



Oferta weselna Zestaw Złoty

229 PLN

Przystawka

Pate z kaczyc wątróbek z konfiturą z czerwonej cebuli
Pescacio z łososią i halibutą, mix sałat, oliwki, parmezan, puder truflowy
Pieczona polędwiczka wieprzowa z karmelizowanymi orzechami, szlachetne sałaty i
vinegret
Łosoś wędzony na grzance z musztardą owocową i granatem

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół drobiowo wołowy z pierożkami mięsnymi
Krem z borowików aromatyzowany oliwą truflową
Krem szparagowy z grzankami
Krem pomidorowy z mozzarellą i oliwą

Danie główne

(jedna propozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana kozim serem podana z kaszotto oraz groszkiem
cukrowym na winnym sosie
Połowa kaczki pieczonej po staropolsku podana z kluskami szpinakowymi,
marchewką paryską z imbirem oraz sosem pomarańczowym
Tradycyjna rolada wieprzowa faszerowana pieczarkami podana na purée
ziemniaczanym z fasolką szparagową w boczku
Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem podana z
ziemniakami z wody, kalafiorem romanesco i masłem ziołowym

Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Panna cotta z sosem wiśniowym
Tarta z owocami sezonowymi podana na sosie waniliowym
Sernik z malinami i sosem owocowym
Lody z gorącymi owocami i bitą śmietaną

Bufet zimny

Tradycyjne mięsa pieczone, roladki, pieczone pasztety
Tymbaliki drobiowe
Duet śledziowy : w oliwie z cebulą / po węgiersku z papryką
Tortilla z kurczakiem, warzywami i sosem słodkim chili
Półmisek serów pleśniowych z bakaliarni i żurawiną
Grillowane warzywa z łososiem wędzonym i kremem balsamicznym
Sałatka z grillowanego kurczaka podana na kruchych sałatach z sosem
majonezowym z grzankami
Sałatka grecka na sałacie lodowej z fetą, oliwkami, oraz cebulą czerwoną
Sałatka z penne z suszonymi pomidorami, oliwkami, karczochami, kolorowymi
paprykami , cebulkami perłowymi oraz prażonym bekonem
Pikle: pieczarki marynowane, cebulki perłowe marynowane, patisony, korniszonki,
papryka, czosnek w ziołach
Masło smakowe, pieczywo

I Ciepła kolacja serwowana

(jedna propozycja do wyboru)

Łosoś na parze, ryż ze szpinakiem, warzywa blanszowane, sos winno pieprzowy
Pieczeń wieprzowa, sos własny z orzechami, kluski śląskie, czerwona kapusta z
rodzynkami

II Ciepła kolacja w bufecie (jedna propozycja do wyboru)

Strogognoff w stylu orientalnym z mini kukurydzą,
cebulkami perłowymi i kapustą bok choy
Potrawka z indyka z pomidorami suszonymi i kaparami
Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem na tradycyjnym zakwasie

Bufet z owocami i deserami

Owoce filetowane i sezonowe
Ciasta z hotelowej cukierni
Mini desery w formie musów w trzech smakach

Napoje

(sok, woda)
Bufet kawowo-herbaciany



Wesele Marzeń
w nowym 4* hotelu
Holiday Inn Dąbrowa Górnicza

Sala Balowa 300m²
160 klimatyzowanych pokoi
Restauracja „Zagłębie Smaku”
Tunel łączący z aquaparkiem
Sky Bar



Holiday Inn

OTWARCIE CZERWIEC 2016

T: +48 32 755 00 00
Rezerwuj już dziś