

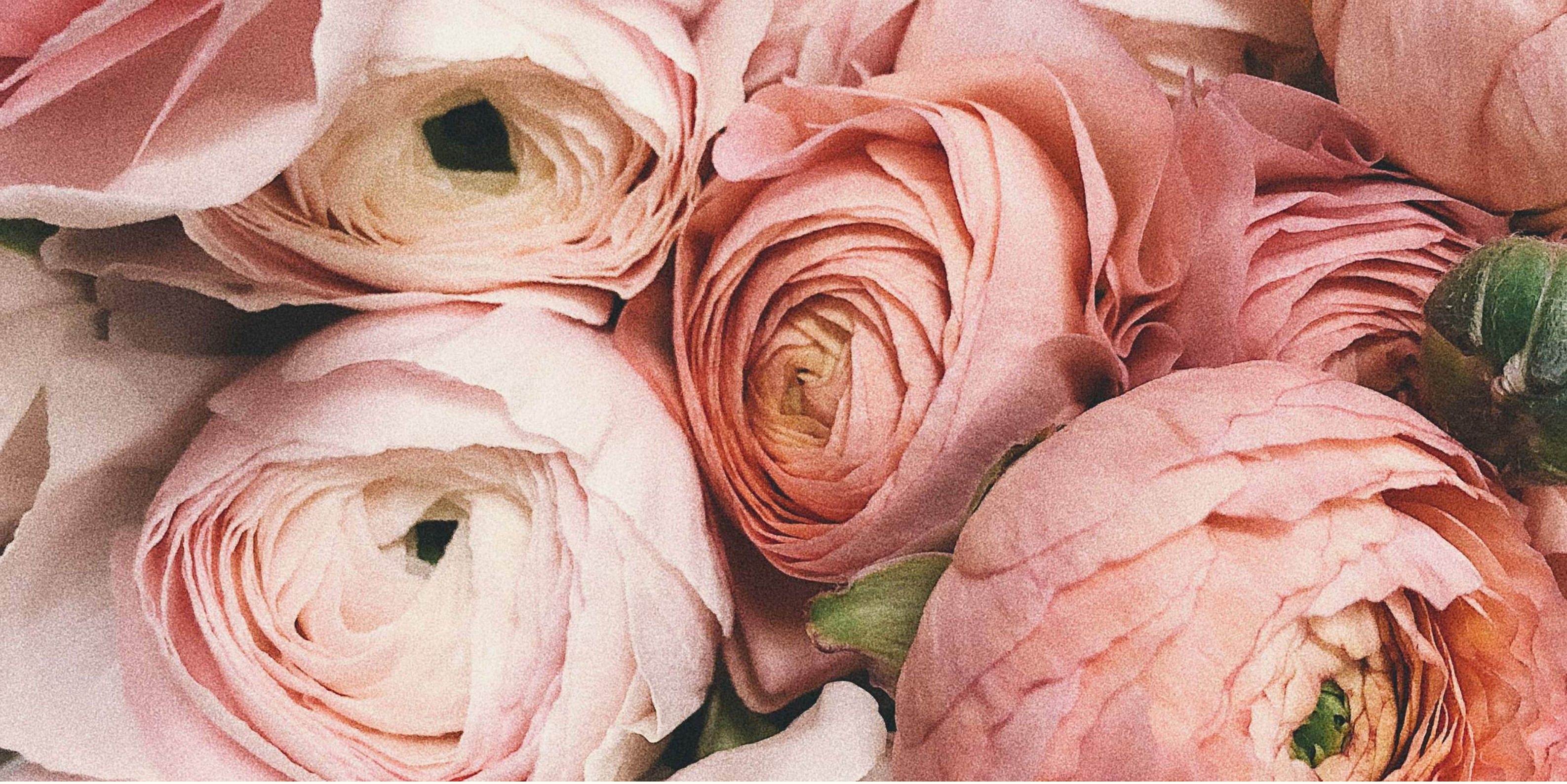
- OFERTA WESELNA -

Talerz Weselny

- TALERZ KATARZYNY -

PLAC ŚW. KATARZYNY 9, TORUŃ

BANKIET@PROOMNIS.ORG.PL, TEL. 512210529



DRODZY NOWOŻEŃCY!

Z wielką przyjemnością
zorganizujemy dla Państwa
tę najbardziej wyjątkową uroczystość.

Nasz fachowy zespół urządzi Przyjęcie Weselne,
które na długie lata pozostanie w pamięci
Gości oraz Waszej.

**Dołożymy wszelkich starań,
aby ten dzień stał się
najpiękniejszym w Waszym życiu.**



Mieścimy się w samym sercu Starego Miasta w Toruniu.

Dysponujemy dwoma salami:

- Bistro „**Talerz Katarzyny**” (30 miejsc siedzących).
- Sala Bankietowa „**Róża Wiatrów**” (do 280 miejsc siedzących + parkiet).

Posiadamy własne, w pełni wyposażone zaplecze kuchenne. To właśnie tam przygotowujemy szeroki asortyment doskonałych dań. Wyjątkowy smak potraw od lat zachwyca naszych Gości oraz sprawia, że polecają nas innym.

Współpracujemy z profesjonalną firmą dekoratorską, która zadba o każdy szczegół weselnego stołu.

Na specjalne życzenie istnieje możliwość realizacji kompleksowej aranżacji ślubu i wesela.

W pobliżu naszej sali znajduje się duży, ogólnodostępny parking.

Jesteśmy gotowi sprostać każdemu wyzwaniu!

bankiet@proomnis.org.pl, tel. 512210529



Posiadamy kreatywny, wysoko wykwalifikowany zespół pracowników służących radą i doświadczeniem w zakresie opracowania menu, scenariusza oraz realizacji imprezy.

Zawsze z uwagą wsłuchujemy się w potrzeby klienta. Sumiennie i z najwyższą starannością próbujemy spełniać Państwa oczekiwania.

Ofertę dostosujemy indywidualnie.

Służymy pomocą w wyborze podwykonawców (zespół muzyczny/DJ/bar mobilny/candy bar/animacje dla dzieci i wiele innych).



Zapraszamy do zapoznania się
z propozycjami menu weselnego
w trzech wariantach:

WARIANT 1 – 190 zł/os.

WARIANT 2 – 200 zł/os.

WARIANT 3 – 230 zł/os.

WARIANT 1 (190 ZŁ/OS.)

OBIAD

-ZUPA-

1 porcja/os. (1 rodzaj do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
 - Zupa krem /pomidorowy, brokułowy/

- DANIA GŁÓWNE -

4 porcje/os. (5 rodzajów do wyboru)

- Filet z dorsza w sosie porowo-cytrynowym
 - Kotlet de Volaille
- Grillowana pierś z kurczaka w ziołach
 - Udko faszerowane
- Rolada drobiowa z pieczarkami
 - Zawijane zrazy wieprzowe
- Tradycyjny kotlet schabowy
 - Pieczony schab
- Bitki z karkówki w sosie własnym
- Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

- DODATKI -

(2 rodzaje do wyboru)

- Ziemniaki z koperkiem
 - Frytki
- Kuleczki ziemniaczane

+ bukiet surówek (standardowo w każdym z zestawów)

WARIANT 1 (190 ZŁ/OS.)

- DESER -
(3 porcje/os.)

- Ciasto bankietowe
/sernik, jabłecznik, biszkopt z galaretką i owocami/

BUFET ZIMNY

- SAŁATKI -
1 porcja/os. (2 rodzaje do wyboru)

- Tradycyjna sałatka warzywna
 - Sałatka Grecka
(sałata lodowa, ser Feta, oliwki, pomidor, ogórek, Winegret)
 - Sałatka z tuńczykiem
(tuńczyk, jajko, papryka, ogórek konserwowy, marynowane cebulki, majonez)
 - Sałatka z selerem
(seler konserwowy, szynka, kukurydza, jajko, majonez)
 - Sałatka Gyros
(kapusta pekińska, kurczak, kukurydza, ogórek konserwowy, majonez, majonez)

- ZAKĄSKI -
5 porcji/os. (7 rodzajów do wyboru)

- Roladki naleśnikowe z wędzonym łososiem
 - Tradycyjna ryba po grecku
 - Pstrąg w galarecie
 - Śledź po żydowsku z rodzynkami
 - Galaretki drobiowe
- Karkówka szpikowana boczkiem i ziołami
 - Karkówka pieczona ze śliwką
 - Klopsiki w zalewie octowej
 - Schab pieczony w majeranku
- Schab w galarecie faszerowany śliwką lub brzoskwinią
 - Roladki z kurczaka z pieczarkami

+ pieczywo i masło (standardowo w każdym z zestawów)

WARIANT 1 (190 ZŁ/OS.)

KOLACJA

- KOLACJA 1 -
1 porcja/os. (1 rodzaj do wyboru)

- Flaki wołowe
- Barszcz z pasztecikiem
- Żurek z białą kielbasą

- KOLACJA 2 -
1 porcja/os.

- Szaszłyki drobiowe na żółtym ryżu

- NAPOJE -
(bez ograniczeń)

- kawa (rozpuszczalna oraz parzona)
- herbata w kilku wariantach smakowych
- dodatki (cukier, mleko, cytryna)
- woda gazowana i niegazowana
- soki owocowe
- napoje gazowane (Coca-cola, Sprite, Fanta)

- DODATKOWO, ATRAKCJA WIECZORU -

- Łosoś faszerowany szpinakiem serwowany z sosem czosnkowym (15 zł/os.)
- Stół wiejski (deski wędlin i mięs pieczonych, paszтет, swojski smalec, ogórek, pieczywo) (15 zł/os.)
- Szyńka pieczona serwowana z kapustą zasmażaną i chrzanem (cena wg. wagi)

WARIANT 2 (200 ZŁ/OS.)

OBIAD

-ZUPA-

1 porcja/os. (1 rodzaj do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
 - Zupa krem
- /pomidorowy, brokułowy, z zielonego groszku/

- DANIA GŁÓWNE -

4 porcje/os. (5 rodzajów do wyboru)

- Filet z dorsza w sosie porowo-cytrynowym
- Kotlet de Volaille
- Rolada drobiowa nadziewana szpinakiem i serem Feta
- Grillowana pierś z kurczaka w ziołach
- Udko faszerowane
- Rolada drobiowa z pieczarkami
- Pierś z kurczaka w sezamowej panierce
- Zawijane zrazy wieprzowe
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet schabowy zapiekany z ananasem i serem
- Pieczony schab
- Bitki z karkówki w sosie własnym
- Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

- DODATKI -

(2 rodzaje do wyboru)

- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki
- Kuleczki ziemniaczane

+ bukiet surówek (standardowo w każdym z zestawów)

WARIANT 2 (200 ZŁ/OS.)

- DESER - (3 porcje/os.)

- Ciasto bankietowe
/sernik, jabłecznik, biszkopt z galaretką i owocami/
- Paterki ze świeżymi owocami

BUFET ZIMNY

- SAŁATKI - 1 porcja/os. (2 rodzaje do wyboru)

- Tradycyjna sałatka warzywna
 - Sałatka Grecka
(sałata lodowa, ser Feta, oliwki, pomidor, ogórek, Winegret)
 - Sałatka z tuńczykiem
(tuńczyk, jajko, papryka, ogórek konserwowy, marynowane cebulki, majonez)
 - Sałatka Cezar
(mix sałat, cykorii, kurczak, kielki, pomidor, sos Cezar)
 - Sałatka z selerem
(seler konserwowy, szynka, kukurydza, jajko, majonez)
 - Sałatka Królewska
(mix sałat, rzodkiewka, pomidor, ogórek, Winegret)
 - Sałatka Gyros
(kapusta pekińska, kurczak, kukurydza, ogórek konserwowy, majonez)

- ZAKĄSKI - 5 porcji/os. (7 rodzajów do wyboru)

- Roladki naleśnikowe z wędzonym łososiem
 - Tradycyjna ryba po grecku
 - Pstrąg w galarecie
 - Śledź po żydowsku z rodzynkami
 - Roladki drobiowe faszerowane serem Lazur
 - Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem
 - Galaretki drobiowe
 - Szynka z sosem chrzanowym
 - Karkówka szpikowana boczkiem i ziołami
 - Karkówka pieczona ze śliwką
 - Klopsiki w zalewie octowej
 - Schab pieczony w majeranku
 - Schab z sosem tymiankowo-oliwkowym
 - Schab w galarecie faszerowany śliwką lub brzoskwinia
 - Roladki z kurczaka z pieczarkami
- + pieczywo i masło (standardowo w każdym z zestawów)

WARIANT 2 (200 ZŁ/OS.)

KOLACJA

- KOLACJA 1 -
1 porcja/os. (1 rodzaj do wyboru)

- Flaki wołowe
- Barszcz z pasztecikiem
- Żurek z białą kielbasą

- KOLACJA 2 -
1 porcja/os. (1 rodzaj do wyboru)

- Szaszłyki drobiowe na żółtym ryżu
- Strogonow drobiowy lub wieprzowy

- NAPOJE -
(bez ograniczeń)

- kawa (rozpuszczalna oraz parzona)
- herbata w kilku wariantach smakowych
 - dodatki (cukier, mleko, cytryna)
 - woda gazowana i niegazowana
 - soki owocowe
- napoje gazowane (Coca-cola, Sprite, Fanta)

- DODATKOWO, ATRAKCJA WIECZORU -

- Łosoś faszerowany szpinakiem serwowany z sosem czosnkowym (15 zł/os.)
- Stół wiejski (deski wędlin i mięs pieczonych, paszтет, swojski smalec, ogórek, pieczywo) (15 zł/os.)
- Szyńka pieczona serwowana z kapustą zasmażaną i chrzanem (cena wg. wagi)

WARIANT 3 (230 ZŁ/OS.)

OBIAD

-ZUPA-

1 porcja/os. (1 rodzaj do wyboru)

- Tradycyjny rosół z makaronem
 - Zupa krem
 - /-pomidorowy, brokułowy, z zielonego groszku/
Aromatyczny krem z borowików
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Wykwintny rosół z kluseczkami francuskimi

- DANIA GŁÓWNE -

4 porcje/os. (5 rodzajów do wyboru)

- Łosoś pieczony z koprem
- Filet z dorsza w sosie porowo-cytrynowym
 - Kaczka konfitowana z jabłkami
 - Kotlet de Volaille
- Rolada drobiowa nadziewana szpinakiem i serem Feta
 - Grillowana pierś z kurczaka w ziołach
 - Udko faszerowane
 - Rolada drobiowa z pieczarkami
- Pierś z kurczaka w sezamowej panierce
 - Zrazy wołowe
- Połędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym
 - Zawijane zrazy wieprzowe
 - Tradycyjny kotlet schabowy
- Bitki z karkówki w sosie własnym

- DODATKI -

(2 rodzaje do wyboru)

- Ziemniaki z koperkiem
 - Frytki
 - Kuleczki ziemniaczane
- + bukiet surówek (standardowo w każdym z zestawów)

- DESER -

(3 porcje/os.)

- Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
 - Ciasto bankietowe
- /sernik, jabłecznik, biszkopt z galaretką i owocami/
 - Patery ze świeżymi owocami

WARIANT 3 (230 ZŁ/OS.)

BUFET ZIMNY

- SAŁATKI -

1 porcja/os. (2 rodzaje do wyboru)

- Tradycyjna sałatka warzywna
 - Sałatka Grecka
(sałata lodowa, ser Feta, oliwki, pomidor, ogórek, Winegret)
 - Sałatka z tuńczykiem
(tuńczyk, jajko, papryka, ogórek konserwowy, marynowane cebulki, majonez)
 - Sałatka Cezar
(mix sałat, cykoria, kurczak, kielki, pomidor, sos Cezar)
 - Sałatka z selerem
(seler konserwowy, szynka, kukurydza, jajko, majonez)
 - Sałatka Królewska
(mix sałat, rzodkiewka, pomidor, ogórek, Winegret)
 - Sałatka Gyros
(kapusta pekińska, kurczak, kukurydza, ogórek konserwowy, majonez)

- ZAKĄSKI -

5 porcji/os. (7 rodzajów do wyboru)

- Tatar z łososia z sosem kawiorowym
 - Roladki naleśnikowe z wędzonym łososiem
 - Tradycyjna ryba po grecku
 - Pstrąg w galarecie
 - Śledź po żydowsku z rodzynkami
 - Roladki z kurczaka z pieczarkami
 - Kurczak grillowany z sosem tatarskim
 - Łezki drobiowe nadziewane suszonymi pomidorami
 - Roladki drobiowe faszerowane serem Lazur
 - Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem
 - Galaretki drobiowe
 - Szynka z sosem chrzanowym
 - Szynka ze szparagami
 - Szynka po rusku
 - Karkówka szpikowana boczkiem i ziołami
 - Karkówka pieczona ze śliwką
 - Klopsiki w zalewie octowej
 - Schab pieczony w majeranku
 - Schab z sosem tymiankowo-oliwkowym
 - Schab w galarecie faszerowany śliwką lub brzoskwinia
- + pieczywo i masło (standardowo w każdym z zestawów)

WARIANT 3 (230 ZŁ/OS.)

KOLACJA

- KOLACJA 1 -
1 porcja/os. (1 rodzaj do wyboru)

- Flaki wołowe
- Barszcz z pasztecikiem
- Żurek z białą kielbasą

- KOLACJA 2 -
1 porcja/os. (1 rodzaj do wyboru)

- Szaszłyki drobiowe na żółtym ryżu
- Strogonow drobiowy lub wieprzowy
- Pieczony udziec podany na kapuście serwowany przez Szefa Kuchni

- NAPOJE -
(bez ograniczeń)

- kawa (rozpuszczalna oraz parzona)
- herbata w kilku wariantach smakowych
 - dodatki (cukier, mleko, cytryna)
 - woda gazowana i niegazowana
 - soki owocowe
- napoje gazowane (Coca-cola, Sprite, Fanta)

- DODATKOWO, ATRAKCJA WIECZORU -

- Łosoś faszerowany szpinakiem serwowany z sosem czosnkowym (15 zł/os.)
- Stół wiejski (deski wędlin i mięs pieczonych, paszтет, swojski smalec, ogórek, pieczywo) (15 zł/os.)
- Szyńka pieczona serwowana z kapustą zasmażaną i chrzanem (cena wg. wagi)



W menu możliwe jest dokonanie zmian.

PŁATNOŚCI:

- dzieci do lat 4 - 50% *ceny wybranego zestawu*
- zaliczka przy uroczystości do 100 os. - 1000 zł
- zaliczka przy uroczystości powyżej 100 os. - 2000 zł
- poprawiny - 45 zł/os.

*/świeży rosół, ziemniaki, bukiet surówek
+ dania z dnia poprzedniego/*



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

TALERZ KATARZYNY
Plac Św. Katarzyny
87-100 Toruń

bankiet@proomnis.org.pl
tel. 512 210 529

<https://talerzpod11.pl/talerz-weselny/>