



**CENTRUM BANKIETOWO-KONFERENCYJNE**

## **MENU VIP**

### **PRZYWITANIE MŁODEJ PARY:**

*Powitanie chlebem i solą, kieliszkiem wódki i wody, Powitalna lampka wina musującego.*

### **OBIAD: ZUPA (jedna do wyboru)**

*Rosół Królewski z makaronem, Krem ze szparag z kluseczkami szpinakowymi*

*Krem z borowików z grzankami, Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym*

### **DRUGIE DANIE (Danie serwowane lub mix 3 rodzajów podane na paterach)**

*\*Polędwiczki wieprzowe w owijce z boczku podane na sosie kurkowym*

*\*Medaliony z polędwiczki wieprzowej na sosie z zielonego pieprzu*

*\*Sakiewka z kurczaka faszerowana serem gorgonzola podana na sosie z błękitnego sera*

*\*Plastry pieczonego schabu podane na sosie myśliwskim na bazie chilijskiego czerwonego wina*

*\*Grillowana karkówka na pomidorkach cherry i szalotce w płatkach świeżej bazylii*

*\*Łosoś na sosie holendersko-kaparowym*

**DODATKI DO WYBORU:** *Ziemniaki z koperkiem, Ziemniaczki z ziołami i oliwkami*

*Cząstki ziemniaka (skiny), Ryż z warzywami*

### **SURÓWKI DO WYBORU (jedno do wyboru)**

*Zestaw surówek, Sałata sezonowa, Warzywa gotowane*

### **II CIEPŁY POSIŁEK**

*\*Młode prosię marynowane i pieczone w ziołach podawane z kaszą gryczaną, sosem i czerwoną kapustą*

*i*

*\*Szynka płonąca*

*uroczyście wnoszone i krojone na Sali przez Szefa Kuchni*

---

*Ambassador Centrum Bankietowo-Konferencyjne  
Al. Wojska Polskiego 67, 70-478 Szczecin  
telefon +48 519 333 660, tel./fax +48 91 422 15 80  
www.ambassador-szczecin.pl, e-mail: ambassador@ambassador-szczecin.pl*

### **III CIEPŁY POSIŁEK**( jeden do wyboru)

*Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą, Zupa gulaszowa , Bigos staropolski*

### **IV CIEPŁY POSIŁEK**( jeden do wyboru)

*Barszcz z krokietem, Szaszłyk wieprzowy, Boeuf Strogonow*

### **PRZEKĄSKI ZIMNE:** *Patery marynowanych mięs pieczystych:*

*Schab pieczony faszerowany suszonymi pomidorami, Karkówka pieczona w ziołach*

*Indyk z przyprawami , Paszтет domowy, Befsztyk tatarski lub tatar z łososia, Rolada z kaczki*

*Cabacci wołowe, Roladka z łososia na piance chrzanowej, Galaretka z drobiu*

*Ryba po grecku, Koktajl z krewetek, Śledź w oleju z krążkami cebuli i lubczykiem lub*

*Śledź w po łowicku, Pomidorki faszerowane sosem czosnkowo-kaparowym*

*Jajka faszerowane pysznościami, Caprese, Sałatka z kurczakiem i orzeszkami nerkowca,*

*Roladki z szynki faszerowane sałatką jarzynową,*

*Deska serów w towarzystwie owoców i orzechów:*

*Camembert, Brie, Lazur niebieski, Gouda , Ementaler , Feta*

*Warzywa konserwowe, Pieczywo mieszane, Chrzan, Ćwikła, Masło, Sos cumberland*

### **TORT WESELNY                      KASKADY OWOCÓW**

### **LUSTRO Z CIASTEM** (Mix czterech rodzajów ciasta)

*Kawa, herbata b/o, Woda mineralna w dzbankach z cytryną b/o, Napoje zimne b/o*

### **ALKOHOL:**

*Whisky Szkocka Markowa bez ograniczeń*

*Wódka Premium ( Finlandia, Smirnoff, Absolut) bez ograniczeń*

*Wino czerwone i białe bez ograniczeń*

### **DEKORACJE:**

*Dekoracja Sali: pokrowce na wszystkie krzesła , elementy dekoracyjne sali oraz stołów: świeczniki, bankietowki*

*Cena 299 zł/ osoba.*

***Rabaty negocjujemy indywidualnie w zależności: od ilości gości na weselu , wyboru menu weselnego, przy wyborze opcji wesela z poprawinami.***

### **PONADTO:**

***\* NIE POBIERAMY KORKOWEGO!***

***\* NIE POBIERAMY OPŁAT ZA WYNAJĘCIE SALI WESELNEJ!***

***\* MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA Z MONITOROWANEGO PARKINGU,***

***\* NA WSZYSTKIE DEKORACJE WYKONYWANE PRZEZ DEKORATORKĘ AMBASADORA UDZIELAMY 20% RABATU( ZAPRASZAMY: LINK NASZE DEKORACJE)***