

Wesele w Siedmiu Drzewach

2020



224zł/os

Staropolskie powitanie

lampka wina musującego
chleb i sól

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Przystawka

tradycyjny pieczony pasztet z borówką i pieczywem

Zupa

domowy rosół z kury z makaronem, marchewką i natką pietruszki

Dania Główne (3 porcje na osobę)

soczysta pierś z kaczki nadziewana mięsem i grzybami
wielkopolski zraz wołowy
klasyczny de volaille z masłem ziołowym
kieszonki schabowe nadziewane pieczarkami
medalion po góralsku z wędzonym serem i szynką
filet z dorsza w chrupiącej ziołowej panierce

Dodatki (2 porcje na osobę)

ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem, frytki, domowe pyzy drożdżowe
bukiet surówek (z białej kapusty, surówka z marchewki, buraczki, sałaty ze świeżymi warzywami i z sosem vinaigrette)
modra kapusta na ciepło z miodem i rodzynkami, gotowane warzywa (kalafior, brokuł, marchewka)
gorące sosy: pieczeniowy i kremowo-grzybowy
zimne sosy (francuski, ketchup)

CZEŚĆ SŁODKA

deser: melba brzoskwiniowa
kawa i herbata serwowana

ZIMNE PRZEKĄSKI (3,5 porcji/os.)

roladka drobiowa nadziewana szpinakiem
schab nadziewany śliwką i morelą
karkówka w ziołach z dipem chrzanowym
ryba po grecku
rożki z ciasta francuskiego z szynką i serem
sałatka grecka
sałatka cesar
wybór pieczywa, masło

PIERWSZE DANIE GORĄCE

Atrakcja Szefa Kuchni: Płonąca szynka w chlebie serwowana z opiekаныmi ziemniakami, sosem kremowo-chrzanowym i kapustą zasmażaną z grzybami

TORT WESELNY

(we własnym zakresie)

DRUGIE DANIE GORĄCE (dwie pozycje do wyboru)

Kurczak w kremowym sosie curry z ryżem/ kuleczki z mięsa mielonego w pikantnym sosie z ryżem/pieczone udko z kurczaka marynowane w ziołach z ryżem i marchewką z groszkiem/ karkówka z grilla marynowana w ziołach z dipami/ golonka po bawarsku z musztardą i chrzanem/ szaszłyki wieprzowe z warzywami/ boeuf stroganow wieprzowy z kluseczkami półfrancuskimi

TRZECIE DANIE GORĄCE (jedna pozycja do wyboru)

Domowy barszcz z grzybowym pasztecikiem/ aromatyczne flaczki z warzywami/ pikantna zupa gulaszowa/ żurek na prawdziwym zakwasie z jajkiem i kielbaską

W CENIE MENU WSZYSTKIE NAPOJE BEZALKOHOLOWE

kawa i herbata z dodatkami w formie bufetu
woda mineralna bez gazu i soki owocowe serwowane w dzbankach bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości
napoje gazowane w butelkach szklanych z limitem 200ml/os

oraz

Dekoracyjnie wycinane owoce serwowane na paterach lub w formie stolika owocowego

We własnym zakresie

alkohol

tort weselny

ciasta

(zapraszamy do skorzystania z oferty pysznych naturalnych ciast wypiekanych w „Siedmiu Drzewach”)

LISTA DAŃ

W trosce o wyjątkowość Państwa uroczystości, stworzyliśmy oryginalną listę dań. Każdą pozycję obiadową można zastąpić potrawą z tej samej kategorii, znajdującą się na liście dań. Jesteśmy ponadto otwarci na wszelkie Państwa sugestie oraz pomysły, gdyż zadowolenie Gości jest dla nas najważniejsze.

Przystawki

sałatka caprese z emulsją miodowo-musztardową

schab faszerowany warzywami

roladka z kurczaka i papryki na sałacie

wytrawny ptyś z pastą rybną

mini sałatka z kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem koktajlowym

Zupy

krem z pomidorów z fetą i bazylią

krem z białych warzyw z grillowaną szynką szwarcwaldzką

krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

bulion drobiowy z warzywami i klopsikami mięsnymi

Dania główne

medalion schabowy panierowany nadziewany serem i szynką

sznycełki z kurczaka w cieście ziołowym

soczysta karkówka ze smażoną cebulką

kieszonka wieprzowa nadziewana brokułami

tradycyjny kotlet schabowy
pierś z kurczaka nadziewana serem i świeżą bazylią
roladka drobiowa z pieczarkami i cebulką
potrawka z kurczaka w białym sosie
udko z kurczaka faszerowane pieczarkami
udko z kurczaka faszerowane warzywami z curry

Dodatki

frytki ziołowe, opiekane ziemniaki z ziołami, puree ziemniaczane z koperkiem, ryż, kasza gryczana, kasza jaglana z warzywami, kluski śląskie, kluseczki półfrancuskie

Warzywa i surówki

mizeria, kapusta zasmażana z grzybami, marchewka z groszkiem, fasolka szparagowa z bułeczką (sezonowo), smażone pieczarki z cebulką

Desery

lody waniliowe z sosem czekoladowym/ toffi lub z owocami, krucha babeczka z bitą śmietaną i owocami, pieczone jabłko z konfiturą, cynamonem i lodami waniliowymi, kremowy sernik z wiśniami, smażone banany w sosie miodowo-pomarańczowym z lodami, sałatka owocowa, szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Bufet

roladka schabowa nadziewana pieczarkami, rolada z kurczaka z żółtym serem, roladki wieprzowe nadziewane grillowaną cebulką, tymbaliki drobiowe, schab faszerowany śliwką i morelą, pasztet staropolski z grzybami, jajka faszerowane pieczarkami, jajka faszerowane pastą z tuńczyka, jajka zawijane w szynce ze szczypiorkiem, ruloniki z szynki z musem chrzanowym, pikle: pieczarki, korniszony, papryka, roladka z pstrągą nadziewana brokułami, śledzie z cebulką (rolmopsy), pomidory nadziewane sałatką jarzynową, sałatka meksykańska z ryżem i tuńczykiem, niemiecka sałatka ziemniaczana, mieszane sałaty z miodowym sosem vinaigrette i bekonem, sałatka caprese, sałatka z paluszków krabowych, pieczona papryka nadziewana fetą i ziołami, sałatka z grillowanych warzyw, sałatka z ciecierzycy z suszonymi pomidorami i serem feta

ATRAKCJE I USŁUGI DODATKOWE

Atrakcje i dodatki kulinarne

1. Budka z lodami bez limitu (z obsługą, 5 smaków)

Pakiet 2 godz. 7zł/os
Pakiet 3 godz. 10zł/os.

2. Wyjątkowy sok jabłkowy "Siedem Drzew", tłoczony z jabłek z naszego sadu, dodany do asortymentu soków na weselu bez limitu
+ 7zł/os.

3. Lemoniada tradycyjna lub kwiatowa w lodowych słojach dodana do bufetu z napojami gazowanymi
80zł/słój 5l

4. Aromatyczne i oryginalne kompozycje ryb wędzonych przez Szefa Kuchni w wędzarni "Siedem Drzew" w dymie z drzew liściastych

(m.in. łosoś wędzony z jajkiem w galarecie, sandacz garniowany limonką, filet z pstrągą wytrybowany z ości, pstrąg w całości aromatyzowany czosnkiem niedźwiedzim, paszteciki z wędzoną rybą w chrupiącym cieście, tartaletki z wędzonym łososiem i szpinakiem, tartaletki z sandaczem, kremową śmietaną i koperkiem, babeczki z pastą z makreli)

ceny według wyboru

5. Róże z łosiosia wędzonego z przybraniem

80g(3 róże)/20zł

6. Mini tatarki wołowe 80g (1szt.)/ 8zł
7. Dary mórz i jezior serwowane na Sali przez Szefa Kuchni ceny według wyboru
- Łosoś w całości z cytryną i sosem kremowo-chrzanowym
 - Filet z łososia w złocistej marynacie z sosem majonezowo-kawiorowym i koperkiem
 - Jesiotr w całości na cytrynowej łączce
 - Rulony z sandacza faszerowane łososiem
 - Pstrągi klasyczne wędzone na zimno
8. Deska serów dla 50 osób (2,5kg serów, bakalie, winogrona) 400zł
9. Prosię pieczone nadziewane kaszą i mięsem podawane z opiekаныmi ziemniakami, sosem kremowo-chrzanowym i kapustą zasmażaną z grzybami, porcjowane na Sali przez Szefa Kuchni
- | | |
|--|---------------------|
| Dla 50-60 osób 1szt 15-18kg z farszem | cena do uzgodnienia |
| Dla 65-80 osób 1 szt. 18-25 kg z farszem | cena do uzgodnienia |
| Dla 90-100 osób 1 szt. 25-30kg z farszem | cena do uzgodnienia |
10. Płonący dzik podany w całości w sosie grzybowym, opiekаныmi ziemniakami i kapustą zasmażaną z grzybami
- | | |
|----------------------|---------------------|
| Dla 50-60 osób 35 kg | cena do uzgodnienia |
| Dla 70-90 osób 45kg | cena do uzgodnienia |
| Dla 100 osób 55kg | cena do uzgodnienia |
11. Płonąca szynka w chlebie podawana z sosem, opiekаныmi ziemniaczkami i zasmażaną kapustą, porcjowana na sali przez szefa kuchni
- | | |
|------------------------|---------------------|
| Dla 50-60 osób 10kg | cena do uzgodnienia |
| Dla 70-80 osób 2x7,5kg | cena do uzgodnienia |
| Dla 90-100 osób 2x10kg | cena do uzgodnienia |
12. Stół wiejski - smalczyk domowy z ziołami i cebulką, szynka peklowana, kabanosy wiejskie, paszтет pieczony tradycyjny z sosem chrzanowym, wybór swojskich wędlin i kiełbas, kaszanka, ogórki kwaszone w glinianym naczyniu, masło wiejskie, chleb swojski, dwie butelki domowej nalewki owocowej.
- Odpowiedni dla każdej liczby Gości ok.10kg 850zł
13. Candy Bar – słodkości stworzone na miejscu serwowane w formie słodkiego stołu lub na paterach (odrębna szeroka oferta)
14. Prawdziwe, naturalne domowe ciasta wypiekane na miejscu (odrębna szeroka oferta)
15. Fontanna belgijskiej czekolady z owocami i kruchymi dodatkami 600zł + 5zł/os
16. Babeczki cupcakes z kolorowymi kremami (różowe, niebieskie, żółte, białe, czerwone i inne) 6zł/szt.
17. Sałatka owocowa podana w arbuzech (2 kosze po 1,5 kg) – sezonowo 150zł

Atrakcje oraz usługi dodatkowe

- Wyjątkowa dmuchana fotobudka
cena do uzgodnienia w zależności od pakietu
- Lampiony Kwiaty Lotosu do wypuszczenia na stawie w Parku Siedem Drzew 11zł/szt.
- Profesjonalna całonocna usługa barmańska 800zł
- Wypuszczenie przez Parę Młodą białych gołębi 350zł
- Deszcz konfetti (4 tuby) 250zł
- Kremowe pokrowce na krzesła 8zł/szt.
- Wypożyczenie szklanych wazonów kul do wykonania własnej aranżacji 10zł/szt.
- Kompozycja lokalnych piw kraftowych w ozdobnej skrzyneczce 7zł/szt.

INFORMACJE

- Dzieci do lat 3 bezpłatnie, do lat 7 – 50% kwoty podstawowej.
- Menu za 50% ceny dla członków zespołu muzycznego, DJa, fotografa, kamerzysty.
- W cenie menu podstawowa dekoracja: dekoracyjnie złożone serwetki, róże/goździki w wybranym kolorze, świece w szklanych świecznikach, dekoracyjne pieńki drewna, krzesła Państwa Młodych, na życzenie bezpłatnie kremowa kotara za Parą Młodą.
- Brak opłaty korkowej za wódkę oraz inne alkohole wysokoprocentowe.
- Cena piwa z beczki lub butelki 6zł/0,5l.
- Wynajem kieliszków do wina przy dostarczeniu wina własnego 4zł/komplet 2 kieliszków na osobę.
- Dla Pary Młodej apartament wraz z jacuzzi i śniadaniem do łóżka w specjalnej cenie.
- Monitorowany parking dla wszystkich gości bezpłatny.
- Obiekt oraz ogród są do dyspozycji Państwa Młodych na sesję zdjęciową.
- Śniadanie dla gości weselnych w formie bufetu szwedzkiego 20zł/os. lub przedłużone śniadanie serwowane w Kamiennej Grillowni w cenie 35zł/os.

W sezonie weselnym organizujemy wesela od 75 do 120 osób na dwóch połączonych salach lub do 150 osób na trzech salach.

Zapraszamy również do organizacji poprawin według odrębnej oferty.

Kontakt:

Gościniec, Restauracja, Park Botaniczny
Siedem Drzew
ul. Krótka 24
Biskupice Wielkopolskie
tel. 664-912-316
biuro@siedemdrzew.pl
www.siedemdrzew.pl