

Menu Weselne I

cena od 210 do 230 PLN od osoby*

MENU SERWOWANE

Bulion drobiowo cielęcy z domowym makaronem z trybulą i słomką warzywną
Grillowana polędwiczka wieprzowa z babką ziemniaczaną, boćwiną i sosem kurkowym
Mus truskawkowy z karmelową bezą i konfiturą morelową z miętą

BUFET ZIMNY

Podwędzana troć z konfiturą rabarbarową z koprem włoskim
Mus z dorsza bałtyckiego z młodymi buraczkami i miętą
Smażone tofu na sałatce z kopru morskiego i kiełków soi
Plastry indyka z konfiturą borówkową, sałatą radicchio i serem camembert
Wiejski pasztet marynowany w śliwownicy z tymiankiem i konfiturą śliwkową
Sałatka z kaszy bulgur z pieczonymi warzywami, groszkiem i miętą
Sałatka krewetkowa z makaronem, avocado i dressingiem kolendrowym
Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

Krem z ricotty z biszkoptem i owocami leśnymi
Pieczony mus czekoladowy z aromatem lawendy
Kruszonka jabłkowa z wiśniami w likierze
Smoothie arbuzowe z melisą
Krojone owoce sezonowe

DANIE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY

Pieczona szynka wieprzowa z kopytkami, sosem grzybowym i duszoną kapustą

DANIA SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Żurek na wędzonych żeberkach z chrzanem i jajkiem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Menu Weselne II

cena od 245* do 270 PLN od osoby

MENU SERWOWANE

Rilletes z kaczki z piklowaną gruszką, galaretką z dzikiej róży i maślaną grzanką
Zupa krem z kalarepy z pieczoną papryką i oliwą koperkową
Pieczony mostek wołowy w sosie własnym ze szparagami, puree tymiankowym i borowikiem
Parfait karmelowe z kruszonką orzechową i malinami

BUFET ZIMNY

Carpaccio z tuńczyka z chrupiącą sałatą, oliwą kolendrową i chutney pomarańczowym
Koktajl z krewetki grenlandzkiej ze świeżym ogórkiem i sezamem
Mus z przepiórki z estragonem, prażonym nerkowcem i nektarynką
Pieczona w polnych ziołach polędwiczka wieprzowa, puree z zielonego groszku z chili i limonką
Paszтет z zielonej soczewicy z szalwią, rukolą i granatem
Sałatka z pieczonych brokułów i cykorii z kruszonym serem i migdałami
Sałatka z makaronu farfalle z wiórkami gotowanego kurczaka, papryką i sosem dijon
Sałatka z kapusty pak choy, marynowanym łososiem, koprem włoskim i kwaśną śmietaną
Pieczywo, masło

BUFET CIEPŁY

Pieczona polędwiczka z dorsza z pieczoną cukinią i salsą pomidorową
Płatki cielęciny duszone w białym winie z boczniakiem, groszkiem cukrowym i szalwią
Kluski ziemniaczane z masłem ziołowym
Pieczone warzywa ogrodowe

BUFET DESEROWY

Ganache z białej czekolady z kruszonką z gorzkiej czekolady i czerwoną pomarańczą
Torcik orzechowy z sosem jeżynowym
Tarta z musem kokosowym, puree z mango i kandyzowanym imbirem
Pieczone gruszki z miodem i kremem angielskim
Krojone owoce sezonowe

DANIA SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Stroganoff wołowy z piklowanym ogórkiem, śmietaną i bagietką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Menu Weselne III

cena od 270* do 300 PLN od osoby

POWITALNE PRZEKĄSKI KOKTAILOWE

Ostrygi z cytrynowym winegret
Krakers pełnoziarnisty z gorgonzolą
Bagietka z wędzoną pierśią z gęsi i figą

MENU SERWOWANE

Wędzona polędwica z łososia z sałatką z polnych ziół, espuma z zielonego jabłka, kruszone orzechy z limonką
Krem z leśnych grzybów z truflowym ziemniakiem i pesto z pokrzywy
Grillowany stek cielęcy z puree z topinamburu, sałatką z karczochów i groszku cukrowego z sosem rakowym
Mrożony mus waniliowy z coulis aroniowym, chrupiącą melisą i kruszonką piernikową

BUFET ZIMNY

Pescaccio z okonia morskiego z salsą z zielonego pomidora i kolendry
Marynowane krewetki królewskie z pieczonym mango i oliwą chili
Paszтет z bażanta z Pernod i marynowanymi rydzami
Plastry szynki dojrzewającej z tymiankową focaccią i listkami rukoli
Mozzarella bawola z pomidorem malinowym i fioletową bazylią
Wędzona pierś z gęsi z musztardą gruszkową
Sałatka z owoców morza z marynowaną cytryną i pietruszką
Chrupiące listki sałat z pieczonym topinamburem, szparagami i jajkiem przepiórczym
Deska serów z konfiturą z dzikiej róży, winogronami i bagietką
Pieczywo, masło

BUFET CIEPŁY

Sandacz w sosie ze świeżych kurek i koperku
Kaczka konfit z czerwoną kapustą i sosem borówkowym
Gulasz z sarny z czerwonym winem, suszonym podgrzybkim i rozmarynem
Młode ziemniaki z oliwą truflową
Szparagi zapiekane z sosem holenderskim
Pieczony kalafior z prażonymi orzechami makadamia

BUFET DESEROWY

Tiramisu z cointreau
Tarta z czekoladą mleczną i truskawkami
Bezy z kremem mirabelkowym
Strudel jabłkowy z daktylami i pistacjami
Owoce leśne z musem mascarpone
Krojone owoce sezonowe

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Pieczony rostbef wołowy z ziemniakami rissoles i sosem pieprzowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

CENA MENU WESELNEGO OBEJMUJE:

- przywitanie Pary Młodej chlebem i solą,
- przywitanie gości winem musującym,
- ciepłe i zimne napoje bez limitu,
- degustację wybranego menu weselnego,
- obsługę kelnerską,
- dekorację sali: białe obrusy, białe serwety materiałowe, białe świece,
- drukowane menu.
- wynajem sali.

W dniu wesela w prezencie ślubnym Hotel Radisson Blu w Gdańsku przygotował specjalnie dla Pary Młodej nocleg w apartemencie wraz ze śniadaniem.

DODATKOWO OFERUJEMY:

- stół wiejski,
- fontannę z czekoladą,
- dania serwane przez kucharzy, np. pieczone prosię, dzika, sarninę,
- specjalne, promocyjne ceny pokoi dla gości weselnych,
- specjalne zniżki na menu dla dzieci
- możliwość przyniesienia własnego alkoholu za dodatkową opłatą (korkowe)

Serdecznie zapraszamy do organizacji uroczystości rodzinnych.

Przygotowaliśmy dla Państwa specjalne menu na chrzciny, przyjęcia komunijne, rocznice i inne wyjątkowe okazje. Ceny menu zaczynają się już od 100 pln od osoby.

Jeżeli są Państwo zainteresowani spędzeniem tych niepowtarzalnych chwil w naszym hotelu prosimy o kontakt: 58 325 44 05

Radisson Blu Hotel, Gdańsk
Długi Targ 19 / Powroźnicza
80-828 Gdańsk

konferencje.gdansk@radissonblu.com
www.radissonblu.com/hotel-gdansk

Zachęcamy do śledzenia aktualnych promocji, referencji i nowości w mediach społecznościowych.

www.weddings-gdansk.com
www.facebook.com/weddingsgdansk
www.facebook.com/RadissonBluHotelGdansk

** ceny promocyjne obowiązują w okresie od 1 listopada do 30 kwietnia*