



SIEDEM DRZEW





Udane Wesela - Szczęśliwe Pary!



Menu 2022

# Wesele w Siedmiu Drzewach

## **Staropolskie powitanie (w cenie menu)**

chleb i sól  
toast winem musującym

## **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  
tradycyjny kotlet schabowy  
medalion nadziewany 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 (surówka 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)

## **CZĘŚĆ SŁODKA**

deser: melba brzoskwiniowa (kompozycja gotowanych brzoskwiń, musu malinowego i lodów waniliowych)  
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 cezar  
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/soczysta karkówka z grilla z dipami

## **TRZECIE DANIE GORĄCE** (jedna pozycja do wyboru)

Domowy barszcz z grzybowym pasztecikiem z kapustą i grzybami/ aromatyczne flaczki z warzywami/  
żurek na prawdziwym zakwasie z jajkiem i kiełbaską

## **W CENIE MENU NAPOJE BEZALKOHOLOWE:**

kawa i herbata z dodatkami w formie bufetu  
woda mineralna bez gazu bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości  
soki owocowe 100% premium (500ml/os)  
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  
roladka z kurczaka i papryki na sałacie  
carpaccio z buraków z orzechami włoskimi i serem feta  
mini sałatka z kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem koktajlowym

### **Zupy**

krem porowy z białym winem, grzankami i parmezanem  
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 obiadowe**

medalion schabowy panierowany nadziewany serem i szynką  
koperta drobiowa faszerowana maślanym porem  
sznycelki z kurczaka w cieście ziołowym  
soczysta karkówka ze smażoną cebulką  
pieczeń z karkówki z sosem własnym  
kieszonka wieprzowa nadziewana brokułami  
pieczona 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  
rolada wieprzowa po staropolsku z boczkiem i cebulką

### **Dodatki**

frytki ziołowe, opiekane ziemniaki z ziołami, puree ziemniaczane z koperkiem,  
ryż z kurkumą, 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**

mini beza pavlova z bitą śmietaną, słodki pucharek: krem waniliowy, mus owocowy  
i pokruszona beza, lody waniliowe z sosem czekoladowym w pucharku, krucha babeczka  
z bitą śmietaną i owocami, kremowy sernik z wiśniami, smażone banany w sosie  
miodowo-pomarańczowym z lodami, sałatka owocowa, szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi,  
panna cotta z musem owocowym/karmelowym lub czekoladowym



## **Bufet**

roladka schabowa nadziewana pieczarkami, rolada z kurczaka z żółtym serem, roladki wieprzowe nadziewane grillowaną cebulką, tymbaliki drobiowe, pasztet staropolski, 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 pstrąga nadziewana brokułami, tatar ze śledzia na grzance, 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. Wyjątkowy sok jabłkowy "Siedem Drzew", tłoczony z jabłek z naszego sadu, dodany do asortymentu soków na weselu bez limitu + 7zł/os.
2. Lemoniada tradycyjna lub kwiatowa w lodowych stojach dodana do bufetu z napojami gazowanymi 100zł/słój 5l
3. Słój 5 l z wybranym drinkiem: 500zł/słój 5l = 50 drinków
  - Mojito
  - Cuba libre
  - Żubrówka z tłoczonym sokiem jabłkowym
  - Gin&tonic z cytryną
4. Aromatyczne i oryginalne kompozycje ryb wędzonych przez Szefa Kuchni w wędzarni "Siedem Drzew" w dymie z drzew liściastych – odrębna oferta ceny według wyboru
5. Mini tatarki wołowe 80g (1szt.)/ 12zł
6. Deska serów dla 50 osób (2kg serów, bakalie, winogrona, krakersy i sos żurawinowy) 500zł
7. Prosię pieczone nadziewane kaszą i mięsem podawane z opiekanyimi ziemniakami, sosem kremowo-chrzanowym i kapustą zasmażaną z grzybami, porcjowane na Sali przez Szefa Kuchni cena do uzgodnienia
8. Płonący dzik podany w całości w sosie grzybowym, opiekanyimi ziemniakami i kapustą zasmażaną z grzybami cena do uzgodnienia

9. Stół wiejski - smalczyk domowy z ziołami i cebulką, kabanosy wiejskie, pasztet pieczony tradycyjny z sosem chrzanowym i borówką, wybór swojskich wędlin i kiełbas, kaszanka, ogórki kwaszone w glinianym naczyniu, masło wiejskie, chleb swojski, dwie butelki nalewki Siedem Drzew

Odpowiedni dla każdej liczby Gości ok.10kg

1000zł

10. Candy Bar – słodkości stworzone na miejscu serwowane w formie słodkiego stołu lub na paterach (odrębna szeroka oferta)

11. Prawdziwe, naturalne domowe ciasta wypiekane na miejscu (odrębna szeroka oferta)

12. Fontanna belgijskiej czekolady z owocami i kruchymi dodatkami 700zł + 5zł/os

#### **ATRAKCJE ORAZ USŁUGI DODATKOWE**

- Lampiony Kwiaty Lotosu do wypuszczenia na stawie w Parku Siedem Drzew 13zł/szt.
- Profesjonalna usługa barmańska 950zł
- Deszcz konfetti (4 tuby) 200zł
- Zgoda na własne konfetti (w Sali) 50zł
- Kremowe pokrowce na krzesła 9zł/szt.



## INFORMACJE

- Dzieci od 0 do 2 lat goszczą bezpłatnie, dzieci od 2 do 7 lat – 50% kwoty podstawowej.
- Menu w cenie 150zł dla członków zespołu muzycznego, DJ-a, fotografa, kamerzysty.
- W cenie menu podstawowa dekoracja: dekoracyjnie złożone serwetki, róże/goździki w wybranym kolorze, świece w szklanych świecznikach, krzesła Państwa Młodych, w Sali Wiatracznej na życzenie kotara za Parą Młodą.
  - Brak opłaty korkowej za wódkę oraz inne alkohole wysokoprocentowe.
  - Cena piwa z beczki lub butelki 9zł/0,5l (wybór piw koncernowych).
- Wynajem kieliszków do wina przy dostarczeniu wina własnego 4zł/komplet 2 kieliszków na osobę.
  - Wino domu w specjalnej cenie 45zł/butelka.
- Możliwy do ustalenia ryczałt na napoje gazowane bez limitu – 5zł/os oraz ryczałt na soki owocowe bez limitu (5zł/os) lub możliwość dostarczenia własnych soków poza limit.
  - Każda kolejna godzina pełnej obsługi imprezy po godzinie 4.00 to koszt 1000zł.
    - Monitorowany parking dla wszystkich Gości bezpłatny.
    - Obiekt oraz ogród są do dyspozycji Państwa Młodych na sesję zdjęciową.
    - Możliwość organizacji poprawin w wybranych terminach według odrębnej oferty.
  - Ceny ofert dodatkowych mogą ulec zmianie do dwóch miesięcy przed terminem imprezy.
    - Śniadanie (9.00-10.30) dla Gości weselnych w formie bufetu szwedzkiego 30zł/os.  
lub przedłużone śniadanie (9.00-11.30) w cenie 45zł/os.

W sezonie weselnym organizujemy wesela od 75 do 120 osób w Sali Wiatracznej i Dębowej, do 150 osób w Sali Wiatracznej, Dębowej i Kominkowej oraz od 50 do 80 osób w Sali Siedem Drzew. Istnieje możliwość organizacji imprezy na mniejszą liczbę Gości i dopłacenia różnicy.

Cena za osobę w piątki:  
260zł/os.

Cena za osobę w soboty:  
270zł/os.



GOŚCINIEC RESTAURACJA PARK BOTANICZNY



Biskupice Wlkp., ul. Krótka 24, tel. 664 912 316, [biuro@siedemdrzew.pl](mailto:biuro@siedemdrzew.pl)  
[www.siedemdrzew.pl](http://www.siedemdrzew.pl)



SIEDEM DRZEW

