

W PREZENCIE OTRZYMUJĄ PAŃSTWO OD NAS :

toast powitalny winem musującym dla wszystkich Gości
dekoracyjny chleb na powitanie Pary Młodej
tort weselny dla przyjęć powyżej 80 Gości
menu dla dzieci do lat 4

W OKRESIE OD STYCZNIA DO KWIETNIA RABAT 10% NA PRZYJĘCIA WESELNE W PIĄTKI

PRZYJĘCIA WESELNE

MENU I / 185 PLN ZA OSOBE

STARTER / jeden do wyboru /

- Indyk marynowany w ziołach na sałatach z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią oraz oliwkami z sosem winegret
 - Bułeczka cocktailowa
- LUB
- Mozzarella z pomidorkami cocktailowymi na sałatach z grillowaną cukinią oraz oliwkami z sosem winegret
 - Bułeczka cocktailowa

ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzywami z makaronem
- LUB
- Krem z pomidorów pelati ze śmietanką i kluseczkami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / jedno do wyboru /

- Filet drobiowy przekładany pomidorami zapiekany mozzarellą z pesto bazyliowym podany z ziemniakami opiekany oprószony ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze z płatkami migdałów
- LUB
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach z sosem grzybowym podana z ziemniakami opiekany oprószony ziołami oraz kolorową fasolką szparagową z sezamem

DESER SERWOWANY

- Deser lodowy ze świeżymi owocami i sosem czekoladowym

PRZEKĄSKI WYTRAWNE / 3,5 porcji na osobę

- Pieczone polędwiczki wieprzowe owinięte chrupiącym bekonem
- Tymbalik drobiowy z zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Schab muśnięty malagą ze śliwką i morelą
- Śledzik kaszubski na śmietanowym puchu z cebulką, kiszonym ogórkiem i jabłkiem
- Rewia jaj faszerowanych na bukiecie sałat z jadalnymi kwiatami
- Wybór pieczywa

SAŁATKI / 100 g na osobę

- Sałatka grecka z fetą, pomidorami, oliwkami i sałatami z sosem winegretem
- Sałatka brokułowa z jajkiem oraz sosem jogurtowym i płatkami migdałów

DESERY / 2 porcje na osobę

- Sernik z pianką i czekoladą
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną i bezą oraz płatkami migdałów
- Babeczki z bitą śmietaną i owocami

OWOCE SEZONOWE I EGZOTYCZNE / 100 g na osobę

GORĄCA PRZEKĄSKA / jedna do wyboru /

- Bogracz z mięsem, kolorową papryką i aromatycznymi ziołami
- LUB
- Żurek staropolski z białą kiełbasą okraszony cebulką i boczkiem

MENU II / 215 PLN ZA OSOBĘ

STARTER / jeden do wyboru /

- Filecik z pstrąga z warzywami muśnięty winną galaretką dekorowany świeżym koprem z częścią cytryny
 - Bułeczka cocktailowa
- LUB
- Płatki polędwicy wołowej na bukiecie sałat z grillowaną cukinią, suszonymi pomidorami i oliwkami z dressingiem cytrusowym
 - Bułeczka cocktailowa

ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Krem z pomidorów pelati z bazyliowym pesto i kluseczkami
- LUB
- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą ziołową i płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH / 2 porcje na osobę

- Pierś z drobiu otulona szynką dojrzewającą i grillowaną cukinią na bazyliowym sosie
- Medaliony z szynki wieprzowej z aromatycznym sosem grzybowym
- Filet z dorsza podany z sosem koprowym i częściami cytryn

DODATKI / 150 g na osobę

- Ziemniaki opiekane oprószone ziołami
- Ryż z zielonym groszkiem
- Kluski śląskie z cebulką
- Warzywa blanszowane z płatkami migdałów

SURÓWKI I SAŁATKI / 100 g na osobę

- Bukiet sałat z tagliatelle z marchewki i świeżego ogórka z sosem winegret
- Surówka z kapusty ze świeżym koperkiem i dressingiem cytrynowym
- Mizeria z ogórkiem i świeżym koperkiem

DESER SERWOWANY

- Deser lodowy dekorowany owocami, świeżą miętą i sosem czekoladowym

PRZEKĄSKI WYTRAWNE / 3,5 porcji na osobę

- Deski mięs pieczonych oraz swojskich wędlin z fondue warzywnym oraz dipami
- Carpaccio z łososia z koperkowym crème fraîche z oliwką
- Półgęsek wędzony z chutney morelowym na bagietce
- Tymbalik z drobiu z warzywami i zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Schab w maladze z morelą i śliwką
- Rewia jaj faszerowanych na bukiecie sałat z jadalnymi kwiatami
- Mus surimi ze świeżym koperkiem na bagietce
- Patera serów pleśniowych i dojrzewających z winogronem i orzechami
- Selekcja pieczywa

SAŁATKI / 100 g na osobę

- Capreze z pomidorami i mozzarellą oraz dressingiem bazyliowym
- Grillowany indyk z grzankami ziołowymi na sałacie lodowej z zielonym ogórkiem, papryką i pomidorami
- Śledzik pod pierzynką warzyw i jajka z puszystym sosem jogurtowym

CIASTA I DESERY / 2,5 porcji na osobę

- Ciasto biszkoptowe z kremem mascarpone i truskawkami / owocami leśnymi muśniętymi galaretką
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami prażonych migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Babeczki cocktailowe z bitą śmietaną i owocami

OWOCE / 100 g na osobę

- Patery owoców sezonowych i egzotycznych

GORĄCA KOLACJA

- Pieczona szynka wieprzowa serwowana na sosie borowikowym z kluskami śląskimi i kapustą kiszoną zasmażaną

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA W NOCY / jedna do wyboru /

- Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami leśnymi
- LUB
- Żurek staropolski z białą kiełbasą okraszony cebulką i boczkiem

MENU III / 245 PLN ZA OSOBE

STARTER / jeden do wyboru /

- Carpaccio z polędwicy wołowej podane z płatkami parmezanu, rukolą oraz oliwą truflową w towarzystwie łososia z szyjką rakową muśniętego winną galaretką z sosem koprowym z nutą chrzanu
 - Bułeczka cocktailowa z masłem smakowym
- LUB
- Krewetki królewskie podane na aromatycznej salsie w towarzystwie carpaccio z łososia marynowanego w koprze i soli morskiej z kaparami i koprowym crème fraiche
 - Bułeczka cocktailowa z masłem smakowym

ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Krem ze szparagów z kawałkami warzyw i grzankami ziołowymi
- LUB
- Krem z borowików z natką pietruszki podany z kluskami francuskimi

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / jedno do wyboru /

- Pierś z kaczki na modrej kapuście z rodzynkami w towarzystwie cząstek jabłka z borówkami i ziemniaków parissien oprószonych ziołami
 - Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi, płatkami parmezanu i sosem winegret
- LUB
- Roladka z indyka nadziewana blanszowanymi porami podana na sosie śmietanowym w towarzystwie ziemniaków parissien oprószonych ziołami oraz warzyw blanszowanych ze szparagami i płatkami migdałów
 - Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi, płatkami parmezanu i sosem winegret
- LUB
- Filet z sandacza na aksamitnym sosie rakowym podany z ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi ze szparagami i płatkami migdałów
 - Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi, płatkami parmezanu i sosem winegret

DESER SERWOWANY / jeden do wyboru /

- Torcik pralinowy z musem z belgijskiej czekolady
- LUB
- Torcik mango z musem malinowym i białą czekoladą

PRZEKĄSKI WYTRAWNE / 4,5 porcji na osobę

- Tatar wołowy z ogórkiem, cebulką i grzybkami marynowanymi
- Deski ryb wędzonych z nadmorskiej wędzarni z cząstkami cytryn i sosem koprowym
- Polędwiczka wieprzowa z chipsem bekonu na chutney z czerwonej cebuli
- Włoskie wędliny z antipasti: suszone pomidory i oliwki greckie marynowane w ziołach z paluszkami grissini
- Plastry indyka marynowanego z salsą mango i nutą chilli
- Tymbalik z drobiu z warzywami i zielonym groszkiem na plastrach cytryn
- Półgęsek wędzony z chutney morelowym na bagietce
- Pasztecik staropolski z dodatkiem wątróbek gęsich na plastrach grillowanych jabłek
- Rewia serów pleśniowych i dojrzewających z winogronem i orzechami
- Selekcja pieczywa

GORĄCE TAPAS / 2 sztuki na osobę

- Śliwka suszona owinięta chrupiącym bekonem z pikantnym sosem chilli
- Crostini z mozzarellą i pomidorem oraz pesto bazyliowym
- Indyk z suszonymi pomidorami i grillowaną cukinią

SAŁATKI / 150 g na osobę

- Bukiet sałat z serem pleśniowym i porzeczką z dressingiem ziołowym
- Insalata caprese: pomidory, mozzarella oraz świeża bazylia i oliwa z oliwek
- Sałatka krabowa ze świeżym koperkiem, makaronem ryżowym oraz ogórkiem i sosem jogurtowym

CIASTA I DESERY / 3 porcje na osobę

- Beza z kremem mascarpone i figami oraz orzechami włoskimi
- Ciasto biszkoptowe z kremem mascarpone i truskawkami / owocami leśnymi muśniętymi galaretką
- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną, bezą i płatkami prażonych migdałów
- Sernik pieczony z pianką i czekoladą
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Galaretki z owocami sezonowymi i egzotycznymi oraz bitą śmietaną

OWOCE / 100 g na osobę

- Finezyjnie podane patery owoców egzotycznych i sezonowych

GORĄCA KOLACJA

- Soczysty indyk pieczony podany z gratin ziemniaczany oraz sosem cumberland

PRZEKĄSKA GORĄCA SERWOWANA W NOCY

- Strogonov z wołowiną i pieczarkami

MENU DLA DZIECI DO 12 LAT / 85 PLN ZA OSOBĘ

STARTER

- Uśmiech z owoców egzotycznych i sezonowych

ZUPA SERWOWANA

- Zupa drobiowa z kawałkami kurczaka, warzywami i makaronem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- Pierś z kurczaka na chrupko z frytkami i ketchupem podawana z surówką z marchewki i jabłka

DESER SERWOWANY

- Deser lodowy z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

GORĄCA KOLACJA

- Zapiekanek z naszym farszem pieczarkowym i żółtym serem na chrupiącej bagietce

NAPOJE

NAPOJE GORĄCE / NIELIMITOWANE / W CENIE MENU

- Kawa świeżo parzona z ekspresów
- Herbaty liściaste /czarna, owocowa, zielona/
- Cukier biały i brązowy
- Mleko w dzbankach

NAPOJE ZIMNE BEZALKOHOLOWE / NIELIMITOWANE / 25 PLN OD OSOBY

- Woda mineralna z cytrusami i miętą w szklanych karafkach
- Soki owocowe 100% CAPPY /pomarańczowy, jabłkowy/ w szklanych karafkach
- Napoje gazowane /Coca Cola, Sprite, Tonic/ w butelkach 0,85 l

ALKOHOL

WARIANT I / OPEN BAR / 45 PLN OD OSOBY

- Wino chilijskie białe Canepa Sauvignon Blanc
- Wino chilijskie czerwone Canepa Carmenere
- Wódka Wyborowa
- Piwo Żywiec

WARIANT II / OBSŁUGA ALKOHOLI KLIENTA / 25 PLN OD OSOBY

- Schłodzenie alkoholu
- Lód
- Szkło w określonym asortymencie
- Serwis kelnerski

WYNAJEM WYDZIELONEJ CZĘŚCI TARASU PRZEZNACZONEJ TYLKO DLA GOŚCI WESELNYCH / 1000 PLN

- Zaplanowana strefa z aranżacją stolików z krzesłami i kanapami
- Zadaszenie w razie niepogody
- Obsługa kelnerska
- Ochrona tarasu

ORGANIZACJA PRZYJĘCIA / 20 PLN OD OSOBY

- Wynajem sali bankietowej RIWIERA
- Profesjonalny serwis kelnerski i kucharski
- Aranżacja bufetów z subtelnym podświetleniem
- Wybór rodzaju stołów przez Klienta /opcja stołów prostokątnych oraz okrągłych/
- Pokrowce na krzesła
- Bieżący nadzór w czasie przyjęcia nad czystością i porządkiem w sali weselnej oraz w toaletach
- Szatnia z obsługą
- Ochrona wewnątrz i na zewnątrz lokalu

DEZYNFEKCJA / 5 PLN OD OSOBY

- Dostosowanie cateringu do procedur sanitarnych COVID-19

DODATKOWE ATRAKCJE

STACJA GRILLOWA LIVE COOKING / 1,5 PORCJI NA OSOBE / 35 PLN OD OSOBY

MINIMALNE ZAMÓWIENIE DLA GRUPY 50 OSÓB

- Karkówka marynowana w ziołach
- Pierś z drobiu przyprawiona papryką i czosnkiem
- Bekon wędzony z pieprzem młotkowanym
- Kiełbaski białe przyprawione czosnkiem i majerankiem
- Warzywa grillowane – cukinia, bakłażan, papryka z aromatycznymi ziołami

- Sosy zimne: czosnkowy / barbecue / cocktailowy
- Surówka Colesław

STACJA LIVE COOKING KUCHNIA ŚRÓDZIEMNOMORSKA / 2 PORCJE NA OSOBE / 45 PLN OD OSOBY

MINIMALNE ZAMÓWIENIE DLA GRUPY 40 OSÓB

- Grillowane krewetki black tiger z salsą meksykańską
- Smażone kalmary z sosem chilli
- Pieczony ser camembert z szynką parmeńską
- Tagliatelle z oliwą i czosnkiem podawane również z owocami morza
- Bagietki pszenne i wieloziarniste
- Oliwy smakowe /z czosnkiem, tymiankiem, chilli/

STÓŁ KASZUBSKI / 300 G NA OSOBE / 30 PLN OD OSOBY

MINIMALNE ZAMÓWIENIE DLA GRUPY 40 OSÓB

- Deski swojskich wędlin oraz kiebas z ćwikłą i chrzanem oraz marynatami z naszej spiżarni
- Śledzik po kaszubsku z rodzynkami w sosie pomidorowym
- Półgęsek wędzony z żurawiną na bagietce
- Smalec swojski ze skwarkami
- Smarowidło z siekanej pieczeni wieprzowej ze szczypiorkiem
- Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi z maślaną cebulką / serwowane na ciepło /
- Racuchy z konfiturą wiśniową / serwowane na ciepło /
- Bochny wiejskiego chleba

WESELNY COCKTAIL BAR / OD 20 PLN OD OSOBY

- Karta drinków do indywidualnych ustaleń

SŁODKI STÓŁ Z ATRAKCJAMI DLA DZIECI / 300 PLN DLA GRUPY 5 DZIECI*

***40 PLN ZA KAŻDE DODATKOWE DZIECKO**

- Bufecik ze słodkościami, kolorowanekami i prostymi gramami zespołowymi.
Świetny sposób na integrację i wypełnienie czasu dzieciom podczas przyjęcia.

POPRAWINY / CZAS TRWANIA DO 4 H

WARIANT I / 70 PLN OD OSOBY

DANIE GŁÓWNE

- Udko z kurczaka /bez kości/ marynowane w aromatycznych przyprawach podane z sosem ziołowym oraz ziemniakami opiekany z sezamem
- Sałatka z pomidorami i ogórkami na sałacie lodowej z sosem winegret

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE DO 4 H

- Kawa świeżo parzona z ekspresów
- Herbaty liściaste /czarna, owocowa, zielona/
- Cukier biały i brązowy
- Mleko w dzbankach
- Woda mineralna z cytrusami i miętą w szklanych karafkach
- Soki owocowe 100% CAPPY /pomarańczowy, jabłkowy/ w szklanych karafkach

ORGANIZACJA POPRAWIN

- Wynajem sali bankietowej RIWIERA
- Profesjonalny serwis kelnerski i kucharski
- Estetyczna aranżacja bufetów i stołów dla Gości
- Wyserwowaniem potraw i ciast pozostałych po przyjęciu weselnym
- Bieżący nadzór w czasie przyjęcia nad czystością i porządkiem w sali oraz w toaletach
- Szatnia z obsługą
- Ochrona przyjęcia

WARIANT II / 76 PLN OD OSOBY

ZUPA

- Żurek staropolski z białą kiełbasą okraszony cebulką i boczkiem serwowany z wiejskim pieczywem

DANIE GŁÓWNE

- Stek z karkówki marynowanej w ziołach podany z sosem cocktailowym oraz ziemniakami opiekany z sezamem
- Surówka Colesław

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE DO 4 H

- Kawa świeżo parzona z ekspresów
- Herbaty liściaste /czarna, owocowa, zielona/
- Cukier biały i brązowy
- Mleko w dzbankach
- Woda mineralna z cytrusami i miętą w szklanych karafkach
- Soki owocowe 100% CAPPY /pomarańczowy, jabłkowy/ w szklanych karafkach

ORGANIZACJA POPRAWIN

- Wynajem sali bankietowej RIWIERA
- Profesjonalny serwis kelnerski i kucharski
- Estetyczna aranżacja bufetów i stołów dla Gości
- Wyserwowaniem potraw i ciast pozostałych po przyjęciu weselnym
- Bieżący nadzór w czasie przyjęcia nad czystością i porządkiem w sali oraz w toaletach
- Szatnia z obsługą
- Ochrona przyjęcia

ALKOHOL NA POPRAWINY/ ROZLICZENIE WEDŁUG ZUŻYCIA

- Wino chilijskie białe Canepa Sauvignon Blanc / 50 pln za otwartą butelkę
- Wino chilijskie czerwone Canepa Carmenere / 50 pln za otwartą butelkę
- Wódka Wyborowa 0,5 l / 50 pln za otwartą butelkę
- Piwo Żywiec z nalewaka 30 litrów / 500 pln

UROCZYSTY OBIAD WESELNY/ 175 PLN ZA OSOBĘ

CZAS TRWANIA DO 4 H

MENU

STARTER / jeden do wyboru /

- Filecik z łososia z szyjką rakową muśnięty winną galaretką z częścią cytryny i sosem koprowym z nutą chrzanu
 - Bułeczka cocktailowa, masełko smakowe
- LUB
- Płatki polędwicy wołowej na bukiecie sałat z grillowaną cukinią, suszonymi pomidorami i oliwkami z dressingiem cytrusowym
 - Bułeczka cocktailowa
- LUB
- Łosoś marynowany w koprze na bukiecie sałat z tagliatelle z ogórka i oliwkami z dressingiem cytrusowym
 - Bułeczka cocktailowa

ZUPA SERWOWANA / jedna do wyboru /

- Bulion drobiowy z kawałkami kurczaka i warzywami z makaronem
- LUB
- Krem z pomidorów pelati z kluseczkami i pesto bazyliowym
- LUB
- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą ziołową i płatkami migdałów

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE / jedno do wyboru /

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej owinięte bekonem na wiśniowym sosie barbecue podane z opiekanymi ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz zieloną i żółtą fasolką szparagową z sezamem
 - Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi, płatkami parmezanu i sosem winegret
- LUB
- Roladka z indyka nadziewana blanszowanymi porami na sosie śmietanowym podana z opiekanymi ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze z płatkami migdałów
 - Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi, płatkami parmezanu i sosem winegret
- LUB
- Filet z sandacza na aksamitnym sosie rakowym podana z opiekanymi ziemniakami parissien oprószonymi ziołami oraz warzywami blanszowanymi na parze z płatkami migdałów
 - Rewia sałat z pomidorkami cocktailowymi, płatkami parmezanu i sosem winegret

DESER

- Tort weselny wykończony w bitej śmietanie o smaku ustalonym z Klientem i subtelną dekoracją

CIASTA I OWOCE / wstawione w stoły po serwisie obiadu / 2 porcje ciasta + 100 g owoców na osobę

- Agrestowiec na biszkopcie z bitą śmietaną i bezą oraz płatkami migdałów
- Sernik z pianką i czekoladą

- Patero owoców sezonowych i egzotycznych

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE DO 4 H

- Kawa świeżo parzona z ekspresów
- Herbaty liściaste /czarna, owocowa, zielona/
- Cukier biały i brązowy
- Mleko w dzbankach

- Woda mineralna z cytrusami i miętą w szklanych karafkach
- Soki owocowe 100% CAPPY /pomarańczowy, jabłkowy/ w szklanych karafkach

ALKOHOL

WARIANT I / OPEN BAR DO 4 H / 35 PLN OD OSOBY

- Wino chilijskie białe Canepa Sauvignon Blanc
- Wino chilijskie czerwone Canepa Carmenere
- Wódka Wyborowa
- Piwo Żywiec

WARIANT II / ROZLICZENIE WEDŁUG ZUŻYCIA

- Wino chilijskie białe Canepa Sauvignon Blanc / 50 pln za otwartą butelkę
- Wino chilijskie czerwone Canepa Carmenere / 50 pln za otwartą butelkę
- Wódka Wyborowa 0,5 l / 50 pln za otwartą butelkę
- Piwo Żywiec 0,5 l / 9 pln za pokal

WARIANT III / OBSŁUGA ALKOHOLI KLIENTA / 25 PLN OD OSOBY

- Schłodzenie alkoholu
- Lód
- Szkło w określonym asortymencie
- Serwis kelnerski

ORGANIZACJA PRZYJĘCIA

- Wynajem sali bankietowej RIWIERA
- Profesjonalny serwis kelnerski i kucharski
- Estetyczna aranżacja bufetów i stołów dla Gości
- Pokrowce na krzesła
- Bieżący nadzór w czasie przyjęcia nad czystością i porządkiem w sali oraz w toaletach
- Szatnia z obsługą
- Ochrona przyjęcia

POLECAMY

Oprawa muzyczna

- DJ JACEK WICEK / tel. 502 912 218

Oprawa florystyczna

- ZIELONY GAJ MAŁGORZATA KOSNO / tel. 500 131 636

Fotobudka

- MEDIABOX PAWEŁ ŁAŻYCKI / tel. 518 597 708

Noclegi

- AKADEMIIKI DWA ŻAGLE (nocleg w odległości 110 m od sali RIWIERA) / tel. 668 114 307 / tel. 58 55 86 821
- POKOJE DO WYNAJĘCIA NA KAMIENNEJ GÓRZE / tel. 731 952 111

Oprawa graficzna / fotograficzna i video / wystrój sali

- ALEKSANDRA BOROWIAK / tel. 502 292 901