



CENTRUM BANKIETOWO-KONFERENCYJNE

MENU VIP

PRZYWITANIE MŁODEJ PARY:

Powitanie chlebem i solą, kieliszkiem wódki i wody – na życzenie

Powitalna lampka wina musującego.

OBIAD: ZUPA (jedna do wyboru)

- *Rosół Królewski z makaronem,*
- *Krem ze szparag z kluseczkami*
- *Krem z borowików z groszkiem ptysiowym lub grzanką z masłem czosnkowym*
- *Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym lub grzanką z masłem czosnkowym*

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: (jedno do wyboru lub dwa na paterach)

- *Ziemniaki z koperkiem,*
- *Ziemniaczki z ziołami i oliwkami*
- *Cząstki ziemniaka (skiny),*
- *Ryż z warzywami*

SURÓWKI DO WYBORU: (jedno do wyboru)

- *Zestaw surówek,*
- *Salata 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*

III CIEPŁY POSIŁEK: (jeden do wyboru)

- *Żurek staropolski z jajkiem i białą kielbasą,*
- *Zupa gulaszowa ,*
Bigos staropolski

Ambasador

Centrum Bankietowo-Konferencyjne

Al. Wojska Polskiego 67, 70-478 Szczecin

tel. +48 519 333 660, +48 601 77 77 93

e-mail: ambasador@ambasador.szczecin.pl

www.ambasador.szczecin.pl

IV CIEPŁY POSIŁEK: (jeden do wyboru)

- Barszcz z krocketem,
- Szaszłyk wieprzowy,
- Boeuf Strogonow

PRZEKĄSKI ZIMNE:

- *Patery marynowanych mięs pieczystych:*
 - Schab pieczony faszerowany suszonymi pomidorami,
 - Karkówka pieczona w ziołach
 - Indyk z przyprawami ,
 - Paszтет domowy,
 - Warzywa konserwowe,
- Befszyk tatarski lub tatar z łosiosia,
- Rolada z kaczki
- Cabacci wołowe,
- Roladka z łosiosia 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-kaparówym
- Jajka faszerowane pysznościami,
- Caprese,
- Salátka z kurczakiem i płatkami migdałów,
- Roladki z szynki faszerowane salátką jarzynową,
- Deska serów w towarzystwie owoców i orzechów: Camembert, Brie, Lazur niebieski, Gouda , Ementaler , Feta
- Pieczywo mieszane, Chrzan, Ćwikła, Masło, Sos cumberland

TORT WESELNY na bitej śmietanie

LUSTRO Z CIASTEM

(Mix czterech rodzajów ciasta)

LUSTRO OWOCÓW

NAPOJE

- Kawa, herbata- bez ograniczenia
- Woda mineralna niegazowana w dzbankach z cytryną - bez ograniczenia
- Napoje zimne (soki owocowe: pomarańcz, jabłko, pepsi/ coca-cola) – bez ograniczenia

ALKOHOL:

- Whisky Szkocka Markowa- bez ograniczeń
- Wódka Premium (Finlandia, Smirnoff, Absolut) -bez ograniczeń
- Wino czerwone i białe PW - bez ograniczeń

DEKORACJE: Dekoracja Sali: pokrowce na wszystkie krzesła , elementy dekoracyjne sali oraz stolów: świeczniki, bankietówki

Cena 299 zł/ osoba.

PONADTO:

* **NIE POBIERAMY KORKOWEGO!**

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

* **DZIECI DO 5 LAT GRATIS**

* **DZIECI OD 6 DO 12 LAT I OBSŁUGA TECHNICZNA WESELA 50 % CENY**