



SZAFONIERA

KUCHNIA Z POMYSŁEM

NA WESELE

2021

PUSZCZYKOWO POZNAŃSKA 117



*Zaślubiny to zupełnie wyjątkowy dla Państwa dzień.
Zapraszamy do celebrowania tego najważniejszego w życiu momentu
w Restauracji Szafoniera w Puszczykowie.*

*Wesele w Szafonierze to czas spędzony w gronie najbliższych
w pięknej atmosferze oraz z pysznym jedzeniem.*

*Nasze doświadczenie w organizacji wesel pozwala nam
kompleksowo zrealizować Państwa marzenia o wyjątkowej zabawie.
Indywidualne podejście do każdej Młodej Pary gwarantuje,
że ten dzień spędzą Państwo w wyjątkowy sposób.*

*Poniżej przedstawiamy trzy zróżnicowane propozycje
Wesela w Szafonierze.*





SZAFONIERA

KUCHNIA Z POMYSŁEM

OFERTA 1

199ZŁ/ OSOBĘ



ZUPA

1 zupa do wyboru

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni

Krem z pomidorów z ziołowymi grzankami

Krem brokutowy

Krem pieczarkowy z grzankami

MIĘSA

2 porcje/os. 3 rodzaje do wyboru

Kotlet schabowy podawany z grillowanymi pieczarkami

Zraz wieprzowy

Żeberka w sosie bbq

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pierś kurczaka z mozzarellą, bazylią i pomidorami

Medaliony z kurczaka z serem i ananase

Devolay

Kotlet drobiowy w chrupiącej panierce

Koperta ze schabu nadziewana pieczarkami

Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowym

Kotlet szwajcarski nadziewany żółtym serem i aromatyczną szynką

Sandacz w sosie estragonowym

Grillowany łosoś w migdałach

DODATKI MĄCZNE

3 do wyboru

Ziemniaki gotowane posypane koperkiem

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Domowe pyzy

Frytki

Łódeczki ziemniaczane

Ryż z masłem i pietruszką

Kasza gryczana



DODATKI ZIELONE

3 do wyboru

Zestaw surówek (surówka z selera, z marchewki, z białej kapusty)

Zestaw sałat z pomidorkami koktajlowymi, papryką, ogórkiem polany sosem pesto

Warzywa gotowane polane masłem (brokuł, kalafior, marchewka)

Buraczki na ciepło lub zimno

Marchewka z groszkiem

Kapusta zasmażana

Modra kapusta z rodzynkami

Sos pieczeniowy

MINI DESERKI W SŁOICZKACH

1,5 porcji na os. 3 rodzaje do wyboru

Panna cotta

Mus waniliowy z musem malinowym

Mus czekoladowy z owocami sezonowymi

Creme brulee

Tiramisu

Mus mango z malinami

Deserek mech leśny

CIASTO Z NASZEJ PRACOWNI

1,5 porcji/os. 3 rodzaje do wyboru

Jabłecznik

Sernik

Ciasto z galaretką

Ciasto czekoladowe

Snikers

Ciasto kawowe



KOLACJA

1 propozycja do wyboru

Barszcz z pasztecikiem

Żurek z jajkiem

Zupa gulaszowa

Zupa chrzanowa z białą kielbasą

MIĘSA

1,5 porcji na os. 3 propozycje do wyboru

Strogonow z kurczaka z kluseczkami półfrancuskimi

Udka z kurczaka marynowane w ziołach i cytrynie

Bigos staropolski

Pieczona szynka w sosie chrzanowym

Szaszłyki drobiowe

Szaszłyki wieprzowe

Golonka po bawarsku

Golonka gotowana

Dodatkowo: Pieczywo i masło

NAPOJE

bez ograniczeń

Kawa rozpuszczalna/parzona oraz herbata

Soki owocowe/woda z cytryną i miętą



DODATKOWE INFORMACJE

Powitanie chlebem i solą Pary Młodej

Toast winem musującym

Czas trwania przyjęcia do godziny 4

Dzieci do lat 2 - brak opłat. Dzieci od lat 2 do 9 - 50% ceny

*Zaproponowane dania mogą zostać przygotowane bez laktozy oraz bez glutenu
(+10% do przedstawionej ceny oferty)*

*Opłata korkowa za otwartą butelkę
(w przypadku przyniesienia własnego alkoholu) 10zł/szt.*

*Opłata korkowa za otwartą butelkę
(w przypadku przyniesienia własnego alkoholu z 0%) 5zł/szt.*

*Konfitury z naszej pracowni (malina z imbirem, różana, jagodowa)
oraz syrop z kwiatów czarnego bzu 6zł/os.*

Napoje gazowane 10zł/l.

Owoce sezonowe podane na platerach 10zł/os.

Karty menu 10zł/szt. - po wcześniejszym ustaleniu grafiki

Ręcznie wykonane winietki 5zł/szt.

Istnieje możliwość skorzystania z projektora - 70zł

Nakrycie stołu oraz wystrój zarezerwowanej części sali do uzgodnienia

*Istnieje możliwość stworzenia indywidualnego menu
wybór potraw z propozycji, które oferuje nasza restauracja*

Istnieje możliwość płatnej degustacji dań - cena uzależniona od wybranych pozycji

*Degustacja odbywa się od poniedziałku do czwartku
w dogodnych godzinach dla obydwóch stron*





SZAFONIERA

KUCHNIA Z POMYSŁEM

OFERTA 2

239ZŁ/ OSOBĘ



ZUPA

1 zupa do wyboru

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni

Krem brokułowy

Krem pomidorowy z ziołowymi grzankami

Krem selerowy z grillowanym bekonowym

Cebulowa na białym winie z tymiankiem

MIĘSA

3 porcje/os. 5 propozycji do wyboru

Marynowane polędwiczki z sosem lazurowym

*Kotlet szwajcarski czyli kotlet z kurczaka
nadziewany żółtym serem i aromatyczną szynką*

Zraz wołowy z ciemnym sosem

Devolay

Grillowany łosoś

*Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem
i suszonymi pomidorami z sosem serowym*

Kotlet schabowy podawany z grillowanymi pieczarkami

Pieczeń z karkówki

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym lub grzybowym



DODATKI MĄCZNE

3 propozycje do wyboru

Ziemniaki gotowane

Łódeczki ziemniaczane

Pyzy domowe

Frytki

Zapiekane ziemniaki z ziołami

Ryż z warzywami

DODATKI ZIELONE

3 propozycje do wyboru

Zestaw surówek

(surówka z selera, z marchewki, z białej kapusty)

*Zestaw sałat z pomidorkami koktajlowymi,
papryką i ogórkiem polany sosem pesto*

Warzywa gotowane z masłem (brokuł, kalafior, marchewka)

Blanszowane warzywa polane miodem i sosem balsamicznym

Buraczki na ciepło lub zimno

Kapusta zasmażana



DESER

1 propozycja do wyboru

Crème brûlée z truskawkami

Tiramisu

Lody waniliowe zatopione w gorących malinach

Panna cotta z musem z malin

Mus czekoladowy z borówkami

Lody z owocami i bitą śmietaną

CIASTO Z NASZEJ PRACOWNI

1,5 porcji/os. 3 propozycje do wyboru

Ciasto czekoladowe

Snikers

Ciasto z galaretką

Jabłecznik

Sernik

NAPOJE

bez ograniczeń

Kawa rozpuszczalna/parzona oraz herbata

Soki owocowe/woda z cytryną i miętą



ZIMNE PRZEKĄSKI

2 porcje/os.

Mieszanka pieczonych i gotowanych mięs w galarecie

Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem i czosnkiem

Roladki drobiowe z pieczarkami

Karkówka w ziołach z musem paprykowym

Szynka z jajkiem na sałatce jarzynowej

Schab z musem żurawinowym

Polędwiczka wieprzowa w musztardzie francuskiej z fromage paprykowym

Dodatkowo: pieczywo oraz masło

SAŁATKI

3 propozycje do wyboru

Sałatka z gruszką, granatami, roszponką, serem pleśniowym sosem

Sałatka z krewetkami i awokado

Tradycyjna sałatka z jarzynowa

Sałatka z brokułami, żółtym serem, słonecznikiem

oraz sosem majonezowo jogurtowym

Sałatka cezar z kurczakiem, grzankami ziołowymi na bazie sałaty lodowej

Sałatka grecka

KOLACJA I

1 propozycja do wyboru, 1 porcja/os.

Szynka płonąca podawana z ziemniakami pieczonymi w ziołach,

ogórkami kiszonym oraz sosami

lub

Golonki pieczone i gotowane z dodatkami

Szaszłyki wieprzowe i drobiowe

KOLACJA II

1 propozycja do wyboru

Barszcz z domowym pasztecikiem

Żurek z jajkiem

Zupa gulaszowa

Zupa chrzanowa z białą kietbasą



DODATKOWE INFORMACJE

Powitanie Państwa Młodych Chlebem i solą oraz winem musującym z malinami

*Zaproponowane dania mogą zostać przygotowane bez laktozy oraz bez glutenu
(+ 10% do przedstawionej ceny oferty)*

Napoje gazowane 10zł/l.

Owoce sezonowe podane na platerach 10zł/os.

*Konfitury z naszej pracowni (malina z imbirem, różaną, jagodowa)
oraz syrop z kwiatów czarnego bzu 6zł/os.*

Dzieci do 2 lat - bez opłat Dzieci 2-9 lat - 50% ceny

Dj/orkiestra/fotograf/kameryzysta - 50% ceny

Opłata korkowa za otwartą butelkę 10zł/szt.

Ręcznie wykonane winietki 5zł/szt.

Istnieje możliwość skorzystania z projektora – 70zł

*Opłata korkowa za otwartą butelkę
(w przypadku przyniesienia własnego alkoholu) 10zł/szt.*

*Opłata korkowa za otwartą butelkę
(w przypadku napojów bezalkoholowych) 5zł/szt.*

Godziny podawania posiłków pozostają do ustalenia

*Istnieje możliwość organizacji poprawin w postaci szwedzkiego stołu w cenie 25zł/os.
- podgrzanie potraw, które pozostały po przyjęciu weselnym oraz zastawa*

Istnieje możliwość organizacji poprawin w postaci grilla - 65zł/85zł/95zł

Istnieje możliwość organizacji poprawin w postaci śniadania - 35zł/45zł/55zł

*Istnieje możliwość płatnej degustacji dań
- cena uzależniona od wybranych pozycji*

*Degustacja odbywa się od poniedziałku do czwartku
w dogodnych godzinach dla obydwóch stron*



SZAFONIERA

KUCHNIA Z POMYSŁEM

OFERTA 3

289ZŁ/ OSOBĘ



PRZYSTAWKA

1 przystawka do wyboru

Mozzarella z pomidorami, bazylią, oliwą ziołową oraz młotkowanym pieprzem

*Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem,
pomidorkami cherry oraz prażonym słonecznikiem*

Marynowany w ziołach wędzony łosoś, dymiony rozmarynem

*Carpaccio z polędwicy wołowej z sosem balsamicznym,
dresingiem ziołowym, płatkami parmezanu*

ZUPA

1 zupa do wyboru

Krem selerowy z grillowanym bekonem

Bulion wołowy z makaronem chińskim

Krem cebulowy z tymiankiem, bekonem oraz mozzarellą

Krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni

Rosół z kluseczkami

Krem pomidorowy z ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

1 porcja na osobę z propozycje do wyboru

*Sandacz podany na szpinaku, puree z pieczoną papryką
oraz blanszowanymi warzywami*

*Pierś kurczaka supreme z sosem demi glace,
ziemniaki zapiekane oraz mieszanka sałat*

*Marynowana w ziołach polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym,
zapiekanymi w ziołach ziemniakami oraz grillowanymi warzywami*

*Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem oraz suszonymi pomidorami
z sosem serowym, ryż z warzywami oraz mieszanka sałat*

*Karkówka w sosie z ciemnego piwa oraz jalapeno
z gotowanymi ziemniakami i mieszanką sałat*

Pieczone udko kaczki z sos demi glace, ręcznie robione pyzy, puree z modrej kapusty



DESER

1 propozycja do wyboru

Creme brulle

Lody waniliowe zatopione w gorących malinach

Mini beza pavlova z owocami

Panna cotta z musem malinowym

BUFET CIAST (Z NASZEJ PRACOWNI)

1,5 porcji na osobę

Jabłecznik

Ciasto czekoladowe

Sernik

Snikers



BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

z porcje na osobę 5 propozycji do wyboru

Mini burgery wołowe, sos bbq, sałaty

Mini burgery z nugettsami, pomidorami, sałatami oraz sosem koperkowym

Tortilla z kurczakiem, ogórkiem oraz rukolą

Tortilla z szarpana wieprzowiną, mascarpone, mieszanka sałat

Tortilla z wędzonym łososiem, serkiem, kukurydzą, papryką oraz sałatami

Tatar wołowy z ligawy z marynatami

Tatar z łososa z marynatami

Meat balls (kuleczki mięsne) z dipami ziołowymi

Śledź w śmietanie/oleju/pomidorach

Vol-au-vent z majonezem domowym, szynką i pietruszką

Vol-au-vent z musztardą francuską, kiełbasą suszoną i koperkiem

Vol-au-vent z pastą paprykową, lazurem oraz czarną oliwką

SAŁATKI

Sałatka z gruszką, granatami, roszponką, serem pleśniowym sosem majonezowo jogurtowym

Sałatka cezar z kurczakiem, grzankami ziołowymi na bazie sałaty lodowej z sosem

Tradycyjna sałatka z jarzynowa

Dodatkowo: Mieszanka pieczywa oraz masło



GRILL

2 porcje na osobę, 4 propozycje do wyboru

Żeberka marynowane

Skrzydętka w miodzie

Biała kiełbasa

Kaszanka wiejska

Pyra z gzikiem oraz dymką

Karkówka marynowana

Szaszłyki wieprzowe z warzywami

Mini burgery wołowe z bułką własnego wypieku, sosami oraz warzywami

Burgery z soczewicą, sosami oraz warzywami

Dodatkowo

Sos bbq/czosnkowy/musztarda/ketchup

Pieczywo/bagietka/masło

NAPOJE

bez ograniczeń

Kawa rozpuszczalna/parzona oraz herbata

Soki owocowe/woda z cytryną i miętą



DODATKOWE INFORMACJE

*Powitanie Państwa Młodych Chlebem i solą oraz winem musującym z malinami
Zaproponowane dania mogą zostać przygotowane bez laktozy oraz bez glutenu
(+ 10% do przedstawionej ceny oferty).*

Napoje gazowane 10zł/l.

Owoce sezonowe podane na platerach 10zł/os.

*Konfitury z naszej pracowni (malina z imbirem, różana, jagodowa)
oraz syrop z kwiatów czarnego bzu 6zł/os.*

Dzieci do 2 lat - bez opłat. Dzieci 2-9 lat - 50% ceny

Dj/orkiestra/fotograf/kamerzysta - 50% ceny.

Opłata korkowa za otwartą butelkę 10zł/szt.

Ręcznie wykonane winietki 5zł/szt.

Istnieje możliwość skorzystania z projektora - 70zł

*Opłata korkowa za otwartą butelkę
(w przypadku przyniesienia własnego alkoholu) 10zł/szt.*

*Opłata korkowa za otwartą butelkę
(w przypadku przyniesienia własnego alkoholu z 0%) 5zł/szt.*

Godziny podawania posiłków pozostają do ustalenia.

*Istnieje możliwość organizacji poprawin w postaci szwedzkiego stołu
w cenie 25zł/os. - podgrzanie*

potraw, które pozostały po przyjęciu weselnym oraz zastawa.

Istnieje możliwość organizacji poprawin w postaci grilla - 65zł/85zł/95zł.

Istnieje możliwość organizacji poprawin w postaci śniadania - 35zł/45zł/55zł.

Istnieje możliwość płatnej degustacji dań - cena uzależniona od wybranych pozycji

*Degustacja odbywa się od poniedziałku do czwartku
w dogodnych godzinach dla obojga stron*



SZAFONIERA

KUCHNIA Z POMYSŁEM

NA WESELE

*Jeśli zdecydują się Państwo spędzić
ten wyjątkowy Dzień razem z Szafonierą
zapraszamy do kontaktu*

biuro@szafoniera.pl

725 111 117