



Oferta na zorganizowanie przyjęcia weselnego w sali bankietowej „Imperia”

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

Lokalizacja restauracji w centrum miasta i jednocześnie ekskluzywne położenie w tak 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.
- ✓ **Salonik** do wyłącznej dyspozycji Państwa Młodych

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 – (5 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



Polędwica łososiowa zawijana z miodowym melonem

Rolada z polędwicy wieprzowej i borowików

Nóżki wieprzowe podawane z cytryną

Rolada z naleśników szpinakowych i wędzonego łososia z czarna oliwką

Tymbaliki drobiowe z marchewką i natką pietruszki, podawane z cytryną

Pieczona pierś indycza zatopiona w auszpiku z czerwonego wina z dodatkiem brzoskwiń

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

Terrina z wędzonego łososia z czarną oliwką

Galaretki z morszczuka i marchewki, podawane z cytryną

Rolada z wędzonego łososia, sera śmietanowego i kopru

Dorsz zalewany w auszpiku cytrynowym z kaparami

Terrina z kurczaka i indyka z pistacjami i szafranem w plastrach marchwi

Włoska mozzarella z pomidorami, aromatycznym pesto i świeżą bazylią

Wybór wyśmienitych serów z owocami

Polskie jaja w majonezie ze szczypiorem

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

Grillowany bakłażan, faszerowany serem śmietankowym z cebulką marynowaną

Ryba po grecku

Miks marynat

Dwa sosy do wyboru: tatarski, chrzanowy, koktajlowy

Pieczywo pełnoziarniste, bankietowe



Sałatki – (2 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

Polska 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 – jedna do wyboru

Rosół domowy z makaronem

Flaczki tradycyjne

Zapiekana zupa cebulowa z grzanką

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 do wyboru

Escalopki z piersi kurczaka w sosie pesto podane z ziemniakami pieczonymi w ziołach prowansalskich z bukietem surówek

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

Pierś z indyka w sosie gruszkowo – żurawinowym z brokułami oraz pieczonymi ziemniakami

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

Marynowana pierś z kurczaka z sosem cygańskim, puree ziemniaczano – groszkowym i marchewką w miodzie

Schabowy podany z ziemniakami z wody, świeżym koprem i zasmażaną kapustą

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

Grillowana pierś z kurczaka podana na postumencie z marchewki baby, słodkiego czosnku i zielonej fasolki szparagowej



Bufet z napojami gorącymi i deserami:

Bufet z kawą i herbatą (Segafredo, Dilmah)

Owoce krojone ze świeżą miętą

Patery ciast domowych

Koszt proponowanego przyjęcia wynosi

160 zł brutto od osoby ze wszystkim kosztami

DODATKOWE PŁATNE USŁUGI I ATRAKCJE:

1. Tort z naszej cukierni, smak i forma podania do ustalenia cena 69zł / 1kg

Serwowanie tortu klienta – dopłata. 150 zł

2. Możliwość zamówienia wódki (2 zł marży od butelki)

3. Możliwość zamówienia napojów zimnych (soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane) 20zł/os.

4. Drink Bar znajdujący się na Sali wraz z obsługą barmańską
(opłata za barmana – 500 zł)

5. Stół wiejski (pieczona szynka z nogą, swojskie kiełbasy, 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 kiszane – 1600 zł / oferta cenowa dotyczy przyjęcia do 100 osób.

6. Płonące szynki z nogą wraz z kopytkami i sosem pieczeniowym serwowana przez Szefa Kuchni – 950 zł oferta cenowa dotyczy przyjęcia do 80 osób.

7. Fontanna czekoladowa z białą lub ciemną czekoladą podawana ze świeżymi owocami, piankami, rurkami – 1600 zł oferta cenowa dotyczy przyjęcia do 100 osób.



- 8.** Domowa szarlotka pachnąca cytrynami i jabłkami podawana na ciepło z gałką lodów waniliowych – 12 zł / porcja.
- 9.** Puchary lodowe (wanilia i truskawka) ze świeżymi owocami lub bakaliami podawane z ręcznie bitą śmietaną – 13 zł / porcja.
- 10.** Piwo beczkowe w dwóch pojemnościach do wyboru 30 L / 50 L – cena 300 zł / 500 zł
- 11.** Szatnia z obsługą – 250 zł / oferta cenowa dotyczy przyjęcia do 100 osób, każdy kolejny wieszak do 50 osób 70 zł.