

W otoczeniu  
wody i gór

**VERDI**  
— DOM RESTAURACYJNY —



Menu  
weselne

# Oferta menu weselnego

...gdzie tradycja łączy się z nowoczesnością

Polska Tradycja I  
Polska Tradycja II  
Polska Tradycja III

Opera Traviata  
Opera Aida  
Opera Rigoletto

# Polska Tradycja I

## Zupa

Rosół z trzech mięs z domowym makaronem

## Danie główne

Kotlet wieprzowy z dwóch mięs  
w złocistej panierce

Rolada śląska ze swojską kielbasą,  
boczkiem i domowym ogórkiem kiszonym  
Tradycyjny kotlet de Volaille

## Dodatki skrobiowe

Ziemniaki z wody w otulinie masła i koperku  
Opiekane ziemniaki z rozmarynem  
Domowe kluski śląskie

## Dodatki warzywne

Surówka z białej kapusty  
Surówka z czerwonej kapusty z wędzoną śliwką  
Tradycyjne buraczki

## Deser

Domowa szarlotka z maślaną kruszonką

## Zimny bufet \*

## Kolacja

Tradycyjny kotlet siekany podany na puree  
ziemniaczanym z zasmażaną kapustą

## Kolacja pożegnalna

Bogracz z kluseczkami ziemniaczanymi  
z pieczywem

Nielimitowane napoje zimne i gorące

Kawa / herbata / soki 100% (jabłko / pomarańcz)  
woda niegazowana z cytryną i miętą /napoje gazowane  
(Coca-Cola,Fanta, Sprite, Kinley)

# Polska Tradycja II

## Przystawka

Carpaccio z buraka z kozim serem i malinami

## Zupa /jedna pozycja do wyboru/

Rosół z trzech mięs z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z aromatyzowaną oliwą pietruszkową

## Danie główne /trzy pozycje do wyboru/

Soczysta roladka z kurczaka nadziewana szpinakiem i kremowym serem ricotta

Rolada śląska ze swojską kielbasą, boczkiem i domowym ogórkiem kiszonym

Tradycyjny kotlet de Volaille

Kotlet wieprzowy z dwóch mięs w złocistej panierce

## Dodatki skrobiowe

Ziemniaki z wody w otulinie masła i koperku

Opiekane ziemniaki z rozmarynem

Domowe kluski śląskie

## Dodatki warzywne

Surówka z białej kapusty

Surówka z czerwonej kapusty z wędzoną śliwką

Tradycyjne buraczki

## Deser /jedna pozycja do wyboru/

Domowa szarlotka z maślaną kruszonką

Tradycyjny sernik z rodzynkami

## Zimny bufet \*

## Kolacja I

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu podane na puree z ziemniaka w towarzystwie fasolki szparagowej

## Kolacja II

Trybowane podudzia z kurczaka z ryżem jaśminowym z warzywami

## Ciepły bufet

Tradycyjny barszcz na domowym zakwasie z krokietem mięsnym

## Nielimitowane napoje zimne i gorące

Kawa / herbata / soki 100% (jabłko / pomarańcz)

niegazowana z cytryną i miętą/napoje gazowane

(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)

# Polska Tradycja III

Przystawka /jedna pozycja do wyboru/

Carpaccio z buraka z kozim serem i malinami

Pate z dziczyzny na cieście francuskim

Roladka z cukini z mascarpone i wędzonym łososiem

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym i grzanką

Zupa /jedna pozycja do wyboru/

Rosół z trzech mięs z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z aromatyzowaną oliwą pietruszkową

Krem z pietruszki z białą czekoladą

Krem z pora z chrustem ziemniaczanym

Danie główne /jedna pozycja do wyboru/

Kotlet cielęcy w złocistej panierce z jajkiem sadzonym podany na puree ziemniaczano - truflowym w towarzystwie kapusty zasmażanej

Polędwiczki wieprzowe w sosie z prawdziwków podane z babką ziemniaczaną i młodym bobem

Konfitowane udko z gęsi podane z kopytkami tymiankowymi z surówką z czerwonej kapusty z wędzoną śliwką

Pieczony filet z łososa podany na palonej kaszy z warzywami w towarzystwie karmelizowanej kalarepy

Deser /jedna pozycja do wyboru/

Ciasto czekoladowe z pieczonymi w miodzie śliwkami

Mini beza Pavlova z owocami

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym

Szarlotka na ciepło z kruszonką i lodami waniliowymi

Zimny bufet \*

Kolacja I /jedna pozycja do wyboru/

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu podane na puree z ziemniaka w towarzystwie fasolki szparagowej

Wołowina na dziko podana z kluskami śląskimi

Policzki wieprzowe w białym sosie podane na puree ziemniaczanym w towarzystwie młodego bobu

Kolacja II /jedna pozycja do wyboru/

Trybowane podudzia z kurczaka z ryżem jaśminowym z warzywami

Staropolski bigos podany z bagietką

Bogracz z kluseczkami ziemniaczanymi

Kolacja III /jedna pozycja do wyboru/

Żołądki gęsie podane z puree chrzanowym

Ozorek wołowy z zapiekanymi ziemniakami

Pieczeń wieprzowa z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty

Kolacja pożegnalna /jedna pozycja do wyboru/

Tradycyjny barszcz na domowym zakwasie z krokiem mięsny

Kwaśnica podana z chlebem

Żurek w chlebie

Nielimitowane napoje zimne i gorące

Kawa / herbata / soki 100% (jabłko / pomarańcz)

niegazowana z cytryną i miętą

napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)

# Opera Traviata

## Przystawka

Pate z dziczyzny na cieście francuskim z konfiturą z czerwonej cebuli

## Zupa

Rosół z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem

## Danie główne /pozycja do wyboru/

Indycze medaliony w chrupiącej panierce panko z opiekаныmi ziemniakami z rozmarynem podane z roszponką w cytrusach

Poledwiczka wieprzowa w śródziemnomorskim sosie pomidorowym z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową  
Pieczeń wołowa w sosie demi glace z domowymi kluseczkami śląskimi i glazurowanymi warzywami korzennymi

## Deser

Domowa szarlotka z maślaną kruszonką

## Zimny bufet \*

### Kolacja I

Szaszłyk wieprzowo drobiowy z opiekаныmi ziemniakami podany na sałatce z kalarepy i ogórków

### Kolacja II

Ozorki cielęce podane na puree chrzanowym z sałatką z karmelizowanego buraka

## Ciepły bufet

Francuska zupa cebulowa ze złocistą grzanką

## Nielimitowane napoje zimne i gorące

Kawa / herbata / soki 100% jabłko i pomarańcz  
niegazowana z cytryną i miętą  
napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)

# Opera Aida

Przystawka /jedna pozycja do wyboru/

Ceviche z dorady podane na sałatce z roszponki  
Podwędzana pierś z kaczki z aromatyzowaną ricottą  
i płatkami buraka

Soczyste plastry piersi z kurczaka podane na liściach sałaty rzymskiej  
z sosem cezar

Zupa /jedna pozycja do wyboru/

Rosół z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem  
Aksamitny krem z selera z wędzonym pstrągiem  
Krem z prawdziwków z kleksem kwaśnej śmietany  
i groszkiem ptysiowym

Danie główne /trzy pozycje do wyboru/

Schab faszerowany kasztanami podany z sosem grzybowym  
Rolada śląska ze swojską kielbasą, boczkiem  
i domowym ogórkiem kiszonym/ sos pieczeniowy  
Tradycyjny kotlet de Volaille  
Pieczona kaczka faszerowana kaszą gryczaną i grzybami leśnymi

**Dodatki skrobiowe**

Ziemniaki z wody w otulinie masła i koperku  
Opiekane ziemniaki z rozmarynem  
Domowe kluski śląskie

**Dodatki warzywne**

Surówka z białej kapusty  
Surówka z czerwonej kapusty z wędzoną śliwką  
Tradycyjne buraczki

Deser jedna pozycja do wyboru

Mini beza Pavlova z owocami leśnymi  
Panna Cotta z malinami  
Sernik nowojorski

Zimny bufet \*

**Kolacja I**

Wołowina na dziko z kluskami śląskimi w towarzystwie kapusty  
zasmażanej

**Kolacja II**

Żurek podany w chlebie

**Kolacja III**

Beef Bourginion- wołowina duszona w czerwonym winie  
podana z bagietką

Nielimitowane napoje zimne i gorące

Kawa / herbata / soki 100% jabłko i pomarańcz  
niegazowana z cytryną i miętą  
napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)

# Opera Rigoletto

Przystawka /jedna pozycja do wyboru/

Tatar z tuńczyka i krewetki z grzanką  
Carpaccio z polędwicy wołowej  
Plaster rostbefu z krewetką podany na grzance

Zupa /jedna pozycja do wyboru/

Rosół z trzech rodzajów mięs z domowym makaronem  
Zupa z owoców morza  
Krem z raków z grzanką

Danie główne /jedna pozycja do wyboru/

Polędwica z dorsza podana w liściach kapusty włoskiej  
w sosie śmietanowo porowym

Sznycel cielęcy w złocistej panierce podany na puree chrzanowym w  
towarzystwie sałatki z glazurowanych buraczków

Krewetki w pikantnym sosie maślano winnym  
z sałatką z roszponki w cytrusach

Filet z labraksa podany na palonej kaszy gryczanej  
z zieloną pietruszką w towarzystwie marchewki baby  
z winogronami

Konfitowane udko z gęsi z sosem figowo sezamowym  
w towarzystwie puree ziemniaczanego  
podane z mieszanką sałat z sosem winegret

Deser /jedna pozycja do wyboru/

Dekonstrukcja szarlotki  
Marynowana gruszka z sosem waniliowym  
Tiramisu

Zimny bufet \*

Kolacja I /jedna pozycja do wyboru/

Wołowina na dziko z kluseczkami śląskimi w towarzystwie młodej  
kapusty z koperkiem

Grilowana macka ośmiornicy z pieczonym ziemniakiem podana na  
puree z zielonego groszku z miętą

Paella z owocami morza i trybowanymi podudziami z kurczaka

Kolacja II /jedna pozycja do wyboru/

Risotto z prawdziwkami

Pad Thai z kurczakiem

Tagiatelle z warzywami i policzkiem wołowym

Kolacja III /jedna pozycja do wyboru/

Ramen z wołowiną boczkiem i jajkiem

Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzanką

Barszcz na domowym zakwasie z krokietem z prawdziwkami

Ciepły bufet

Węgierski gulasz wołowy z lanymi kluseczkami

Czerwone curry z owocami morza

Beef Bourginion- wołowina duszona w czerwonym winie  
podana z bagietką

Nielimitowane napoje zimne i gorące

Kawa / herbata / soki 100% jabłko i pomarańcz

niegazowana z cytryną i miętą

napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)



# Bufet zimny

## POLSKA TRADYCJA I

### TRAVIATA

Selekcja wędlin  
Selekcja serów dojrzewających i twardych  
Domowy pasztet w trzech odsłonach  
Tymbaliki drobiowe  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym  
i czerwoną cebulą  
Tradycyjny śledź z jabłkiem i cebulką  
w śmietanie  
Swojski smalec / domowe ogórki kiszone  
Owoce sezonowe  
2 sosy- figowo-sezamowy / chrzanowy  
Pieczywo / masło

## POLSKA TRADYCJA II

### AIDA

Selekcja wędlin  
Selekcja serów dojrzewających i twardych  
Domowy pasztet w trzech odsłonach  
Tymbaliki drobiowe  
Galaretki z nóżek  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym  
i czerwoną cebulą  
Sałatka grecka  
Tradycyjny rolmpos  
Tradycyjny śledź z jabłkiem i cebulką  
w śmietanie  
Swojski smalec / domowe ogórki kiszone  
Owoce sezonowe  
2 sosy- figowo-sezamowy/ chrzanowy  
Pieczywo/masło

## POLSKA TRADYCJA III

### RIGOLETTO

Selekcja wędlin  
Selekcja serów dojrzewających i twardych  
Pieczone mięsa / karczek, indyk, schab/  
Domowy pasztet w trzech odsłonach  
Tymbaliki drobiowe  
Galaretki z nóżek  
Grillowane warzywa  
Sałatka grecka  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka ziemniaczana ze śledziem  
Szynka z musem chrzanowym  
Tradycyjny śledź z jabłkiem i cebulką  
w śmietanie  
Śledź z zielonym groszkiem i czerwoną  
cebulą  
Domowy rolmops  
Swojski smalec / domowe ogórki kiszone  
Marynowane grzybki  
Owoce sezonowe  
3 sosy- figowo-sezamowy / chrzanowy /  
tatarski  
Konfitura z cebuli  
Pieczywo / masło / chrzan / musztarda

# Słodkości

## SŁODKIE ALL INCLUSIVE

Tort marzeń,  
który zachwyci smakiem  
i wyglądem Twoich gości

Cztery rodzaje ciast

Krucze ciasteczka weselne

## TORT WESELNY

Tort marzeń,  
który zachwyci smakiem  
i wyglądem Twoich gości

Z naszym cukierniczym  
konsultantem wybierzesz  
smak, wzór i zdobienia

## SŁODKI STÓŁ

Makaroniki  
Cake popsy  
Mono porcje  
Deserki finger food  
Deserki w słoiczkach

Babeczki kruche

Ciasteczka

Tartaletki

Bezaletki

3 rodzaje ciast

Z naszym cukierniczym konsultantem ustalisz wszystkie szczegóły dotyczące tortu

# Alkohole

## PAKIET I

Wódka

(Biały Bocian/Ogiński/  
Pan Tadeusz)

Wino

Mio Rosso Puglia IGT  
Mio Bianco Puglia IGT  
Piwo 0,33l

jeden rodzaj wódki do wyboru

## PAKIET II

Wódka

(Baczewski/ Finlandia)

Wino

Bianco Puglia 12 e mezzo  
Primitivo 12 e mezzo  
Piwo 0,33l

jeden rodzaj wódki do wyboru

## PAKIET III

Wódka

(Baczewski/ Finlandia)

Wino

Bianco Puglia 12 e mezzo  
Primitivo 12 e mezzo  
Whisky  
(Jameson/Tullamore Dew)  
Piwo 0,33l

jeden rodzaj wódki do wyboru  
jeden rodzaj whisky do wyboru

# Open bar ze strefą chill

Open bar bez limitu ze strefą chill z profesjonalną obsługą barmańską

## Mamma-mia

60 ml whisky/20 ml soku z cytryny/  
60 ml soku ananasowego/  
10 ml syropu blue curacao/  
lód w kostkach

## Martini refresh

50 ml Martini Bianco/ 100 ml  
sprite/cytrusy/  
lód w kostkach

## Tequila Sunrise

40 ml Tequila/100 ml soku  
pomarańczowego  
10 ml grenadiny/lód w kostkach

## Blue Tequila

30 ml Tequili/10 ml  
syropu blue curacao

## Whisky sour

40 ml whisky/20 ml soku  
z cytryny/10 ml syropu  
cukrowego/lód w  
kostkach

## Cuba libre

40 ml rumu/ 100 ml Cola/  
ćwiartka limonki/  
lód w kostkach

## Grapefruit Daiquiri

40 ml rumu/ 80 ml  
soku z grejpfruta/  
20 ml soku z limonki

## Mojito

40 ml białego rumu/ 2 łyżeczki cukru  
trzciniowego  
2 cząstki limonki/liście mięty/ woda  
gazowana / Sprite / lód kruszony

## Gin & Tonic

40 ml Gin /100 ml tonicu/  
lód w kostkach /cytryna

## Blue Hawaii

40 ml rumu/160 ml  
soku ananasowego/  
10 ml syropu blue  
curacao/  
5 ml soku z limonki/  
lód w kostkach

# Stół regionalny

Kabanosy podsuszane

Swojska kiełbasa

Kiełbasa Międzybrodzka

Schab

Szynka

Baleron

Boczek

Salceson

Pasztet

Boczek rolowany

Schab ze śliwką

Karczek pieczony

Smalec

Ogórki kiszane

Sery regionalne

# Stół Sushi

Futomaki :

z krewetką, z łososiem, z sałatką krabową,

z surowym tunczykiem,

z pieczonym łososiem

Uramaki:

z surimi, z tuńczykiem, z łososiem

pieczonym, z krewetka w tempurze,

Hosomaki:

z łososiem w tempurze,

z tykwą w tempurze,

z oshinko, z ogórkiem

Rolki w panco



## Stół azjatycki

Czerwone curry z kurczakiem  
Kurczak z warzywami po tajsku  
z ryżem jaśminowym  
Japońskie pierożki Gyoza  
w sosie słodko kwaśnym  
Wieprzowina po chińsku z ryżem  
Kimchi - tradycyjna sałatka kuchni  
koreańskiej  
Chipsy krewetkowe

## Stół Finger Food

Krewetka z sosem koniakowym  
Ośmiorniczka na puree z groszku z miętą  
Śledź na pumperniku z sosem  
z musztardy francuskiej  
Pate na cieście francuskim  
Łódeczka z cykorii z plastrem rostbefu  
i musem chrzanowym  
Jajko faszerowane ze smażoną sardynką  
Schab pieczony z pastą Calabrese  
Ślimak z ciasta francuskiego z kozim serem  
i suszonymi pomidorami  
Wytrawny gofr z pastą szpinakową  
i pastą paprykową  
Mini Caprese  
Ptyś z kremową pastą łososiową

## Stół śródziemnomorski

Mule w pomidorach  
Smażone krążki kalmara  
Trippa alla Romana-flaki po rzymsku  
Ravioli z prawdziwkami w sosie  
śmietanowym  
Tortellini z mięsem w sosie pomidorowym  
Sałatka nicejska  
Caprese  
Tapasy  
Cykoria z wołowiną i musem chrzanowym  
Koreczki  
Tortille z wędzonym łososiem



