

Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA



OFERTA WESELNA



TEN WYJĄTKOWY DZIEŃ

Dzień ślubu jest jednym z najpiękniejszych w życiu Pary Młodej. Wzajemne przysięganie sobie miłości i szacunku w obecności Najbliższych powinno mieć nieskazitelną oprawę wizualną, a także, naszym zdaniem, kulinarną. Stąd też pomysł, by wyjść do Państwa z Ofertą Ślubną Restauracji Wierzynek – z przyjemnością pomożemy Państwu w organizacji uczty weselnej, będącej nieodłącznym elementem niesamowitego Dnia Zaślubin.

Restauracja Wierzynek pomoże poczuć się Państwu w tym dniu jak w bajce – zrobimy co w naszej mocy, aby ten dzień pozostał niezapomnianym. Zapraszamy na prawdziwie królewską ucztę z doskonałym serwisem. Nasze wykwintne potrawy zachwycą Państwa oraz Gości; imponujące wnętrza i prestiż miejsca zagwarantują najwyższą jakość przyjęcia. Zadbamy o to, by był to dla Państwa dzień celebrowania Miłości – do siebie nawzajem oraz do życia.

Do wymagań każdej z Par Młodych podchodzimy indywidualnie i z największą starannością dbamy o komfort oraz realizację życzeń Pani Młodej i Pana Młodego. W swojej ofercie mamy dostępnych kilka pakietów dostosowanych do potrzeb Nowożeńców. Zachęcamy do zapoznania się ze wszystkimi i wybrania tego najbardziej dla Państwa odpowiedniego.

Restauracja Wierzynek organizuje przyjęcia weselne od 20 do 220 gości.









PAKIET STANDARD

W skład pakietu wchodzi:
czterodaniowy obiad weselny składający się z przystawki, zupy, dania głównego oraz deseru / zimne przekąski podawane w formie spektakularnie aranżowanego bufetu / późne danie gorące / nielimitowane ciepłe i zimne napoje bezalkoholowe

PRZYSTAWKA

jedna do wyboru

*Na sam początek przyjęcia proponujemy Państwu coś drobnego,
lecz intensywnego. Nasze niezwykle przystawki podbiją
Państwa podniebienia i zaostrzą apetyt
na dalszą część zabawy.*

Tatar ze śledzia / sos tatarski /
buraczki z chrzanem

*

Pâté z drobiowych wątróbek / żelka mango /
konfitura z czerwonej cebuli / popcorn

*

Mini sałatka z rukolą /
kurczak curry w cieście filo / cytrusy

*

Marynowana w pesto cukinia / kolorowa marchew / żel z rokitnika (vege)

ZUPA

jedna do wyboru

*Po przystawce przyszykujemy dla Państwa wspaniałą, sycącą zupę.
Nasze zupy to prawdziwa feeria smaków.
Doskonale na pierwsze godziny weselnego przyjęcia.*

Rosół na gęsinie / mini pierożki drobiowe

*

Zupa kokosowa z kurczakiem /
orientalne warzywa / żółte curry

*

Zupa autorska „Wierzynek”
słodko-pikantny bulion / dziczyzna / kaczka /
pieczone warzywa / przyprawy korzenne /
wiejska śmietana / chrust pszenny

*

Krem z cukinii / makaron z kolorowych warzyw (vege)



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru

*Gwóźdź programu – nasze wykwintne dania główne,
które uświetnią tę wyjątkową dla Państwa noc.*

Noga z kaczki pieczona z jabłkami / kluski smażone z tymiankiem /
sos pieprzowy z gruszkami na czerwonym winie / buraki pieczone z miodem i chili

*
Policzki wołowe / smażone kopytka z ziołami /
sos na śliwach z koniakiem / glazurowane warzywa

*
Kurczak kukurydziany / komosa ryżowa
z groszkiem zielonym /
sos tymiankowy / kalafior i brokuł palony

*
Policzki wieprzowe / ziemniaki purée z chrzanem /
warzywa rustykalne / sos pieprzowo-porowy

*
Polędwiczka wieprzowa nadziewana chorizo /
ziemniaki po krakowsku / sos z pieczonej papryki /
sałatka z pomidorami i czerwoną cebulą

*
Pieczeń wieprzowa / gołąbek z kaszą pęczak i boczkiem /
ciemny sos / duszone warzywa

*
Gołąbki z kiszonej i włoskiej kapusty / kasza pęczak z leśnymi grzybami /
duszone warzywa / sos z pieczonych warzyw (vege)



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

DESER

jeden do wyboru

*Nasze desery podbiją państwa zmysły i zachwycą Gości.
Doskonale domknęcie weselnego obiadu, słodycz w najlepszym stylu.*

Crumble gruszkowy z sosem z porto / gruszka / porto /
imbir / kardamon / migdał / owies / porzeczka

*

Sernik chałwowy / sorbet jabłkowy / żubrówka

*

Tradycyjna szarlotka z lodami waniliowymi

*

Jabłko / ciasto biszkoptowe / mus pistacjowy /
żelka truskawkowa / biała czekolada

PRZEKĄSKI ZIMNE

*Podawane w formie atrakcyjnego bufetu aranżowanego tematycznie w oparciu
o modne, nowoczesne trendy serwowania, w tym jako fingerfood.
Na życzenie istnieje możliwość podania do stołów małych setów przekąskowych.*

PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH, KIELBAS I WĘDLIN:

karczek pieczony w płatkach chili / schab z morelą i śliwką w soli morskiej
boczek pieczony w ziołach / boczek rolowany w majeranku
kielbasa swojska / kabanos / szynka wiejska / pasztet pieczony z żurawiną

BUFET:

Galaretki z kurczaka / Pstrąg wędzony z sosem tatarskim
Sałatka śledziowa w słoiczkach / Mini sałatka z komosą ryżową,
wędzonym tofu i pomidorami suszonymi / Wieprzowina po meksykańsku
z czerwoną fasolą i nachos / Kaczka po tajsku / Ciecierzycza z kurczakiem i awokado /
Sałatka grecka / Sałatka z kurczakiem, brokułem i dipem czosnkowym /
Humus ze świeżymi warzywami / Owoce sezonowe /
Ciasta i ciasteczka koktajlowe / Pieczywo



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

II DANIE CIEPŁE

jedno do wyboru

Ciepłe dania kolacyjne serwowane w kilka godzin po obiedzie.

Barszcz czerwony z krokietem z dziczyzny
lub pasztecikiem z mięsem wieprzowym lub pieczarkami

*

Żur na własnym zakwasie na wędzonce z jajkiem i kielbasą

*

Bigos staropolski na trzech mięsach (dżiczyzna, wołowina
i wieprzowina) z czerwonym winem, wędzoną śliwką i grzybami

*

Zupa gulaszowa po węgiersku z pieczonymi ziemniakami

NAPOJE

Pakiet obejmuje nielimitowane napoje ciepłe:

kawa / herbata

oraz napoje bezalkoholowe:

woda / soki owocowe / napoje gazowane

ALKOHOL

Podczas przyjęcia proponujemy rabat 20%* na wszystkie wina
i alkohole mocne z karty oraz cenę specjalną na wódkę 120 zł / 0,7l.

**Rabat dotyczy zamówień na butelki i nie obejmuje zamówień na kieliszki.*



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

PAKIET WIERZYNEK

W SKŁAD PAKIETU WCHODZĄ:

powitalne przekąski niespodzianki – Amuse-bouche / czterodaniowy obiad weselny składający się z przystawki, zupy, dania głównego oraz deseru wraz z kieliszkiem wina / zimne przekąski podawane w formie spektakularnie aranżowanego bufetu / bufet słodki / danie kolacyjne / późne danie gorące / nielimitowane ciepłe i zimne napoje bezalkoholowe

AMUSE-BOUCHE

Powitalne przekąski niespodzianki

*Miniaturowe kulinarne arcydzieła mające na celu pobudzić apetyt przed przyjęciem.
Powstają indywidualnie dla każdej realizacji w wyniku rozmowy
Pary Młodej i szefa kuchni.*

PRZYSTAWKA

jedna do wyboru

*Na sam początek przyjęcia proponujemy Państwu coś drobnego, lecz intensywnego.
Nasze niezwykle przystawki podbiją Państwa podniebienia
i zaostrzą apetyt na dalszą część zabawy.*

Tatar ze śledzia / sos tatarski / buraczki z chrzanem

*

Pâté z drobiowych wątróbek / żelka mango / konfitura z czerwonej cebuli / popcorn

*

Mini sałatka z rukolą / kurczak curry w cieście filo / cytrusy

*

Marynowana w pesto cukinia / kolorowa marchew /
żel z rokitnika (vege)



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

ZUPA

jedna do wyboru

*Po przystawce przyszykujemy dla Państwa wspaniałą, syczącą zupę.
Nasze zupy to prawdziwa feeria smaków.*

Rosół na gęsinie / mini pierożki drobiowe

*

Zupa kokosowa z kurczakiem / orientalne warzywa / żółte curry

*

Zupa autorska „Wierzynek” – słodko-pikantny bulion / dziczyzna / kaczka /
pieczone warzywa / przyprawy korzenne / wiejska śmietana / chrust pszenny

*

Krem z cukinii / makaron z kolorowych warzyw (vege)

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru

*Gwóźdź programu – nasze wykwintne dania główne,
które uświetnią tę wyjątkową dla Państwa noc.*

Noga z kaczki pieczona z jabłkami /
kluski smażone z tymiankiem /
sos pieprzowy z gruszkami na czerwonym winie /
buraki pieczone z miodem i chili

*

Policzki wołowe / smażone kopytka z ziołami /
sos na śliwach z koniakiem / glazurowane warzywa

*

Kurczak kukurydziany / komosa ryżowa z groszkiem zielonym /
sos tymiankowy / kalafior i brokuł palony

*

Policzki wieprzowe / ziemniaki purée z chrzanem /
warzywa rustykalne / sos pieprzowo-porowy

*

Polędwiczka wieprzowa nadziewana chorizo / ziemniaki po krakowsku /
sos z pieczonej papryki / sałatka z pomidorami i czerwoną cebulą

*

Pieczeń wieprzowa / gołąbek z kaszą pęczak i boczkiem /
ciemny sos / duszone warzywa

*

Gołąbki z kiszonej i włoskiej kapusty / kasza pęczak z leśnymi grzybami /
duszone warzywa / sos z pieczonych warzyw (vege)



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

DESER

jeden do wyboru

*Nasze desery podbiją państwa zmysły i zachwycą Gości.
Doskonale domknęcie weselnego obiadu, słodycz w najlepszym stylu.*

Crumble gruszkowy z sosem z porto / gruszka / porto / imbir /
kardamon / migdał / owies / porzeczka

*

Sernik chałwowy / mascarpone / sorbet jabłkowy / żubrówka

*

Tradycyjna szarlotka z lodami waniliowymi

*

Jabłko / ciasto biszkoptowe / mus pistacjowy / żelka truskawkowa / biała czekolada

PRZEKĄSKI ZIMNE

*Podawane w formie atrakcyjnego bufetu aranżowanego tematycznie w oparciu
o modne, nowoczesne trendy serwowania, w tym jako fingerfood.
Na życzenie istnieje możliwość podania do stołów małych setów przekąskowych.*

PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH, KIELBAS I WĘDLIN:

karczek pieczony w płatkach chili / schab z morelą i śliwką w soli morskiej
boczek pieczony w ziołach / boczek rolowany w majeranku
kielbasa swojska / kabanos / szynka wiejska / pasztet pieczony z żurawiną

BUFET:

Galaretki z kurczaka / Pstrąg wędzony z sosem tatarskim / Sałatka śledziowa
w słoiczkach / Mini sałatka z komosą ryżową, wędzonym tofu i pomidorami
suszonymi / Wieprzowina po meksykańsku z czerwoną fasolą i nachos /
Kaczka po tajsku / Ciecierzycza z kurczakiem i awokado / Sałatka grecka /
Sałatka z kurczakiem, brokułem i dipem czosnkowym / Humus ze świeżymi
warzywami / Owoce sezonowe / Ciasta i ciasteczka koktajlowe / Pieczywo



OFERTA SŁODKICH BUFETÓW

Tym, co z pewnością uatrakcyjni przyjęcie, jest słodki bufet, czyli efektownie zaaranżowany stół wypełniony niezwykleymi przysmakami. Barwna kolorystyka, kreatywne formy i odpowiednio dobrane słodkości oczarują nawet najbardziej wymagających Gości.

Przy komponowaniu słodkiego bufetu prosimy o ograniczenie się do 8 pozycji dla grup powyżej 40 osób i 5 dla grup mniejszych.

- MINI MUSY 9 zł / sztuka
podane w jednorazowych kubeczkach z łyżeczką, wytwarzane na bazie mascarpone, jogurtu lub czekolady
Desery dostępne są w następujących smakach:
marakuja / truskawka / wanilia / cappuccino / czekolada / cytryna
- CZEKOLADOWY POPS 7 zł/sztuka
z nadzieniem malinowym lub orzechowym
- TIRAMISU 9 zł / sztuka
podane w plastikowym jednorazowym kubeczku wraz z łyżeczką
- PRALINY 5,60 zł/sztuka
- MINI BABECZKI 6 zł/sztuka
z kremem i owocami
- MINI BABECZKA CZEKOLADOWA 5,60 zł/sztuka
- CZEKOLADOWA ŁYŻECZKA Z POSYPKĄ 6 zł/sztuka
- MINI TARTA 8,5 zł/sztuka
średnica 10 cm
- MINI TORCIKI 15 zł/sztuka
Dostępne różne smaki:
mus z białej czekolady z malinami /
mus z białej palonej czekolady /
mus z białej czekolady z markują
- CIASTO NA PATYKU 21 zł/sztuka
- PIERNIKI W KSZTAŁCIE SERC 21 zł/sztuka
- CIASTA W PAPILOTKACH 6 zł/sztuka
Desery dostępne są w następujących smakach:
Sernik z białą czekoladą /
Ciasto czekoladowe / Seromakowiec /
Szarlotka / Marchewkowe z mascarpone /
Wiśniowe Fale Dunaju / Sernik chałwowy /
Ciasto Zielony Mech / Ciasto Raffaello /
Sernik na zimno z galaretką i owocami /
Ciasto Red Velvet / Poezja Mickiewicza z musem czekoladowym /
Ciasto jogurtowe z owocami



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

II DANIE CIEPŁE

kolacyjne serwowane w trakcie przyjęcia weselnego – jedno do wyboru

*Kolacja podczas przyjęcia weselnego jest równie ważna jak obiad.
Z myślą o tym, proponujemy obszerny wybór dań opartych o sprawdzone,
klasyczne dania kuchni polskiej.*

Żeberko barbecue / pieczony ziemniak z sosem czosnkowym / kolba kukurydzy

*

Stek z karczku / warzywa po meksykańsku / talarki smażone z kolorowym pieprzem

*

Dorsz smażony na maśle / gnocchi z sezamem / szpinak duszony z czosnkiem

*

Polędwiczka wieprzowa zawijana boczkiem / sos z leśnych grzybów

*

Kotlet schabowy z kością smażony na smalcu /
ziemniaki po krakowsku / kapusta zasmażana

*

Gołąbki z siekaną dziczyzną / sos z leśnych grzybów / warzywa rustykalne

*

Karczek z jelenia / grillowany podplomyk / sos demi-glace z pieprzem /
słupki marchwi i selera duszone w maśle

*

Pierogi z gęsina / skwarki z boczkiem i cebulą /
mus z wędzonej śliwki z koniakiem

III DANIE CIEPŁE

serwowane pod koniec przyjęcia weselnego
jedno do wyboru

Barszcz czerwony z krokietem z dziczyzny
lub pasztecikiem z mięsem wieprzowym
lub pieczarkami

*

Żur na własnym zakwasie
na wędzonce z jajkiem i kielbasą

*

Bigos staropolski na trzech mięsach
(dzczyzna, wołowina i wieprzowina)
z czerwonym winem, wędzoną śliwką i grzybami

*

Zupa gulaszowa po węgiersku z pieczonymi ziemniakami



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

NAPOJE

Pakiet obejmuje nielimitowane napoje ciepłe:

kawa / herbata

oraz napoje bezalkoholowe:

woda / soki owocowe / napoje gazowane

ALKOHOL

Podczas przyjęcia proponujemy rabat 20%* na wszystkie wina

USŁUGI DODATKOWE

Aby jeszcze bardziej uatrakcyjnić tak ważne wydarzenie, jakim jest przyjęcie weselne, proponujemy również szereg usług dodatkowych podlegających wycenie indywidualnej.

OFERUJEMY MIĘDZY INNYMI:

Personalizowane czekolady – podziękowania dla Gości

Zestawy prezentowe – podziękowania dla rodziców

Dekoracje kwiatowe przygotowywane przez renomowanych florystów

„Koszyki pierwszej potrzeby” w toaletach damskich i męskich

Druk personalizowanych winietek imiennych do oznaczania miejsc

Druk menu i programu przyjęcia weselnego

Dane kontaktowe:

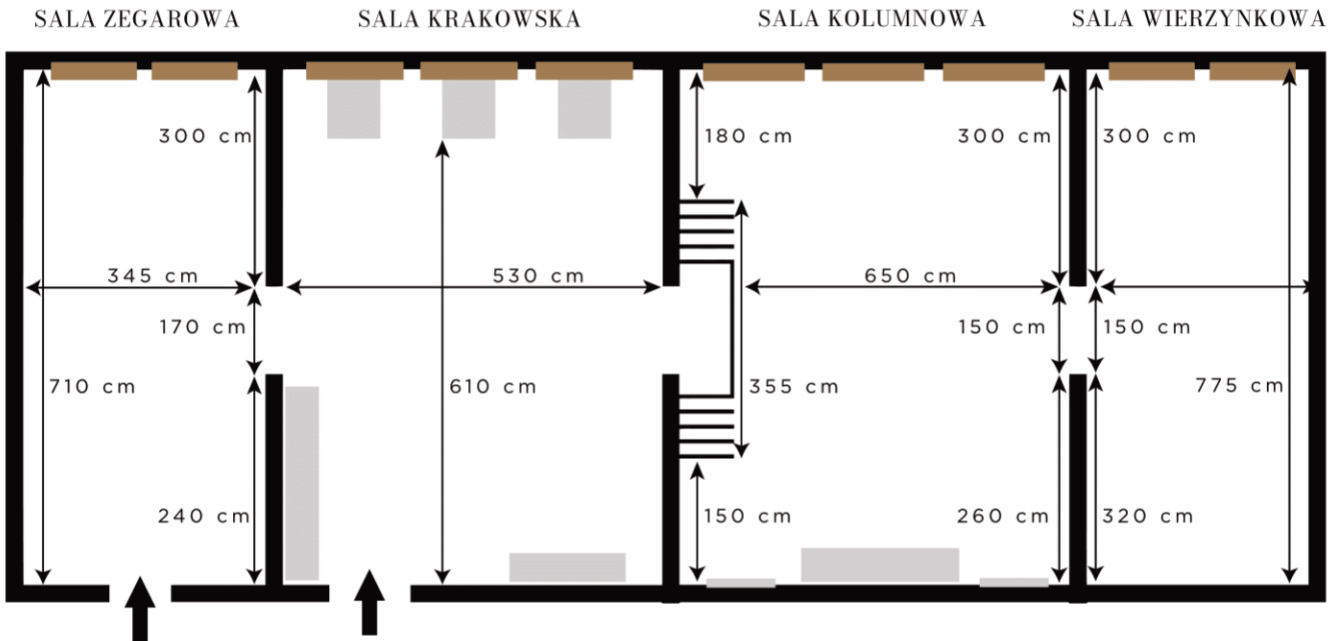
e-mail: jaroslaw.bielowicz@wierzynek.pl

tel.: +48 728 873 473

DZIĘKUJEMY ZA ZAUFANIE.

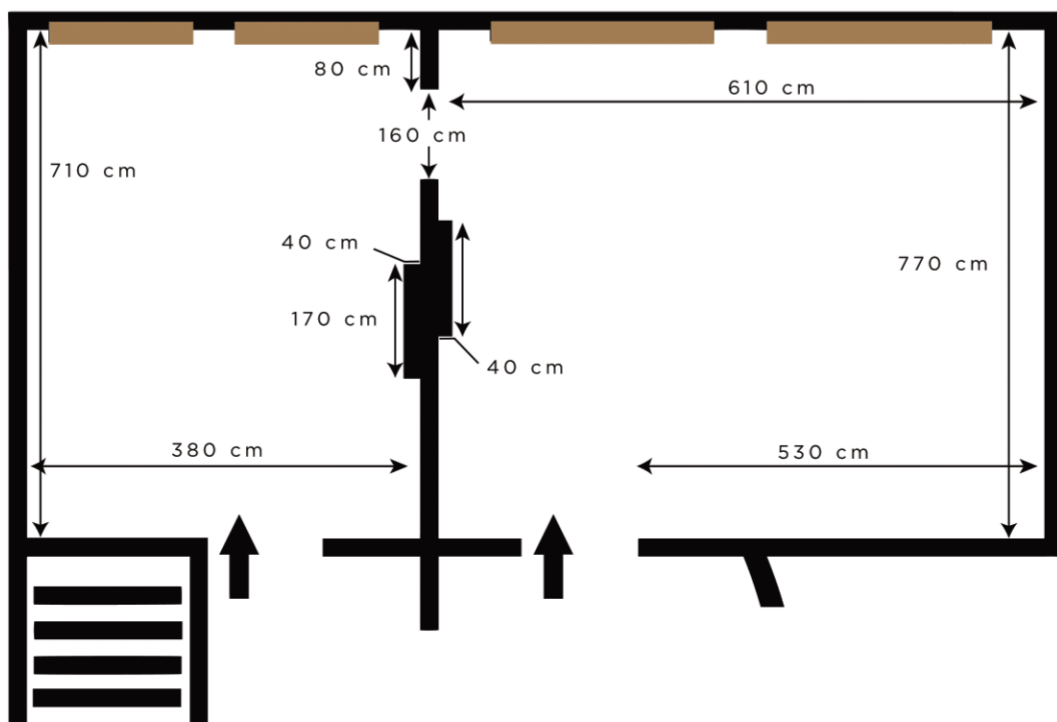
WYMIARY SAL

PIERWSZE PIĘTRO



DRUGIE PIĘTRO

SALE POMPEJAŃSKIE





są takie miejsca...