ALEXANDRINUM
PALACE

Pakiet De Luxe 350 zł/osoba

- Przekąski powitalne w formie „PASS AROUND"
- Menu serwowane
- Dania ciepłe i zimne w formie bufetu
- Napoje bezalkoholowe
- Kieliszek wina musującego na powitanie
- Apartament dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem serwowanym do pokoju
- Dodatkowy pokój
- Menu i wizytówki na stół
- Czerwony lub biały dywan
- Dzieci do 4 roku – gratis
- Dzieci do 12 roku – 50% ceny
-

W ramach pakietu oferujemy:

- Degustację wybranego menu serwowanego dla dwóch osób
- 10% rabatu dla Państwa Młodych przy organizacji kolejnej imprezy rodzinnej (chrzciny lub rocznica ślubu)

Przekąski powitalne w formie Pass Around (trzy do wyboru)

- Tortilla z indykiem i suszonymi pomidorami
- Tuńczyk z sezamem marynowanym imbirem
- Roladka z bakłażana z rzepą daikon i kiełkami groszku
- Tarta z karmelizowaną czerwoną cebulą i kozim serem
- Roladka z ciasta ryżowego z fetą i arbuzem
- Tatar z łososia z zielonym ogórkiem
- Kruche ciastko z pieczonym rostbefem, chilli i kolendrą
- Tarta z mozzarellą, pomidorami i pesto bazyliowym
- Szynka dojrzewająca z melonem
- Tatar wołowy z grzanką

ALEXANDRINUM
PALACE

Menu serwowane

- Tatar z łososia, młode sałaty, zielony ogórek z miętą, crame fraiche
- Consomme z kaczki, warzywa, lubczyk
- Policzki wołowe, ragout z grzybów leśnych, puree truflowe, karmelizowane warzywa

Lub

- Rukola, kozi ser z czarnuszką, pieczone buraki, dresing orzechowy z kawą
- Krem z pieczonych grzybów z oliwą tymiankową
- Kurczak kukurydziany, gnocchi szpinakowe, maślany jarmuż, sos ziołowy

Bufet zimny

- **Pieczone mięsa:** schab ze śliwką, karkówka, boczek, polędwiczka wieprzowa
- **Wędliny domowe**: szynka wędzona, polędwica wieprzowa, kabanosy, salami, pasztet domowy, schab po warszawsku
- **Sosy** : żurawinowy, chrzanowy
- **Warzywa marynowane:** papryka, ogórek, dynia, pieczarki
- Wybór ryb wędzonych z sosem miodowo musztardowym
- Ryba po grecku
- Śledź z cebulą i jabłkiem
- Grillowane warzywa z serem feta i czarnymi oliwkami
- Pomidory z mozzarellą świeżą bazylią i sosem balsamicznym
- Terina z kaczki z rodzynkami i sosem wiśniowym
- Pieczona cielęcina z sosem kaparowym

Sałatki

- Sałatka nicejska z tuńczykiem i ziołowym vinegrete
- Sałatka z kurczakiem , ananasem i kolendrą
- Sałatka ze szpinaku z serem pleśniowym, pomarańczami i prażonym słonecznikiem
- Sałatka z serem feta, czarnymi oliwkami i ziołowym vinegretem

ALEXANDRINUM
PALACE

Zupa – bufet ciepły

- Zupa z pieczonych warzyw z soczewicą i pomidorami

Bufet ciepły

- Eskalopki wieprzowe z sosem z czerwonego wina
- Duszona wieprzowina z grzybami i czerwonym winem
- Okoń nilowy z sosem bazyliowym
- Risotto z pęczaku z lubczykiem
- Warzywa gotowane z masłem ziołowym
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Tortilla z grillowanymi warzywami

Desery

- Szarlotka z kruszonką
- Sernik z sosem truskawkowym
- Ciasto czekoladowe z orzechami
- Ciasto z owocami sezonowymi
- Mus czekoladowy z wiśniami i imbirem
- Panna cotta z malinami
- Tarta z gruszkami
- Tiramisu
- Owoce krojone