



Menu kompozytor

2022





RESTAURACJA WERANDA

Witajcie Kochani!

Na wstępie kilka słów o nas...

Opieka nad Wami to nasz priorytet.

Na co dzień jesteśmy intensywnie działającą restauracją, dlatego dbałość o serwis i troskę o wyjątkowy klimat podczas pobytu w restauracji stawiamy sobie za bezwzględny cel.

Bazując na wieloletnim doświadczeniu, opracowaliśmy menu kompozytor, na bazie którego będziecie mogli stworzyć swoje wyjątkowe menu weselne.

Spotkanie z Event Managerem jest jednym z pierwszych kroków w procesie organizacji przyjęcia. To podczas spotkania tworzy się cały obraz i wizja wesela. Skrupulatne ustalenia będą później owocować doskonałą organizacją.

Przejdźmy zatem do Menu Weselnego... Stworzyliśmy 4 pakiety weselne bazujące na Menu Kompozytorze.



Pakiet Platynowy dotyczy obiadów weselnych

(6-7 godzin) zawiera:

Powitanie chlebem i solą
Powitanie Gości kieliszkiem szampana
1 Zupa
1 Danie główne (120 %)
2 dodatki + 2 surówki
5 Zakąsek (po 60%)
1 Ciepły posiłek
2 Ciasta
2 L Napojów na osobę
Bufet kawowo-herbaciany bez ograniczeń

Kwota za osobę: 199 zł
+ serwis 10%

Pakiet Srebrny (10h) zawiera:

Powitanie chlebem i solą
Powitanie Gości kieliszkiem szampana
1 Zupa
2 Dania główne (po 100 %)
2 dodatki + 2 surówki
10 Zakąsek (po 60 %)
1 Ciepłe danie
2 Ciasta
1 Ciepła zupa
Napoje bez limitu
Bufet k/h bez ograniczeń

Kwota za osobę: 239 zł
+ serwis 10%

Pakiet złoty (10 h) zawiera:

Powitanie chlebem i solą
Powitanie Gości kieliszkiem szampana
1 Zupa
2 Dania główne (po 100 %)
2 dodatki + 2 surówki
12 Zakąsek (po 50%)
2 Ciepłe dania
3 Ciasta
Patera owoców - duża
1 Ciepła Zupa
Napoje bez limitu
Stół lemoniadowy
Bufet k/h bez ograniczeń

Kwota za osobę: 279 zł
+ serwis 10%

Pakiet brylantowy (10h) zawiera:

Powitanie chlebem i solą
Powitanie Gości kieliszkiem szampana
1 Zupa
3 Dania główne po 60 %
2 dodatki + 2 surówki
15 Zakąsek (po 50 %)
2 Ciepłe dania
Live cooking - płonący, pieczony indyk
4 Ciasta
Tablica Donoutów (24 szt.)
1 Ciepła Zupa
Napoje bez limitu
Stół lemoniadowy
Bufet k/h bez ograniczeń

Kwota za osobę: 329 zł
+ serwis 10%

Czas trwania przyjęcia to 10 godzin, z możliwością przedłużenia - za dodatkową opłatą 1500 zł / h.



Zupy

Rosół

Krem z zielonego groszku z miętą

Krem z pieczonej papryki i pomidorów

Krem z kukurydzy

Krem sezonowy (szparagowa (wiosna), brokułowa (lato),
dyniowa (jesień), Grzybowa (zima))

Dania główne

Kurczak w panierce

Kurczak grillowany

Kotlety mielone

Kaczka w sosie żurawinowym (udko)

Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem i mozzarellą w boczku

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Kotlet schabowy

Roladki schabowe z suszoną śliwką, karmelizowaną cebulą i
ogórkiem

Żeberka w sosie barbecie

Łosoś z pieca

Dorsz w szynce parmeńskiej

Sandacz ze szpinakiem

Wegańskie Gratin

Stek z kalafiora

Warzywny Wellington w cieście francuskim

Kaszotto grzybowe



Dodatki do dań głównych

Ziemniaki gotowane

Pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulką

Gnocchi z parmezanem

Cząstki opiekane

Frytki

Surówki:

Buraczki

Świeże warzywa

Gotowane warzywa

Kapusta modra

Kapusta zasmażana

Surówka z białej kapusty



Zakąski

Bruschetta z pomidorem bazylią i parmezanem

Jajka w sosie tatarskim

Paszteciki z ciasta francuskiego nadziewane

Mięsem i pieczarkami

Bliny z łososiem

Śledzie

**Crostini z musem żurawinowym (orzech włoski,
pomidorek koktajlowy)**

Tortilla z wędzonym łososiem

Tortilla grillowanym kurczakiem

Tatar wołowy / z łososa / z buraka

Pieczarki zapiekane z boczkiem i serem

Sałatka z chrupiącym kurczakiem

Sałatka grecka

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka warzywna

Talerz wegańskich obfitości

Zapiekane ziemniaki z sosem czosnkowym



propozycje dań na ...

II CIEPŁY POSIŁEK

Pieczone udka i podudzia z pieczywkiem
Mix pierogów (ruskie, z kap. I grzybami, z mięsem)
Golonki małe
Gołąbki w sosie

propozycja zupy na ...

III CIEPŁY POSIŁEK

Żurek
Gulaszowa
Barszcz z krokietem
Chili Con Carne
Zupa Wiedźmy

CIASTA

Jabłecznik
Jogurtowe
Czekoladowe z wiśniami
Sernik
Marchewkowe
Murzynek



Pierwszy etap ustaleń mamy już za sobą teraz czas na drugą część :-)

Pewnie wpadł Wam już w oko określony pakiet weselny. Każdy pakiet można jeszcze dodatkowo ozdobić atrakcjami...

Wzbogac bufet o staropolską klasykę i ciesz się smakiem manufaktorii...



Stół regionalny jest jednym z najbardziej pożądanых atrakcji podczas wesela!

Pełni on funkcję zarówno degustacyjną jak i dekoracyjną.

Stół regionalny zawiera m.in. **cztery style kielbas, boczek, szynka, schab, kaszanka, smalec, prasowana słonina, pasztety (z żurawiną i orzechami), ogórki kwaszone, nalewki, dżemy, konfitury, pieczywo własnego wypieku.**

Warto podkreślić, iż wszystkie produkty są w istocie elegancko i estetycznie wyeksponowane.

Obsługa restauracji dokłada wszelkich starań aby zadbać o najdrobniejsze szczegóły.

Kwota za osobę: 50 zł



Postaw kropkę nad „i” na swoim wymarzonym przyjęciu. I uzupełnij je o Live Cooking ...

Do wyboru:



BARMANI - OPEN BAR!

Profesjonalni Barmani Świadczą niesamowite **SHOW** i niezapomnianą atrakcję na każdym weselu. Koszt całonocnej usługi barmańskiej to 50 zł za osobę.

Do tej ceny trzeba doliczyć jedynie koszt produktów alkoholowych i owocowych. Produkty dla barmanów zakupuje Młoda Para nie płacąc przy tym opłaty korkowej. Pozostałe alkohole w tym wódka na stoły wnoszona przez Parę Młodą także są bez opłaty korkowej.

Open Bar to koszt: 50 zł od osoby przy minimalnej liczbie gości wynoszącej 60 osób

Jeżeli liczba osób jest niższa niż 60 - stała kwota za usługę open bar wynosi: 2800 zł



TATARY - siekane przy Gościach przez załogę kuchenną z Szefem Kuchni na czele
(**wołowy, z łososia, Wege, ze Śledzia itp.**)

Kwota za osobę: 40 zł (dwa tatary na osobę) przy minimum 60 osobach

PIECZONY INDYK - płonący indyk, serwowany przez Szefa Kuchni na oczach Gości.

Kwota za osobę: 30 zł przy minimum 60 osobach



GRILL NA DWORZE to live cooking, może być zastępnikiem ciepłego posiłku podczas wesela lub daniem głównym podczas poprawin.
Grill to świetny pomysł na spędzenie czasu na zewnątrz, korzystając z pięknego widoku na jezioro i piękną zieleń.

Grillem od początku do końca opiekować się będą nasi kucharze.

Kwota za osobę: 80 zł



Zaskocz swoich Gości nietuzinkowymi słodyczami **CANDY BAR** –

W skład słodkiego stołu wchodzi różnego rodzaju deserki rzemieślnicze zarówno w słoiczkach jak i pieczone a także pianki, ciasteczka, lizaki itp.

Uproszczając na jedną osobę przypadają 3 lub 4 deserki.
Mix deserów zawiera: **tiramisu, , mini bezy z mascarpone i owocami, deser chia z musem owocowym, muffinki, lizaki bezowe, cake pops oraz tablica Donatów.**

Koszt za osobę: 30 zł (3 deserki) lub 40 zł (4deserki) (przy minimum 40 osobach)





Masz także możliwość zamówienia deserów na sztuki według cennika.

Przy czym należy pamiętać iż obowiązuje tutaj minimalna ilość każdego zamówienia (każdego deseru) to jest min 10 szt.

Przykładowe desery z Oferty Candy Baru min. 10szt:

Makaroniki 7 zł/szt. |

Eklerki 10zł/szt. |

Mini ptyisie 8zł/szt. |

Mini Pavlova 16zł/szt. |

Babeczki owocowe 8zł/szt. |

Cake pops 8zł/szt. |

Mufinki (czekoladowe, jogurtowe, marchewkowe) - z dedykacją lub nadzieniem od 12zł/szt. lub bez 8zł/szt. |

Panna cotta (malinowa, bazyliowa, mango) 12zł/szt. |

Tiramisu 12zł/szt. |

Galaretki kolorowe 8zł/szt. |

Czekoladowy deser z borówkami amerykańskimi 10zł/szt. |

Deser z białej czekolady i rumu 16zł/szt. |

Rogaliki 5zł/szt. |

Mini beziki z kremem 8zł/szt. |

Mini tarty owocowe 16zł/szt. |

Tablica Donatów (24szt.) 150zł |

Lizaki bezowe 10zł/szt. |

Mini torciki dla 6-10 osób (owocowy, pistacjowy, chałwowy, czekoladowy, bezowy) (do. 1kg) 120zł |

**Sernik (pistacjowy / chałwowy / kajmakowy)
(150 zł / blaszka - ok 12 porcji)**



TORTY

Stwórz własny tort...

Przełożenia tortu:

- Na bitej śmietanie
- Na masie maślanej



Wykończenia tortu:

- Masą cukrową
- Masą maślaną
- Bitą śmietaną
- Naked

Figurka – wycena indywidualna

Napis na torcie już w cenie

Raca w cenie tortu

Topper imienny należy dostarczyć samodzielnie, dostępne na miejscu są jedynie top pery uniwersalne.



Koszty:

Torty do 30 osób – od 16 zł / porcja

Torty od 30 do 60 osób – od 15 zł / porcja

Torty od 60 ... – od 13 zł / porcja

Kwota tortu jest zależna od wykończenia, dekoracji, dodatkowych akcentów ozdobnych, wybranych smaków itp.

Finalna wycena następuje po sprecyzowaniu wszystkich Państwa życzeń J

Poniżej znajduje się formularz, który jest pomocny podczas precyzowania wyglądu i smaku tortu.



Weranda Cafe

EMAIL: cukiernia@restauracjaveranda.pl

TEL: 91 8853222

Data zamówienia:

Odbiór: NA MIEJSCU / NA WYNOS

ZAMÓWIENIE

DANE ZAMAWIAJĄCEGO

IMIĘ I NAZWISKO:

NUMER KONTAKTOWY:

EMAIL:

SPECYFIKACJA

DATA:

GODZINA:

ILOŚĆ PORCJI:

OKAZJA:

RODZAJ: NAKED / KREM / MASA CUKROWA / BEZA /

SMAK:

BISZKOPT: KLASYCZNY BIAŁY / KAKAOWY

malina + śmietanka / malina + śmietanka + czekolada /

wiśnia + śmietanka / wiśnia + śmietanka + czekolada /

porzeczka + śmietanka / porzeczka + śmietanka + czekolada

mango + marakuja / cytryna / limonka / mandarynka /

pistacja* / Kinder bueno* / snickers* / orzech laskowy* /

slony karmel / inne ...

OPIS

KOLOR:

MIEJSCE NA EWENTUALNY RYSUNEK:

NAPIS / DEDYKACJA:

DEKORACJA:

PARTEROWY / PIĘTROWY:

CENA:

ZADATEK:

DO DOPŁATY:

Data / Podpis zamawiającego:

Data / Podpis przyjmującego zamówienie:



Dekoracja stołów:

Oferujemy bazową dekorację stołów, czyli białe obrusy, Świeczniki, białe Świeczki, białe serwetki. Dekoracja bazowa Sali jest bezpłatna.

Dodatkowo ofertujemy w swojej ofercie:

Serwetki złote: 1 zł/ szt.

Podtalerze złote: 5 zł/ szt.

Podtalerze wiklinowe: 5 zł/ szt.

Dzień dekorowania Sali przez firmę dekoratorską ustalana jest indywidualnie z Event Managerem. Najczęściej odbywa się to w dniu wesela z rana. Odbiór dekoracji także musi odbyć się po weselu z rana. Restauracja nie przechowuje dekoracji po weselu.

Firma dekoratorska proszona jest o zapis szczegółowy wszystkich wnoszonych na teren restauracji ozdób. Na tej podstawie, kierownik na następnym dniu będzie mógł dokonać zwrotu wniesionych dekoracji. (Check lista może być wysłana drogą mailową lub spisana na miejscu w restauracji)





DEKORACJE:

• Sylwia i Paweł Pawlaczek
505 159 722 / 724 127 400

• Ula Markiewicz - Miłosna
Beza :)

<https://www.facebook.com/milosnabeza>
517 606 948

MUZYKA:

• DJ Locus 607 - 039 - 306

• Zespół Muzyczny „BIG
BEAT LIVE „

Kontakt: Maciej
Marcinkowski
tel. 506 047 017

FOTOGRAF:

Justyna Bednarz Fotografia
<https://justynabednarz.pl/>

