



Menu weselne 2018

Wesele w miejscu otoczonym historią





Zaproponujemy perfekcyjnie skomponowane menu przygotowane w Family & Business Bistro.

O tym, że oferowane menu jest wysmienite, będzie można się przekonać podczas degustacji, na którą zapraszamy do F&B Bistro. Wspólnie z szefem kuchni pomożemy dobrać menu uwzględniające specjalne życzenia.





## **PROPOZYCJA NR 1**

### **Przystawka**

- Trio rybne a'la FB:  
- śledź w puszystej śmietanie  
- tatar z łosia  
- ryba wędzona (rodzaj ryby – w zależności od sezonu)

### **Zupa**

Rosół z kawałkami kurczaka, warzywami i domowymi kluseczkami

### **Danie główne**

Polędwiczka wieprzowa z sosem z sera pleśniowego  
z pieczonymi ziemniaczkami i warzywami na parze  
z orzechowa okrasą

### **Napoje bezalkoholowe**

Kawa, herbata  
Woda gazowana / niegazowana  
Soki owocowe  
Napoje gazowane

### **Bufet słodki**

Szarlotka z kruszonką  
Sernik cytrynowo - miodowy  
Ciasto czekoladowe  
Owoce sezonowe

### **Bufet zimny**

Pstrąg pieczony w migdałach z dressingiem miodowym  
Łosoś pod galaretką  
Paszтет drobiowy pieczony ze śliwką i żurawiną  
Schab pieczony z boczkiem  
Pieczeń Rzymska z konfiturą z czerwonej cebuli  
Tartinki z serami regionalnymi i winogronem  
Deska wędlin i kiełbas kaszubskich z marynatami  
Pieczeń warzywna z sojonezem

### **Dodatki do bufetu zimnego**

Sos tatarski  
Sos żurawinowy  
Sos czosnkowy  
Sos jogurtowy  
Pieczywo domowej roboty  
Masło

### **Salatki**

Salatka jarzynowa  
Świeże sałaty z warzywami z wyborem dressingów (winegret, koktajlowy, jogurtowy z koperkiem)

### **Dania ciepłe w nocy**

Karkówka wolno pieczona w sosie własnym  
Żurek z białą kiełbasą

Cena łączna przy 100 osobach **18 900 zł**



## PROPOZYCJA NR 2

### Przystawka

Płatki polędwiczki wieprzowej marynowane w kolorowym pieprzu podane z sosem malinowym i kremem balsamicznym

### Zupa

Krem ze świeżych pomidorów z oliwą bazyliową i parmezanem

### Danie główne

Roladka drobiowa nadziewana boczkiem i suszonymi pomidorami z kremowym sosem, podana z puree z zielonego groszku z miętą i baby marchewkami w miodzie z masłem

### Napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata  
Woda gazowana / niegazowana  
Soki owocowe  
Napoje gazowane

### Desery

Szarlotka z kruszonką  
Serik domowy z czekoladą  
Ciasto czekoladowe

### Bufet zimny

Pstrąg pieczony w migdałach  
Tymbaliki z dzikim łososiem  
Paszтет drobiowy pieczony ze śliwką i żurawiną  
Schab pieczony z boczkiem  
Pieczeń Rzymska z sosem tatarskim  
Roladka z grzybami i serem  
Deska wędlin i kiełbas kaszubskich z marynatami  
Pulpeciki pieczone z grzybami

### Dodatki do bufetu zimnego

Sos żurawinowy  
Sos czosnkowy  
Sos jogurtowy  
Pieczywo domowej roboty  
Masło

### Salatki

Salatka jarzynowa  
Salatka z brokułem i wędzonym kurczakiem

### Danie ciepłe

Karkówka wolno pieczona w sosie własnym  
Żurek z białą kiełbasą

Cena łączna przy 100 osobach 18 900 zł

Po obiedzie, na szwedzkich stołach, zaserwujemy desery oraz zimne przekąski, które będą uzupełniane do końca wesela. O ustalonej porze nocnej, podamy dla wszystkich dania ciepłe.



## **PROPOZYCJA NR 3**

### **Przystawka**

Ślimaki szpinakowe z wędzonym łososiem i puszystym serkiem koperkowym podane z sosem limonkowo - cytrynowym

### **Zupa**

Zupa rybna z warzywami, kawałkami ryb i łyżką śmietany

### **Danie główne**

Udko z kaczki confit podane z domowymi kopytkami i buraczkami z dodatkiem chrzanu

### **Napoje bezalkoholowe**

Kawa, herbata  
Woda gazowana / niegazowana  
Soki owocowe  
Napoje gazowane

### **Bufet słodki**

Tiramisu  
Sernik klasyczny z kruszonką  
Ciasto czekoladowe  
Owoce sezonowe

### **Bufet zimny**

Pstrąg pieczony w migdałach z dressingiem miodowym  
Łosoś pod galaretką  
Krewetki z sosem koktajlowym  
Paszтет drobiowy pieczony ze śliwką i żurawiną  
Schab pieczony z boczkiem  
Polędwiczka dojrzewająca w pieprzu  
Tartinki z serami regionalnymi i winogronem  
Deska wędlin i kiełbas kaszubskich z marynatami  
Pieczeń warzywna z sojonezem

### **Dodatki do bufetu zimnego**

Sos tatarski  
Sos żurawinowy  
Sos czosnkowy  
Sos jogurtowy  
Pieczywo domowej roboty  
Masło

### **Salatki**

Salatka jarzynowa  
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem

### **Danie ciepłe**

Kurczak pieczony w domowych przyprawach Jerk z sosami:  
majonezowo – miodowym i Jerk Mayo  
Żurek z białą kiełbasą

Cena łączna przy 100 osobach **20 900 zł**



Po obiedzie, na szwedzkich stołach, zaserwujemy desery oraz zimne przekąski, które będą uzupełniane do końca wesela. O ustalonej porze nocnej, podamy dla wszystkich dania ciepłe.

\*\*\*\*\*

### **Opcje dodatkowe**

#### **Bufet wiejski (900 zł)**

Pęta kiełbas / Kabanosy / Salceson / Szynka  
Paszetowa podwędzana / Kaszanka / Boczek / Smalec  
Ogórki kiszone i małosolne / Grzyby marynowane / Pieczywo wiejskie

#### **Fontanna czekoladowa (6 zł / os.)**

Płynna czekolada (do wyboru: deserowa, mleczna, biała). Świeże owoce filetowane (wykorzystane owoce są uzależnione od sezonu), ciasteczka, pianki, rurki.

\*\*\*\*\*

Podane ceny menu weselnego obowiązują dla przyjęć od minimum 100 osób.  
W przypadku mniejszej liczby gości cena jest ustalana indywidualnie.  
Istnieje możliwość wprowadzania zmian w menu. W takim przypadku cena menu będzie ustalana indywidualnie.

W cenie menu zawiera się wynajem stołów, zastawa stołowa i obsługa kelnerska.  
Cena menu dla wykonawców (fotograf, DJ itd.) i dzieci od 4 do 12 lat – 80 zł/osobę.  
Dzieci do lat 4 bezpłatnie.

Wszelkie pytania prosimy kierować do:

Bartłomiej Sadowski  
Właściciel Family&Business Catering  
tel.: +48 662 212 002  
e-mail: [kontakt@fb-catering.pl](mailto:kontakt@fb-catering.pl)