

Rolada z łososia ze szpinakiem

Wędzone pstrągi na sałacie chrzanowej

Galaretki z łososia z warzywami

Mini crepsy z łososiem wędzonym, szpinakiem i ricottą

Trio śledziowe (jabłko-śmietana, cebulka-oliwa, salas-pomodoro)

Pasztet Szefa Kuchni z musem chrzanowym

Tradycyjny schab pieczony w majeranku

Wybór wędlin, suszonych kielbas i kabanosów

Deski serów pleśniowych i twardych z winogronem i paluszkami grissini

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Mix sałat z balsamicznym dresingiem, pomidorki cherry

Sałatka nicejska- tuńczyk, jajko, fasolka, oliwki, czerwona cebula, sałata, makaron

Sałatka warzywna z serem „feta”

Marynaty i dipy

Pieczyno, masło

Napoje bezalkoholowe serwowane bez limitu

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane

Soki owocowe naturalne (pomarańcza, jabłko, grapefruit)

Kawa i herbata z dodatkami



RESTAURACJA
FILHARMONIA

Menu

MENU NR 3- 395 zł/ osoba

Przystawka

Krewetki smażone, podane na sałatce z wodorostów Wakame, cytrusy

Zupa

Krem z podgrzybków z ziołową pianką

Danie Główne

Goleń jagnięca, sos bearnaise, szparagi, ziemniaki koperkowe

Deser

Parfite po amerykańsku, lody straciatella przekładane wiśniami w gorącej czekoladzie z orzechami włoskimi

Danie ciepłe serwowane po 21

Pieczony dzik w całości, sos własny, kasza gryczana, sałatka szwedzka

Danie ciepłe serwowane po 24

Węgierska zupa Gulaslaves z wołowiną i kłuseczkami

Bufet deserowy

Kokosowa panna cotta z sosem brzoskwiniowym i malinowym

Pudding czekoladowy z wiśniami

Sernik

Szarlotka

Ciastko czekoladowe

Malinowa poezja

Świeże krojone owoce

Bufet zimny

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonym pomidorem i fetą

Rolada z łososia ze szpinakiem

Wędzone pstrągi

Galaretka z łososia z warzywami

Mini crepsy z łososiem wędzonym, szpinakiem i ricottą

Trio śledziowe (jabłko-śmietana, cebulka-oliwa, salas-pomodoro)

Pasztet Szefa Kuchni z musem chrzanowym

Tradycyjny schab pieczony w majeranku

Wybór wędlin, suszonych kielbas i kabanosów

Deski serów pleśniowych i twardych z winogronem i paluszkami grissini

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Mix sałat z balsamicznym dresingiem, pomidorki cherry

Sałatka nicejska- tuńczyk, jajko, fasolka, oliwki, czerwona cebula, sałata, makaron

Sałatka warzywna z serem „feta”

Marynaty i dipy

Pieczyno, masło



RESTAURACJA
FILHARMONIA

Menu

Pakiet napoi bezalkoholowych bez limitu

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane

Soki owocowe naturalne (pomarańcza, jabłko, grapefruit)

Kawa i herbata z dodatkami

OPCJE DODATKOWE

ALKOHOLE:

*Pиво Tyskie z beczki - cena 15 zł /0,5l

*Wódka czysta Wyborowa - cena 85 zł /but. 0,5l

*Wino musujące „Frederic Chopin” - cena 70 zł/but. 0,75l

*Wino wytrawne białe i czerwone - cena 70 zł /but. 0,75l

*Alkohole własne „korkowe” - cena 25 zł/os.



DESERY I SŁODKOŚCI:

Tort okolicznościowy na zamówienie - cena od 19 zł/os.

(smak i kształt do wyboru – 120g/os)

Owoce filetowane świeżo krojone - cena 20 zł/os.

(trzy rodzaje owoców)



DODATKOWE DANIE NA GORĄCO:

*Barszcz czerwony z pasztecikiem - cena 17 zł/os

*Żurek z kielbaską i jajkiem - cena 19 zł/os

*Węgierska zupa Gulaláves - 27 zł /os

*Pieczony udziec wieprzowy marynowany w ziołach i miodzie – 1250zł/szt ok. 13kg dla ok. 40 os.

*Indyk pieczony w cytrusach - 950zł/szt ok. 13kg dla ok. 30 os.

Gęś pieczona w pomarańczach – 500zł/szt dla ok. 12 osób

W cenie menu zawarte jest menu z napojami bezalkoholowymi, okrągłe stoły, krzesła z pokrowcami, stoły pod bufety, obrusy, zastawa porcelanowa, szkło, serwetki

Do rachunku doliczany jest serwis 10 %

