

Oferta na zorganizowanie przyjęcia weselnego w Sali Bankietowej Imperia

Nowy Świat 6/12, Warszawa

Mamy zaszczyt przedstawić Państwu propozycję zorganizowania radosnej celebracji z okazji uroczystości jaką są **zaślubiny młodej pary**,

Lokalizacja Sali Bankietowej Imperia w samym centrum Warszawy w prestiżowym budynku jakim jest Centrum Bankowo Finansowe, to tylko dodatkowy atut naszych przyjęć. Oferujemy bowiem ucztę dla ciała i ducha, przy stołach suto zastawionych smakołykami kuchni staropolskiej, europejskiej lub wybranej przez Państwa.

W trakcie trwania przyjęcia zapewniamy bezpłatnie:

- ✓ Rezerwację funkcjonalnych **sal** (przyjęcia od 80 do 500 osób)
 - ✓ **Stały nadzór** managera
- ✓ Starannie dobrany zespół **profesjonalnych kelnerów i kucharzy** którzy biorą pełną odpowiedzialność za zapewnienie kompleksowej realizacji Państwa zlecenia.



✓

wygrywamy konkursy kulinarne



Na wstępie witamy Gości i Parę Młodą
lampką wina musującego.

Zgodnie ze staropolską tradycją, proponujemy przywitanie młodej pary przez rodziców
chlebem i solą.

Po wzniesionym toaście, Młoda Para wraz z Gośćmi zajmuje miejsca przy zastawionych stołach.

Zimne przystawki, sześć przystawek do wyboru

Mięsa i pasztety własnego wypieku:
schab karkowy, rolada z boczku, pasztet wieprzowo - wołowy z żurawiną

Dwa rodzaje śledzi do wyboru:
w oleju z czerwoną cebulą, po kaszubsku, po tatarsku

Norweski łosoś wędzony podawany z cytryną

Rolada z polędwicy wieprzowej i borowików

Nóżki wieprzowe z warzywami podawane z cytryną

Polędwica łososiowa zawijana z miodowym melonem

Rolada z naleśników szpinakowych i wędzonego łososa z czarna oliwką

Tymbaliki drobiowe z marchewką i natką pietruszki, podawane z cytryną

Schab zalewany w auszpiku podawany na trzy sposoby:
z jajkiem, ze szparagami, z chrzanem

Terrina z wędzonego łososa z czarną oliwką

Galaretki z morskczuka i marchewki, podawane z cytryną

Rolada z wędzonego łososa, sera śmietanowego i kopru

Dorsz zalewany w auszpiku cytrynowym z kaparami



Włoska mozzarella z pomidorami, aromatycznym pesto i świeżą bazylią

Wybór wyśmienitych serów z owocami

Polskie jaja w majonezie ze szczypiorem

Polskie jaja w majonezie z rumem i rodzynkami

Grillowany bakłażan, faszerowany serem kozim z suszonym pomidorem i zieloną oliwką

Ryba po grecku

Miks marynat

Dwa sosy do wyboru: tatarski, chrzanowy, koktajlowy

Pieczywo pełnoziarniste, bankietowe

Sałatki, dwie do wyboru

Sałatka z paluszkami karbowymi i makaronem sojowym

Sałatka z szynką, tartym serem Gouda, sałata lodową i pomidorami w sosie majonezowym

Szefa z zarumienionym boczkiem na liściach szpinaku

Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i pomidorami

Hawajska z ananasami i indykiem

Sałatka z brokuł, ogórka konserwowego i gotowanego jajka z sosem majonezowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Sałatka Polska z grillowanym kurczakiem, bekonem



i jajkiem w sosie jogurtowo czosnkowym

Sałatka z kaszą kus kus i grillowanymi warzywami i z suszonymi pomidorami

Zupy, dwie do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Tradycyjne flaki wołowe

Krem z grzybów leśnych z grzankami i łyżką śmietany

Krem z pomidorów z bazylią i łyżką śmietany

Krem z zielonego groszku z łyżką śmietany z groszkiem ptysiowym

Krem z białych szparagów z grzanką ziołową (podajemy tylko w m-cach czerwiec i lipiec)

Danie gorące – jedno danie do wyboru

Morszczuk w sosie cytrynowym z kaparami,
ryż na dziko podawany z blanszowanymi warzywami

Pierś drobiowa nadziewana fetą i papryką, podana z pieczonymi ziemniakami
i fasolką szparagową

Pieczeń z karczku w wyśmienitym sosie pieczeniowym, podawana z zapiekаныmi ziemniakami
i zasmażanymi buraczkami,

Pieczeń z karczku w wyśmienitym sosie pieczeniowym, podawana z kluskami śląskimi
i zasmażanymi buraczkami

Dorsz zapiekany na liściach szpinaku podany z puree ziemniaczano koperkowym
i plasterkami marchwi

Tradycyjny schabowy podany z ziemniakami z wody, świeżym koprem i zasmażaną kapustą

Zrazy wieprzowe nadziewane boczkiem i kiszonym ogórkiem podane z kopytkami koktajlowymi
i zasmażanymi buraczkami

**Bufet deserowo kawowy
z napojami gorącymi, ciastami i owocami:**

Kawa Segafredo z ekspresu ciśnieniowego

Herbata Dilmah (czarna, owocowa)

Owoce krojone serwowane na paterach włoskich podawane ze świeżą miętą

Doskonałe ciasta naszego wypieku:

puszyste roladki z nadzieniem owocowym i bitą śmietaną,

babeczki z musem waniliowym i owocami,

pachnąca cynamonem szarlotka,

delikatny sernik z wiśniami,

ciasto kokosowe,

mini beziki,

francuskie makaroniki,

mini muffiny,

Drugie danie gorące - jedno danie do wyboru

Morszczuk w sosie cytrynowym z kaparami,
ryż na dziko podawany z blanszowanymi warzywami

Pierś drobiowa nadziewana fetą i papryką, podana z pieczonymi ziemniakami
i fasolką szparagową

Pieczeń z karczku w wyśmienitym sosie pieczeniowym, podawana z zapiekаныmi ziemniakami
i zasmażanymi buraczkami,

Pieczeń z karczku w wyśmienitym sosie pieczeniowym, podawana z kluskami śląskimi
i zasmażanymi buraczkami

Dorsz zapiekany na liściach szpinaku podany z puree ziemniaczano koperkowym
i plastrach marchwi

Tradycyjny schabowy podany z ziemniakami z wody, świeżym koprem i zasmażaną kapustą

Zrazy wieprzowe nadziewane boczkiem i kiszonym ogórkiem podane z kopytkami koktajlowymi
i zasmażanymi buraczkami

Danie gorące podawane w formie bufetu, jeden rodzaj do wyboru:

Pierogi podawane z okrasą i cebulką podsmażaną:

Pierogi podsmażane:
z kapustą i leśnymi grzybami,
ruskie,
mięso,
szpinak z żółtym serem

Pierogi gotowane:
z kapustą i leśnymi grzybami,
ruskie,
mięso,
szpinak z żółtym serem

Polski bigos
gotowany na pieczystym, czerwonym winie, śliwkach węgierkach i leśnych grzybach

Zupa, jedna do wyboru

Barszcz czerwony z ręcznie lepionymi uszkami
Barszcz czerwony z ręcznie lepionymi z pasztecikiem
Żurek na zakwasie i suszonych borowikach z jajkiem i białą kiełbaską

Napoje zimne bez limitu:

soki owocowe 100%: jabłko, pomarańcza
napoje gazowane firmy Coca cola
woda niegazowana

*cena proponowanego przyjęcia
zgodna z aktualnym cennikiem ofert*

DODATKOWO PŁATNE USŁUGI I ATRAKCJE:

- 1) Tort z naszej cukierni, smak i forma podania do ustalenia cena 72 zł / 1kg
- 2) Wyserwowanie Gościom tortu zakupionego przez klienta: 200 zł z podatkiem VAT
- 3) Możliwość zamówienia alkoholu po atrakcyjnych cenach.
- 4) Atrakcyjny Drink Bar wraz z profesjonalną obsługą barmańską, opłata za barmana i przygotowanie baru 800 zł brutto
- 5) Stół wiejski (chwalona atrakcja przez naszych Gości), nasze wyroby ! :
pieczona szynka z nogą, swojskie kielbasy, pieczona kaszanka z podsmażaną cebulką podawane na ciepło, salcesony, pasztet wieprzowo - wołowy z żurawiną, schab z wędzarni, chleb wiejski, smalec staropolski z jabłkiem i majerankami, ogórki kiszzone – 1.600 zł / oferta cenowa dla przyjęcia do 100 osób.
- 6) Płonące szynki z nogą wraz z kopytkami i sosem pieczeniowym serwowana przez Szefa Kuchni – 950 zł oferta cenowa dla 80 osób.
- 7) Fontanna czekoladowa z białą lub ciemną czekoladą podawana ze świeżymi owocami, piankami, rurkami – 1.200 zł oferta cenowa dotyczy przyjęcia do 80 osób.
- 8) Domowa szarlotka pachnąca cynamonem i jabłkami podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych – 9,99 zł / porcja.
- 9) Sorbet owocowy podany w kieliszku z winem musującym 9,99 zł. / porcja

cieszymy się na smakowitą współpracę