



PRZYJĘCIE WESELNE

Na początek tradycyjne powitanie chlebem, solą i amuse-bouche MARCHEW

W PREZENCIE OD HOTELU PAŃSTWO MŁODZI OTRZYMUJĄ:

- Bezpłatny apartament na noc poślubną wraz z butelką Prosecco
- Specjalną ofertę cenową na pokoje hotelowe dla gości weselnych
- Degustację dań głównych przed weselem
- „Papierówka” – zaproszenie do restauracji MARCHEW dla Państwa Młodych w pierwszą rocznicę ślubu

OFERUJEMY RÓWNIEŻ:

- Salę bankietową w niepowtarzalnym klimacie
- Przyozdobienie sali
- Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
- Wczesne zameldowanie i późne wymeldowanie w miarę dostępności pokoi

DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI:

- Opieka doświadczonego animatora – wyceniana indywidualnie
- Cena za dzieci od 4 do 10 lat – 50% ceny
- Dzieci do 3 lat gratis

NA TEN NAJPIĘKNIEJSZY DZIEŃ W WASZYM ŻYCIU PROPONUJEMY TAKŻE SZEROKI WACHLARZ DODATKOWYCH USŁUG:

- Open Bar
- Jagnię pieczone w całości
- Prosiak pieczony w całości
- Food Truck
- Fontanna z czekoladą
- Drink Bar
- Candy Bar
- Stacja Live Cooking



PRZYJĘCIE WESELNE

PAKIET SILVER

- Welcome drink – kieliszek wina musującego

DANIA SERWOWANE

- Zupa
- Danie główne
- Po oczepinach

BUFET ZIMNY

- Przystawki (2 rodzaje)
- Sałatki (2 rodzaje)

BUFET CIEPŁY

- Zupa
- Danie ciepłe (2 rodzaje)
- Dodatki (2 rodzaje)

REGIONALNIE I LOKALNIE

- Stoły MARCHEW (wyrób własny oraz lokalnych dostawców) – nr 1

BUFET DESEROWY

- Ciasta (2 rodzaje)
- Słodkie ciasteczka

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

PAKIET GOLD

- Welcome drink – kieliszek wina musującego

DANIA SERWOWANE

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Po oczepinach

BUFET ZIMNY

- Przystawki (3 rodzaje)
- Sałatki (3 rodzaje)

BUFET CIEPŁY

- Zupa
- Danie ciepłe (2 rodzaje)
- Dodatki (3 rodzaje)

REGIONALNIE I LOKALNIE

- Stoły MARCHEW (wyrób własny oraz lokalnych dostawców) – nr 1 lub nr 2

BUFET DESEROWY

- Ciasta (3 rodzaje)
- Fontanna z ponczem lub ciasteczka i muffiny

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

229 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto

269 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto



PRZYJĘCIE WESELNE

PAKIET PLATINUM

- Welcome drink do wyboru: French 75, Kir Royale, Bellini, Mimosa.

DANIA SERWOWANE

- Przystawka
- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Po oczepinach

BUFET ZIMNY

- Przystawki (4 rodzaje)
- Sałatki (3 rodzaje)

BUFET CIEPŁY

- Zupa
- Danie ciepłe (2 rodzaje)
- Dodatki (3 rodzaje)

REGIONALNIE I LOKALNIE

- Stoły MARCHEW (wyrób własny oraz lokalnych dostawców) – nr 1 lub nr 2

BUFET DESEROWY

- Ciasta (3 rodzaje)
- Fontanna z ponczem
- Ciasteczka i muffiny

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

PAKIET STAR

- Welcome drink do wyboru: French 75, Kir Royale, Bellini, Mimosa.

DANIA SERWOWANE

- Przystawka
- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Po oczepinach

BUFET ZIMNY

- Przystawki (6 rodzajów)
- Sałatki (4 rodzaje)

BUFET CIEPŁY

- Zupa
- Danie ciepłe (2 rodzaje)
- Dodatki (4 rodzaje)

REGIONALNIE I LOKALNIE

- Stoły MARCHEW (wyrób własny oraz lokalnych dostawców) – 3 rodzaje

KUCHNIA TEMATYCZNA

- Do wyboru Food Finger lub Stacja Live Cooking

FOOD TRUCK

STREFA CHILOUT

BUFET DESEROWY

- Ciasta (4 rodzaje)
- Tort
- Fontanna z ponczem
- Ciasteczka i muffiny
- Czekoladowa fontanna
- Bar tlenowy

Napoje: kawa, herbata, woda, soki

319 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto

469 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto



MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKI

- Marchewkowe rosti/krem chrzanowy/wędzony pstrąg na akacji/kawior wasabi
- Falafel/humus z suszonych pomidorów/wędzona marchew/oliwa kolendrowa
- Kofta jagnięca/pikle/salsa pomidor/papryka chilli/granat
- Ogórek piklowany/trawa cytrynowa/rostbef/chilli/oliwa kolendrowo-pietruszkowa
- Kaczka BBQ/awokado/konfitura z czerwonej cebuli/nachos/ser "Żółta Krowa"
- Sałata/krewetka/limonka/kruszonka marchewkowo-korzenna
- Carpaccio wołowe/oliwa truflowa/kapary/ser maciek/rukola/pomidorki cherry
- Kotleciki dorsz/krewetka/salsa mango-chilli/kimchi marchewkowy orient
- Piklowana marchew/pieczony burak/peperonata/kozi ser
- Burrata/karmelizowana kolorowa marchew/pomidorki cherry/brzoskwinia

ZUPY

- Rosół z palonej gęsi/ravioli/makaron marchewkowy
- Szurpa/pulpeciki jagnięce/warzywa/bazylija
- Marokańska/marchew/imbir/kardamon/falafel
- Chowder/por/pstrąg wędzony/mule/ziemniaki/karmelizowana marchew/białe wino
- Jarzynowa/palone warzywa/kozi ser/oliwa kolendrowa/kaczka
- Gazpacho/pomidor malinowy/ogórek/piklowana rzodkiew/feta/marchewkowy tost
- Barszcz z kiszonych buraków/marchew/ziemniaki/pasztecik z królika lub vege

DANIA GŁÓWNE

- Golonka/grillowana marchew/puree/kimchi/miód/dijon
- Grillowana pierś z kaczki/miso/imbir/pomarańcza/sałata
- Kurczak supreme/brukselka/pietruszka/mus marchwiowy/ziemniak/demi-glace
- Pstrąg w papilotach/sezonowe warzywa/sałata/cytryna
- Grillowany łosoś/ciecierzycy/peperonata/chorizo/olej bazyliowy
- Marchewkowe curry/mleko kokosowe/dynia/ryż jaśminowy/zielony groszek
- Stew z wołowiny/młode ziemniaki/por/rozmaryn/marchew/czerwone wino
- Risotto/fenkuł/kolorowe marchewki/ser maciek
- Polędwica wieprzowa a'la Wellington/grillowane warzywa/demi-glace/sałata

DESERY

- Eton mess/sezonowe owoce/puder dyniowy/galaretka agrestowa
- Ciasto czekoladowe/marchew/coulis porzeczkowe/lody
- Sernik New York/limonka/owoce sezonowe/piana bazyliowa

PO OCZEPINACH

- Żur piłski/biała kiełbasa/jajo
- Gulasz/jagnięcina/warzywa/paluch filo
- Stroganoff/wołowina/warzywa/dufinki marchewkowe
- Barszcz czerwony/wędzonka/puree/pasztecik

STOŁY MARCHEW

NR 1

- Wędliny wędzone/szynka/boczek/schab/baleron
- Schab długodojrzewający
- Pasztet szefa kuchni/kura/pistacja/morela
- Chleb MARCHEW/pieczyno mix
- Pikle sezonowe (2 rodzaje)
- Masło/musztarda/chrzan
- Smalec

NR 2

- Pieczone mięsa/szynka/boczek/schab/baleron
- Schab długodojrzewający
- Pasztet szefa kuchni/kura/gęś/żurawina
- Chleb MARCHEW/pieczyno mix
- Pikle sezonowe (2 rodzaje)
- Masło/musztarda/chrzan
- Smalec

NR 3

- Sery lokalne/Złota Krówka/Maciek/Św. Marcin/Nadnotecki/MARCHEW
- Pikle sezonowe (4 rodzaje)
- Pasztet z białych warzyw
- Humus mix/klasyczny/bakłażan/suszony pomidor
- Chleb MARCHEW/pieczyno mix
- Masło/musztarda/chrzan



BUFET CIEPŁY

ZUPY

- Krem/białe warzywa/kruszonka
- Krem/grzyby/brandy/pieczycwo
- Krem/pomidory/boczek/oscypek
- Minestrone
- Krem/burak/gruszka/orzech włoski

DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczki wieprzowe/brzoskwinia/pomarańcza
- Karkówka pieczona/jabłko/chrzan/miód
- Schab pieczony/zielony pieprz/tymianek/karmelizowana marchew
- Kaszanka/jabłko/cebula/kapusta/porto
- Golonka wieprzowa/marchew/kapusta/porter
- Dorsz zapiekany/por/seler
- Kaczka pieczona/jabłko/czarna porzeczka
- Pierogi z gęsiny
- Policzki wieprzowe/marchew/seler/burak
- Żeberka wolno pieczone/BBQ
- Łosoś/szpinak/suszone pomidory
- Żołądki gęsie/tymianek/rozmaryn/pietruska/merlot

DODATKI

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki pieczone
- Ziemniaki gotowane
- Kuskus/warzywa brunoise
- Warzywa/grill/rozmaryn
- Warzywa/para/masło
- Ryż/warzywa brunoise
- Kaszotto/gryczana prażona/soczewica czerwona/kasza bulgur
- Karmelizowane marchewki/miód/sezam
- Kopytka marchewkowe

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

- Marchewkowe rosti/krem chrzanowy/wędzony pstrąg na akacji/kawior wasabi
- Falafel/humus z suszonych pomidorów/wędzona marchew/oliwa kolendrowa
- Kofta jagnięca/pikle/salsa pomidor/papryka chilli/granat
- Ogórek piklowany/trawa cytrynowa/rostbef/papryka chilli/oliwa kolendrowo-pietruszkowa
- Kaczka BBQ/awokado/konfitura z czerwonej cebuli/nachos/ser "Żółta Krowa"
- Sałata/krewetka/limonka/kruszonka marchewkowo-korzenna
- Carpaccio wołowe/oliwa truflowa/kapary/ser maciek/rukola/pomidorki chery
- Kotleciki dorsz/krewetka, salsa mango-chili/kimchi marchewkowy orient
- Piklowana marchew/pieczony burak/peperonata/kozi ser
- Burrata/karmelizowana kolorowa marchew/pomidorki chery/brzoskwinia

SALATY

- MARCHEW
- Jarzynowa
- Ordo blue/gruszka/orzech
- Pstrąg/burak/rukola/rzodkiewka
- Grecka/feta/papryka/oliwki
- Grillowa/cukinia/marchew/fenkuł
- Cezar/kurczak
- Cezar/wędzony pstrąg
- Marocco/cieciora/peperonata/dynia

BUFETY DESEROWE

- Crumble jabłko-cynamon
- Crumble owoce leśne
- Crumble owoce sezonowe
- Creme brulee słony karmel
- Creme brulee
- Jabłecznik
- MARCHEW semik na zimno
- MARCHEW panna cotta
- MARCHEW brownie
- Panna cotta mojito
- Philadelphia semik
- Tiramisu
- Tarta owoce sezonowe
- Tarta cytrynowa

CIASTEczKA

- Ciasteczka mix
- Kokosanka
- MARCHEW
- Kruche

MUFFINY

- Muffiny mix
- MARCHEW
- Jagoda
- Malina



ALKOHOLE

Open Bar Wariant I

- Wino białe/czerwone wytrawne
- Wódka Pan Tadeusz

108 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto

Open Bar Wariant II

- Wariant I +
- Whisky Jameson
- Gin Beefeater
- Rum Havana 3
- Piwo Holba 12
- Piwo bezalkoholowe Lech Free

166 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto

Open Bar Wariant III

- Wariant II +
- Koktajl bar – obsługa barmañska, drinki do wyboru max. 6 pozycji :
- Daiquiri, Mojito, Aperol Spritz, Negroni, Tequila Sunrise, Cosmopolitan, Manhattan, Cuba Libre, Gin Tonic, Caipirinha, Kamikaze (4 shoty), Vodka Sour, Whisky Sour, Black/White Russian, Sex on the beach oraz inne

210 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto

Pokaz barmañski flair – 1600 PLN PLN

- ok. 30 min; rzucanie butelkami + interakcja z Gośćmi + zrobienie 1 koktajlu dla wszystkich

Karta Alkoholi

- Wódka Pan Tadeusz 0,5 l – 80 PLN
- Wódka Ostoya 0,5 l – 110 PLN
- Wódka Wyborowa Exquisite 0,7 l – 260 PLN
- Whisky Jameson 0,7 l – 160 PLN
- Whisky Chivas 12 0,7 l – 260 PLN
- Lillet 0,75 l – 150 PLN
- Jagermiester 0,7 l – 160 PLN
- Gin Beefeater 0,7 l – 150 PLN
- Rum Havana 3 0,7 l – 150 PLN
- Piwo Holba 12 0,5 l – 9 PLN
- Piwo Holba 12 KEG 30 l – 380 PLN
- Piwo Lech Free 0,33 l – 6 PLN

- Wino domu białe/czerwone karafka 0,5 l – 34 PLN
- Wino białe/czerwone 0,75 l – 66 PLN
- Prosecco 0,75 l – 86 PLN
- Szampan G.H. Mumm 0,75 l – 370 PLN
- Poncz w misie lub słoju z dyspenserem 3 l
- czerwone wino/ciemny rum/owoce/przyprawy – 240 PLN
- absynt/likier pomarańczowy/ogórek/mięta – 330 PLN
- Koktajl w butelce 1 l
- Sex on the beach/Bloody Mary/Lynchburg Lemonade (6 porcji) – 95 PLN
- Negroni/Manhattan/Cosmopolitan (10 porcji) – 135 PLN
- Inne koktajle – wycena indywidualna

- Opłata za serwis własnego alkoholu „korkowe” – 35 PLN/os.