

BO W TWOICH MARZENIACH
LICZY SIĘ KAŻDY SZCZEGÓŁ!



Scandic

NASZA WYJĄTKOWA OFERTA NA WASZ WYJĄTKOWY DZIEŃ!

DLA NASZYCH GOŚCI PRZYGOTOWALIŚMY:

- Kieliszek wina musującego na toast powitalny dla Pary Młodej oraz wszystkich Gości Weselnych;
 - Salę Bankietową z preferowanym ustawieniem oraz parkietem do zabawy;
 - Apartament dla Nowożeńców z miłym śniadaniem podanym do łóżka;
 - Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych;
 - Menu zaprojektowane przez Szefa Kuchni, które zawierają: menu serwowane, bufet z przekąskami, sałatki, dania gorące, desery oraz napoje;
 - Bogaty wybór open bar;
 - Wydruk winietek i menu;
 - Voucher na „weselny” zabieg SPA dla dwojga;
 - Atrakcyjną cenę na „weselny” pakiet SPA w SAND SPA;
 - Opiekuna wesela, który z wielką przyjemnością doradzi w kwestii przygotowania Sali jak i wyboru podwykonawców organizacji wesela.
- Miłosne piątki- tylko w piątki przygotowaliśmy specjalny rabat - 20 PLN zniżki od osoby na menu weselne**



SALA WESELNA

W pełni klimatyzowane i z doskonałą akustyką sale można zaaranżować według Państwa wymagań tak, aby zapewnić niezapomnianą atmosferę, którą dopełni odpowiednio dobrana oprawa muzyczna.

Proponujemy:

- salę restauracyjną na organizację przyjęcia weselnego /do 30 Gości/;
- sale bankietowe na organizację wesela / do 160 Gości/.

DEKORACJE

Z przyjemnością doradzimy i zorganizujemy dla Państwa wystrój sali. Proponujemy kompozycje kwiatowe oraz specjalne aranżacje.

RABATY DLA GOŚCI WESELNYCH:

- Dzieci do lat 5- bezpłatnie;
- dzieci od 5 do 12 lat - 50% zniżki na menu weselne;
- orkiestra, kamerzysta, fotograf- 20% zniżki na menu weselne.



Proponujemy wesele w układzie tradycyjnym przy złączonych stołach, (układ idealny dla wesel z udziałem do 120 Gości)



Proponujemy również wesele w układzie przy stolikach bankietowych 8 – 10 osobowych, (układ idealny dla wesel z udziałem do 160 Gości)

MENU WESELNE NR 1

*Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
oraz toast wzniesiony lampką wina musującego*

CENA
197 PLN

MENU SERWOWANE

Wędzony pstrąg, podany na sałatce z rukoli
i ogórka z melonem miódowym i sosem tatarskim
Klasyczny polski żurek na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą
Panierowany kotlet schabowy z ziemniakami gotowanymi,
koprem i kapustą duszoną po góralsku
Świeżo pieczone bułki i chleb, masło i domowy smalec do smarowania

BUFET

ZIMNE PRZEKĄSKI

Swojski krupniok z wątróbką i majerankiem
Ogórki kiszane i konserwowe
Pieczeń litewska z cebulą i szynką
Szynka z „piekła”, domowa pieczona
Kabanosy – selekcja z 5ciu różnych
Pomidorki z cebulą, ogórki krojone, papryka marynowana,
grzybki w occie
Wieprzowina w galarecie
Filety śledziowe z jabłkami i cebulą po kaszubsku

SALATKI

Polska sałatka jarzynowa z jajkami i kukurydzą
Sałatka z kiszonych ogórków, z papryką i cebulą
Domowa sałatka z makaronu i szynki prasowanej z majonezem
Sałatka z kapusty pekińskiej z kurczakiem

DANIA GORĄCE

Pieczony schab ze śliwkami w sosie morelowym
Cząstki z kurczaka pieczonego na rożnie
Polskie ziemniaki podsmażane z majerankiem i cebulą
Delikatna kasza perłowa okraszona skwarkami z boczku
Pierogi z mięsem i okrasą z cebulki
Oprószana marchewka z groszkiem

DESERY

Jabłecznik z bitą śmietaną i migdałami
Pieczone jabłka z cynamonem i syropem waniliowym
Sernik z sosem z dzikiej róży

NAPOJE

Kawa, herbata, coca-cola, fanta, sprite, soki, woda

MENU WESELNE NR 2

*Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
oraz toast wzniesiony lampką wina musującego*

CENA
222 PLN

MENU SERWOWANE

Delikatna sałatka z kompozycji ryb wędzonych, sera pleśniowego
i delikatnych sałat z „sokiem” ze świeżych cytryn i „korzeni”
Lekko pikantna zupa rybna, aromatyzowana brandy
z grzankami maślanymi i świeżą kolendrą
Połudwica wellington z sosem perigord oraz kremowymi ziemniakami
i bukietem słodkich marchewek
Świeżo wypiekane bułki z ziarnami oraz masło i kremowy serek
dla „okrasy”

BUFET

ZIMNE PRZEKĄSKI

Schab pieczony po żydowsku z migdałowcem
Pieczona rolada z kurczaka z grzybami
Tradycyjny tatar wołowy z żółtkiem
Szynka pieczona na dębowych gałęziach
Paszтет domowy, podwędzany w mieszk
Śledzie po węgiersku pikantne lub nie (do wyboru)
Cukinia faszerowana marchewką
Pomidorki faszerowane musem z koziego sera i pietruszki
Tatar z oberżyny na kielbasie wędzonej

SALATKI

Niemiecka sałatka ziemniaczana z pieczonym bekonem i ogórkami
Pikantna sałatka polinezyjska z owoców z tuńczykiem
Włoska sałatka grzybowa z makaronem i serem
Mieszane sałaty z dodatkami: fety, oliwek, grzanek, kolorowych
papryk, ogórków, pomidorów, czerwonej cebuli oraz dwóch dressingów
do sałat: winegret z trawy cytrynowej oraz aioli bazyliowego
Oliwy i octy balsamiczne, smakowe

DANIA GORĄCE

Pieczony indyk w rozmarynie
Delikatny pieczony filet z łososia w sosie cytrynowym
Kompozycja warzyw gotowanych z ziołami
Pieczone z rozmarynem i ziołami ziemniaki noisette
Delikatny maślany ryż z warzywami korzennymi

DESERY

Kolorowe bezy z sosem owocowym
Delikatne ciasto czekoladowe z wiśniami i kremem z ajerkoniaku
Szarlotka z cynamonem i sosem miętowym

NAPOJE

Kawa, herbata, coca-cola, fanta, sprite, soki, woda

Z RODZINĄ WYCHODZI SIĘ NAJLEPIEJ
... W SCANDIC GDAŃSK

Chrzciny, komunie

W ten niezwykle dzień będą mogli Państwo poświęcić czas na duchową sferę chrzcin czy komunii, pozostawiając nam wszelkie sprawy organizacyjne. Restauracja Senso zaprojektowana została z myślą o najmłodszych. Specjalne menu-opracowane przez Jamie Oliver'a, z którym sieć Scandic współpracuje od 2009 roku- oraz multimedialny kącik zabaw dla dzieci dają poczucie komfortu i bezpieczeństwa rodzicom, a najmłodsi goście czują się u nas wspaniale. Menu komponujemy zgodnie z Państwa życzeniem i oczekiwaniami.

Urodziny, Rocznice, Habilitacje

Wiele okazji oraz wydarzeń w naszym życiu chcielibyśmy zapamiętać na zawsze. Są to momenty, do których często wracamy pamięcią. Zadbamy o to, aby każda uroczystość zorganizowana w naszej restauracji była niepowtarzalną i unikalną chwilą, a menu skomponowane przez nasz zespół największą niespodzianką kulinarną.



NOTATKI



Hotel Scandic Gdańsk
ul. Podwale Grodzkie 9
80-895 Gdańsk

tel. 58 300 60 48/95
e-mail: meeting.gdansk@scandichotels.com
www.restauracja-senso.com