



Wymarzone wesele z Sheraton Catering



MENU WESELNE

PAKIET CLASSIC

- 3 daniowa kolacja serwowana
- 7 przystawek wstawionych w stoły (lub w bufecie)
- 2 dania serwowane w nocy
- Tort

245,00 PLN NETTO / os.

PAKIET PREMIUM

- 4 daniowa kolacja serwowana
- Zimny bufet nocny uzupełniany przez 6 godzin
(6 przystawek, 3 sałatki, zupa, 4 dania gorące,
4 desery)
- Tort

275,00 PLN NETTO / os.



KOLACJA SERWOWANA

PROPOZYCJE DAŃ

PRZYSTAWKI

- Carpaccio z pieczonej na różowo polędwicy wołowej z trybulą, galaretką z jarzębiny podane z młodymi sałatami i chrupiącą grzanką / wersja *vege* – Carpaccio z buraka /
- Trio z gęsi: podwędzana pierś, confit pieczone w cieście i mus z *foire gras* z aromatem białych trufli, pigwą, jeżyną, lekko pikantną gruszką i czarnuszką
- Marynowana pierś z bażanta z musem morelowym z porto, galaretką z czerwonej porzeczki oraz pomarańczami karmelizowanymi z anyżem
- Marynowany łosoś w gorczycy i kumkwacie podany z sałatką z młodego szpinaku z sosem cytrynowo malinowym
- Lekko podsmażony tuńczyk z karmelizowanym pikantnym arbuzem oraz sosem z oliwy z awokado o smaku krwistych pomarańczy
- Pasta z cieciorzki z olejem lnianym z pieczonym czosnkiem, gęsty sos z czerwonej papryki, bukiet sałat (*vege*)
- Pieczone pomidory, sałatka ze świeżych szparagów, bazyli i olej ziołowy (*vege*)

ZUPY

- Aksamitny krem z prawdziwków podany z serkiem ziołowym i pianką z jałowca
- Consomme wołowe z pierożkami w stylu won ton i oliwą czosnkową
- Bulion z przepiórki z warzywami i kluseczkami ziołowymi
- Krem porowo-chrzanowy z kurkami i przepiórczym jajkiem (*vege* – bez jajka)
- Kremowa zupa z białych warzyw z sałatką z pomidorków i zielonych szparagów z oliwą truflową (*vege*)
- Krem z jarmużu i cieciorzki z pesto paprykowym (*vege*)



KOLACJA SERWOWANA

PROPOZYCJE DAŃ

DANIA GŁÓWNE

- Pieczona rolada z prosięcia, sos z miodu gryczanego z czarnuszką, konfiturą z kapusty i mini gołąbki z kasza gryczaną
- Plastry pieczonej cielęciny na sałatce z kurek, bobu i malin karmelizowanych w occie porto podane z puree z pieczonej pietruszki z naturalnym sosem
- Pieczona kaczka z gruszkami podana z tartą z jabłkiem (na słono), musem z czerwonej porzeczki oraz puree pietruszkowo-jabłkowym
- Pierś z perliczki marynowana w miodzie, z sosem z trawy żubrowej, podawana z borowikami w śmietanie i ziemniakami z tymiankiem
- Policzki wołowe w czerwonym winie podane z truflowymi kopytkami i warzywami pieczonymi z tymiankiem
- Dorsz pieczony z pachnotką z musem z zielonego groszku i mięty podany z młodymi ziemniakami i szparagami w maśle truflowym
- Filet z sandacza z sosem rakowym podany z zapiekany jarmużem, filetowym ziemniakiem oraz pieczonymi eco warzywami z pesto z rukoli i imbirowymi płatkami z marchewką
- Młode warzywa z ziołami gotowane pod ciśnieniem, grzybowe „risotto” z kaszą, oliwa dyniowa ze świeżo mielonym majerankiem (vege)
- „Canneloni” z grillowanego bakłażana z musem z suszonych pomidorów oraz z sosem pomidorowym z imbirem i odrobiną miodu (vege)

DESERY

- Suflet czekoladowy z lodami czekoladowymi i sałatką z malin
- Mus pomarańczowy z likierem Cointreau z sałatką ze świeżych truskawek i sosem czekoladowym (możliwa wersja *vege*)
- Semi fredo kremówka z sosem malinowym, malinami i jeżynami
- Panna cotta na mleku kokosowym z karmelizowanym ananasek (*vege*)
- Pieczona gruszka z musem z gorzkiej czekolady podana z chrupiącym ciastem i bezą kawową
- Gorzka czekolada z sałatką z marynowanego kumkwata i pudrem z malin



BUFET

PROPOZYCJE PRZYSTAWEK i SAŁATEK /w bufecie lub wstawianych w stół

PRZYSTAWKI

- Carpacio z wędzonej kaczki z galaretką z żurawiny z trufłą
- Mięsa *Sous Vide*: rostbef, indyk, schab wieprzowy z sosem chrzanowym
- Szynka parmeńska z melonem, pikantną figą oraz sosem z owoców cytrusowych
- Confit z gęsi z aromatem tymianku i pomarańczy
- Torcik z pasztetu z gęsi z dodatkiem gęsiej wątróbki z galaretką porto
- Pasztet z gęsi podany z sosem z rokitnika i musem chrzanowym
- Musy z zająca, gęsi z marynatami warzywnymi i owocowymi piklami
- Wędzona na zimno pierś indyka ze słodko-kwaśnym sosem z jabłek z pigwą, kminem rzymskim i suszoną kolendrą
- Carpaccio z wołowiny z sosem truflowym, płatkami parmezanu i rukolą
- Pieczona cielęcina, jajko przepiórcze, galaretka z żurku, proszek grzybowy, oliwa majerankowa
- Słonina marynowana i wędzona – w stylu „carpaccio”, sól morską, porzeczka suszona, kawa zbożowa i wędzona śliwka, pestki dyni
- Talerz polskich wędzonych ryb: łosoś, sum, pstrąg, jesiotr; podane z sosem cytrynowo-jabłkowym
- Marynowany łosoś (gravlax) i sałatka z ogórka z sosem musztardowym z koperkiem i miodem
- Wędzony sum z pikantną gruszką i konfiturą z derenia
- Marynowane w occie wiśniowym z ziołami mini ośmiorniczki z serem feta
- Tatar z bakłażana z kolendrą i trawą cytrynową (vege)
- Capaccio” ze złotego buraka, mus z ciecior, maliny, olej makowy i kiełki groszku (vege)
- Nadziewane warzywa z soczewicą i grzybami (vege)
- Ser tofu z sezamem (vege)
- Roladki z grillowanego bakłażana z musem z ciecierzycy z sezamem oraz z kiełkami: groszku, słonecznika i fasoli (vege)



BUFET

PROPOZYCJE PRZYSTAWEK i SAŁATEK /w bufecie lub wstawianych w stół



SAŁATKI

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, awokado, serem pleśniowym i jogurtowym sosem z bazylią
- Orientalna sałatka z kaczką, z ananasem i pomidorem
- Sałatka z krewetek z orientalnymi owocami: pitaja, karambola, kokos
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, oliwkami i zieloną fasolką z sosem z musztardy dijon i oliwy z krwistych pomarańczy
- Sałatka ze szparagami, pomidorem, grejpfrutem i sosem z czerwonych owoców jagodowych
- Sałatka z koziego sera, białego szpinaku z truskawkami, kiełkami i szparagami, podane z syropem buraczanym z jeżynami
- Sałatka z młodego szpinaku, marynowanej gruszki, komosy ryżowej i sera koziego
- Sałatka z kopru włoskiego z pomarańczą i granatem
- Sałatka z karczochów i warzyw z sosem jogurtowym
- Sałatka z arbuza i kiełków z pestkami słonecznika
- Sałatka z gruszkami (*sous vide*) aromatyzowanymi trawą cytrynową, pieczonymi młodymi i złotymi burakami, podane z malinowym dressingiem i olejem rzepakowym z góry św. Wawrzyńca
- Sałatka z marynowanego kopru włoskiego z pomarańczą, szpinakiem i sosem z martini i zielonego pieprzu
- Bazar warzywny /mix sałat, warzyw i dodatków/
- Warzywa grillowane z ziołami i sosem balsamicznym /szparagi, koper włoski, radichio, cykorja, bakłażan, cukinia, papryka/

BUFET

PROPOZYCJE DAŃ GORĄCYCH

DANIA MIĘSNE

- Eskalopki z polędwiczek wieprzowych z sosem grzybowym
- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, trawa cytrynowa, imbir, sos z sera pleśniowego
- Wołowina po burgundzku z winem, warzywami i pieczarkami
- Wołowina w sosie pieprzowym
- Policzki wołowe z kremowym sosem z boczniaków
- Kaczka pieczona z sosem rodzynkowym, jabłka pieczone z szafranem
- Confit z nóżki kaczki z sosem pomarańczowym
- Pieczona nóżka kaczki z sosem porzeczkowym
- Roladka z cielęciny ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, suszona szynka parmeńska
- Potrawka z cielęciny w kremowym sosie z szalotką i zielonym groszkiem

- Roladka ze schabu z dzika nadziewana musem z kasztanów z parmezanem
- Medaliony z indyka z wędzoną śliwką i sosem z czerwonego wina
- Picatta z piersi indyka z sosem pomidorowym
- Pieczona pierś indyka z sosem z kurkami
- Pierś kurczaka w białym winie
- Kurczak w czerwonym winie z warzywami

DANIA WEGAŃSKIE

- Zapiekany pomidor ze szpinakiem
- Lekko pikantne „gotąbki” z nadzieniem z kaszy gryczanej i grzybów
- Soczewica ze szpinakiem, zielonym curry i tofu
- Kasza pęczak z grzybami i koperkiem
- Makaron Vernicielli z sosem pomidorowym z warzywami

DANIA RYBNE

- Polędwica z dorsza z oliwkami, pieczonym czosnkiem, natką pietruszki i oliwą z oliwek
- Karmazyn w sosie porowym
- Filet łososia pieczony z bazylią z sosem z suszonymi pomidorami
- Filet z morszczuka z sosem z białym winem i szpinakiem
- Filet z soli z sosem paprykowym z brandy i porem
- Filet z soli z musem krewetkowym i sosem szafranowym
- Filet z suma z kremowym sosem z ogórkiem i pieczarkami
- Grillowane filety z sandacza, ragout z karczochów i oliwek z winegretem szczypiorkowym
- Ragout z tuńczyka z owocami morza



Bufet

PROPOZYCJE ZUP, GORĄCYCH DODATKÓW I DESERÓW

ZUPY

- Tradycyjny żurek z jajkiem
- Barszcz ukraiński
- Bulion drobiowy z warzywami i domowym makaronem
- Flaki po Warszawsku
- Krem grzybowy z grzankami z tymiankiem
- Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikami
- Krem ze szparagów
- Krem z pieczonych pomidorów w stylu tokańskim z bazylią
- Krem z kukurydzy z kolendrą, serem feta i oliwą z chili



GORĄCE DODATKI

- Ziemniaki puree
- Ziemniaki opiekane ze świeżymi ziołami
- Plastry pieczonych ziemniaków z oregano i sokiem z cytryny i oliwą
- Kasza gryczana z cebulką i majerankiem
- Ryz jaśminowy
- Zielona fasolka z oliwą czosnkową
- Wybór warzyw gotowanych na parze
- Wybór pieczonych warzyw
- Karmelizowana w pomarańczach marchew
- Kapusta zasmażana z kminkiem i śmietaną



DESERY

- Tarta limonkowa z zapiekaną beząką
- Tarty z sezonowymi owocami
- Tarta śliwkowa z kruchym ciastem
- Kremówka
- Zapiekany krem pomarańczowy
- Torcik W-Z
- Torcik jogurtowy z miodem
- Torcik Normandia
- Torcik migdałowy z amaretto
- Mus czekoladowy
- Mus jagodowy z owocami Akai z biszkoptem korzennym
- Mus malinowy
- Sernik pieczony z kruchym spodem
- Szarlotka
- Panna cotta z sosem malinowym
- Tiramisu
- Comber czekoladowy nasączany likierem z wiśniami

DODATKOWE STACJE LIVE COOKING

15,00 pln od osoby, do 3h

- Tradycyjny tatar wołowy, orientalny z tuńczyka oraz wegański z bakłażana, podawane z dodatkami na grzankach
- Pieczony w cieście łosoś ze szpinakiem, jarmużem i kolendrą, podany z komosą ryżową i chilli
- Stacja włoska z makaronami /Penne, Campagnole/ z wyborem dwóch sosów i dodatków, m.in.: rukora, oliwki, płatki parmezanu, suszone pomidory, etc.
- Pieczony argentyński antrykot krojony na życzenie, podawany z kopytkami na maśle truflowym, z sosem pieprzowym z kolendrą
- Makaron ryżowy z młodym szpinakiem, szparagami i krewetkami podany z marynowanymi kiełkami mun
- Pierogi smażone na życzenie /z kapustą i grzybami, z kaszą gryczaną, ze szpinakiem/
- Wędzona i pieczona szynka z miodem i goździkami
- Kuchnia molekularna - dania mięsne w kształcie warzyw np. pomidorki z musu drobiowego, rzodkiewki z kaczki i pomarańczy, marchewki z sera pleśniowego
- Afrodyzjaki - przystawka, danie główne i deser przygotowywane przez kucharza z takich składników jak: ostrygi, truskawki, czekolada, chilli, szparagi, trufle itp



OPEN BAR, do 10h

PAKIET 1

- Napoje bezalkoholowe: soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy), napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up), polska woda mineralna
- Kieliszek wina musującego na powitanie – Corte Castello Balbi Soprani
- Wino domowe białe - Sierra Alta Macabeo
- Wino domowe czerwone - Sierra Alta Monastrell
- Piwo Żywiec
- Wódka Żubrówka Biała

CENA ZA OSOBĘ: 95,00 PLN

Cena każdej dodatkowej rozpoczętej godziny spożycia to 12,00 PLN od osoby

PAKIET 2

- Napoje bezalkoholowe: soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy), napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up), polska woda mineralna
- Kieliszek wina musującego na powitanie – Corte Castello Balbi Soprani
- Wino domowe białe - Sierra Alta Macabeo
- Wino domowe czerwone - Sierra Alta Monastrell
- Piwo Żywiec
- Wódka Żubrówka Biała
- Whisky Grant's
- Gin Finsbury
- Bacardi
- Owoce, syropy, lód i inne dodatki niezbędne do przygotowania koktajli
- Obsługa barmańska

CENA ZA OSOBĘ: 135,00 PLN

Cena każdej dodatkowej rozpoczętej godziny spożycia to 15,00 PLN od osoby



W PREZENCIE!

Z okazji ślubu, w prezencie od Sheraton Catering — TORT!

- Smak tortu do wyboru przez klienta
- Możliwość dowolnej aranżacji tortu, np. kształt, dekoracja, wykorzystanie zdjęcia
- Możliwość uroczystego wyserwowania tortu



WYCENA DLA 100 osób

#	l. dni	ilość	opis	cena jednostkowa NETTO	cena jednostkowa BRUTTO	waluta	suma netto	suma brutto
1	MENU							8%
	1	100	Menu CLASSIC	245,00	264,60	PLN	24 500,00	26 460,00
	1	100	Menu PREMIUM	275,00	297,00	PLN	27 500,00	29 700,00
2	INNE							23%
	1	100	Pakiet napojów 1, do 10h	95,00	116,85	PLN	9 500,00	11 685,00
	1	100	Pakiet napojów 2, do 10h	135,00	166,05	PLN	13 500,00	16 605,00
	1	100	Napoje soft + serwis alkoholu klienta, do 10h	60,00	73,80	PLN	6 000,00	7 380,00

Minimalna ilość osób przy proponowanych cenach – 100 osób

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji.

Oferta All-inclusive

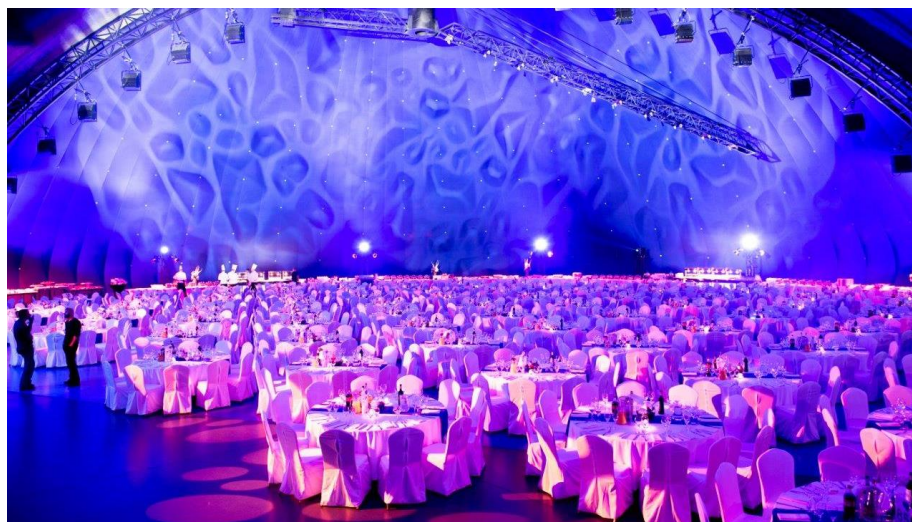


W cenie zapewniamy

- Profesjonalną obsługę kelnerów i kucharzy
- Menu i napoje
- Wszystkie elementy niezbędne do przeprowadzenia cateringu, takie jak stoły, bielizna stołowa, porcelana, szkło itp.
- Dekoracje kwiatowe na stoły zgodne z preferencjami klienta
- Transport i przygotowanie cateringu, profesjonalny serwis podczas spotkania



GALERIA



GALERIA



GALERIA



GALERIA



GALERIA



GALERIA



Informacje & rezerwacje:



Joanna Janecka-Mróż
Outside Catering Sales Supervisor

T: +48 22 450 65 74

M: +48 (0) 730 307 383

F: + 48 (22) 450 69 01

E: joanna.janecka-mroz@sheratonhotels.com



Sheraton Catering Service

Pasja. Perfekcja. Doświadczenie