

# DOM BANKIETOWY

## GRINHOLC

**CENA:** 393 zł - wesele w roku 2024  
dzieci do 3 lat - gratis  
dzieci do 7 lat - 50% ceny

### MENU WESELNE III

**OBOWIĄZUJE:** każdy dzień tygodnia - stoły okrągłe

**KONSUMPCJA ZEWNĘTRZNYCH USŁUGODAWCÓW:** 50% ceny menu

STAROPOLSKIE PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

#### PRZYSTAWKA

- polędwiczka wieprzowa z sosem malinowym
- cukinia na puree z zielonego groszku i mięty z musem paprykowym
- carpaccio z łososia z parmezanem
- gruszka z serem pleśniowym i szynką parmeńską
- schab w płatkach chilli z pesto pietruszkowym

#### ZUPA (1 rodzaj do wyboru, podana w bulionówkach)

- rosół z makaronem domowym
- krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym, krem z pomidorów z mozzarellą, krem ze szparagów z płatkami migdałów

#### DANIA GŁÓWNE (3 szt/os - 3 rodzaje do wyboru, podane na półmiskach)

- zrazy z karkówki po staropolsku
- medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem serowo-cebulowym
- 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
- udo kacze
- filet z sandacza na sosie porowym
- filet z łososia na sosie pomarańczowym z miętą
- filet z kurczaka ze szparagami na sosie śmietanowym
- medaliony z indyka z sosem kurkowym
- pieczeń z dzika z sosem myśliwskim

#### 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 kiszzonej kapusty

#### DESER (1 rodzaj do wyboru, podany w pucharku)

- lody waniliowe z granolą bakaliową i karmelem
- pudding chia z musem mango

# DOM BANKIETOWY

## GRINHOLC

### MENU WESELNE III

#### **KOLACJA NA ZIMNO** (7 rodzajów do wyboru, podana na lustrach na stołach)

- filet z łososia w galarecie
- pralina z łososia
- ser w otoczce orzechów nadziewany oliwkami
- schab ze śliwką
- twarożek ziołowy w otoczce płatków papryki
- śliwki w bekonie
- tartaletki z porem i serem francuskim
- pasta z ryb wędzonych na pumperniklu
- pasztet z żurawiną w cieście francuskim
- melon w szynce włoskiej
- terrina z łososia ze szpinakiem
- roladki drobiowe ze szparagami
- rolada z karkówki z czosnkiem

#### **KOLACJA NA ZIMNO** (3 rodzaje, podana na lustrach w bufecie)

- roladki drobiowe z żurawiną i pistacją
- roladki z łososia z twarożkiem ziołowym
- mus z zielonego groszku na pumperniklu

#### **KOLACJA NA ZIMNO** (3 rodzaje, podana na półmiskach w bufecie)

- śledź po kaszubsku
- śledzie korzenne
- sałatka z serem fetą i oliwkami
- sałatka z wędzonym kurczakiem i mandarynką
- sałatka z makaronem ryżowym i papryką
- carpaccio z buraka z serem wędzonym
- gyros z czerwoną fasolą i ananase
- tatar wołowy

#### **DODATKI**

- pieczywo
- masło

#### **KOLACJA NA GORĄCO** (5 rodzajów 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
- strogonow wołowy
- bioderko z kurczaka nadziewane pikantnymi warzywami
- barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami lub mięsem
- polędwiczki drobiowe w panierce panko
- zupa z soczewicą i suszonymi pomidorami
- żeberka wieprzowe w miodzie i chilli

#### **NAPOJE GORĄCE:**

- kawa, herbata (bez ograniczeń)

# DOM BANKIETOWY

## GRINHOLC

### MENU WESELNE III

#### **POZOSTAŁE WLICZONE W CENĘ**

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

#### **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 podczas wesela bez ograniczeń.*

#### **STÓŁ WIEJSKI**

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

- 15 kg wyrobów max 80 osób - 2200 zł\*
- 20 kg wyrobów max 130 osób - 3300 zł\*

#### **STÓŁ RYBNY**

Łosoś faszzerowany 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\* (min. 75% gości)

#### **POPRAWINY 90 zł / osoba\***

Obiad dwudaniowy

Zupa i drugie danie do wyboru.

#### **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 30l - 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](http://www.dom-bankietowy.pl); [dom-bankietowy@dom-bankietowy.pl](mailto:dom-bankietowy@dom-bankietowy.pl)