

DOM BANKIETOWY

GRINHOLC

MENU WESELNE I

CENA: 282 zł - wesele w roku 2024
dzieci do 3 lat - gratis
dzieci do 7 lat - 50% ceny

OBYWIAZUJE: poniedziałek - piątek

KONSUMPCJA ZEWNĘTRZNYCH USŁUGODAWCÓW: 50% ceny menu

STAROPOLSKIE PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA (1 do wyboru, podana w bulionówkach)

- rosół z makaronem domowym
- krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym, krem z pomidorów z mozzarellą

DANIA GŁÓWNE (2 szt/os - 2 rodzaje do wyboru, podane na półmiskach)

- zrazy z karkówki po staropolsku
- pieczeń ze schabu z sosem z zielonym pieprzem
- roladki schabowe z pieczarkami
- filet z kurczaka po prowansalsku z suszonym pomidorem
- filet z kurczaka nadziewany warzywami i szynką włoską
- filet z indyka nadziewany szpinakiem i fetą

DODATKI (5 rodzajów do wyboru, podane na półmiskach)

- ziemniaki z wody z koperkiem
- ziemniaki opiekane z tymiankiem
- warzywa gotowane na parze
- buraki zasmażane
- modra kapusta
- surówka z marchwi
- surówka z młodej kapusty
- surówka z kiszonej kapusty

DESER (1 rodzaj do wyboru, podany w pucharku)

- lody waniliowe z musem malinowym i miętą
- panna cotta z musem mango

DOM BANKIETOWY GRINHOLC

MENU WESELNE I

KOLACJA NA ZIMNO (7 rodzajów do wyboru, podana na półmiskach lub lustrach)

- filet z łososia w galarecie
- schab ze śliwką
- twarożek zielony w otoczce płatków papryki
- roladki drobiowe z żurawiną i pistacją
- pasta z ryb wędzonych na pumperniklu
- pasztet z żurawiną w cieście francuskim
- melon w szynce włoskiej
- śledź po kaszubsku
- śledzie zapiekane w zalewie octowej
- sałatka z serem fetą i oliwkami
- sałatka z wędzonym kurczakiem i mandarynką
- sałatka z makaronem ryżowym i papryką
- carpaccio z buraka z serem wędzonym
- roladki drobiowe ze szparagami
- rolada z karkówki z czosnkiem

DODATKI

- pieczywo
- masło

KOLACJA NA GORĄCO (3 rodzaje do wyboru)

- szynka wieprzowa podana w płomieniach z grzanką czosnkową, sosem żurawinowo- chrzanowym, kapustą zasmażaną
- dzik pieczony w całości (dopłata 18 zł/porcja) podany z kaszą gryczaną, sosem myśliwskim, kapustą zasmażaną
- gulasz wieprzowy
- bioderko z kurczaka nadziewane pikantnymi warzywami
- barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami lub mięsem
- polędwiczki drobiowe w panierce panko

NAPOJE GORĄCE (bez ograniczeń)

- kawa
- herbata

POZOSTAŁE WLICZONE W CENĘ

- pokój oraz śniadanie dla Młodej Pary
- owoce podane w bufecie

DOM BANKIETOWY

GRINHOLC

MENU WESELNE I

W OFERTĘ NIE SĄ WLICZONE:

- ciasta, tort, alkohol, soki, napoje, dekoracje kwiatowe,

PAKIET NAPOI:

Napoje niegazowane: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna niegazowana

Napoje gazowane: Pepsi, 7UP, lód w kostkach

Cena: 25 zł osoba*/wesele, 12 zł/osoba*/ poprawiny

Napoje są podawane bez ograniczeń.

STÓŁ WIEJSKI

Szynka, kiełbasy wiejskie, pasztety, zylc, salceson, smalec, ogórki kiszone /
małosolne, chleb wiejski

- 15 kg wyrobów max 80 osób - 2200 zł*

- 20 kg wyrobów max 130 osób - 3300 zł *

STÓŁ RYBNY

Łosoś faszerowany i pieczony w całości, pstrąg tęczowy pieczony w całości,
łosoś wędzony, halibut wędzony, pstrąg wędzony, krewetki, małże

- dekoracja w tonacji morskiej

Cena: 35 zł*/osoba (minimum 75% gości)

POPRAWINY

Obiad dwudaniowy

Zupa i drugie danie do wyboru

Cena: 90 zł*/osoba

DODATKOWE ATRAKCJE I DEKORACJE

- wytwornica dymu ciężkiego na pierwszy taniec - 500 zł*

- doświetlenie sali światłami LED w kolorystyce RGBW - 600 zł*

- białe pokrowce na krzesła - 8 zł/sztuka*

- profesjonalny pokaz fajerwerków

- podświetlany napis LOVE wysokość 90 cm - 500 zł*

- litery, ścianki, ramki do zdjęć z kwiatów (katalog ze zdjęciami dostępny w obiekcie)

- słodki stół

- piwo keg 30 l - 600 zł*

Rezerwacja terminu: 3000 zł (koszt rezerwacji wliczany do końcowego rozliczenia)

* zastrzegamy sobie możliwość zmiany cen.



DOM BANKIETOWY
GRINHOLC

Dom Bankietowy S.C. Henryk Grinholc, Stanisław Grinholc
84-230 Rumia, ul. Żołnierzy I Dywizji WP 61, NIP: 588-233-33-89;
tel. 502-689-105 | tel. 501 243 146
www.dom-bankietowy.pl; dom-bankietowy@dom-bankietowy.pl