

# MENU

## ◆ *Capitol Weddings* ◆

**SZANOWNI PAŃSTWO, ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z PROPOZYCJĄ MENU SERWOWANEGO DO STOŁU ORAZ MENU SERWOWANEGO JAKO BUFET.**

**W naszej ofercie znajdziecie Państwo również propozycje menu z potrawami wegańskimi.**



**Koszt menu to 250 zł za osobę**  
**\*dzieci do lat 5 - bezpłatnie**  
**\*dzieci od 5-12 lat - 50% ceny od osoby**



### **PRZYSTAWKI**

**(proszę wybrać dwie pozycje)**

- \*Tatar z łososia z sezamem na rukoli
- \*Carpaccio z polędwicy wołowej z nutą truflową
- \*Roladka z bakłażana, nadziewana mozzarella i feta, w delikatnym musie pomidorowym z bazylią



### **ZUPY**

**(proszę wybrać dwie pozycje)**

- \*Krem z grzybów leśnych
- \*Miodowy chłodnik z melona i pesto z kolendry
- \*Bulion z kołdunami
- \*Krem ze świeżych pomidorów z nutą bazylii



### **DANIA GŁÓWNE**

**(proszę wybrać dwie pozycje)**

- \*Pieczone udko kaczki z żurawiną ziemniaczanym puree i jabłkami
- \*Polędwica wieprzowa w musie musztardowo-miodowym z opiekany ziemniakami i warzywami z pieca
- \*Pierś kurza ze szpinakiem i ricottą z kopytkami, na delikatnym musie z suszonych pomidorów
- \*Grillowany filec z łososia na plasterkach melona, ze świeżym szpinakiem i szafranowym risotto



### **DESERY**

- \*Czekoladowa panna cotta

## MENU

# ◆ Capital Weddings ◆

## DANIA SERWOWANE Z BUFETU



### BUFET PRYZSTAWEK

- \*Kompozycja serów z winogronami i owocową salsą
- \*Tradycyjne śledzie w śmietanie z jabłkiem, na carpaccio z buraka
  - \*Wybór pasztetów (z dziczyzny i gęsi)
  - \*Koreczki z suszonymi śliwkami i boczkiem
  - \*Roladki z wędzonego łososia z ziołowym serkiem
- \*Kompozycja pieczonych mięs (schab w majeranku, szynka z goździkami w coca coli, karczek w tymianku)
  - \*Półmisek wędlin (szynka, salami, kabanos)
  - \*Roladki z kurczaka nadziewane warzywami



### ZUPA SERWOWANA Z BUFETU PO PÓŁNOCY

(proszę wybrać dwie pozycje)

- \*Barszcz czerwony z pasztecikiem
- \*Tradycyjny żurek z jajkiem i białą kiełbasą



### DANIA GORĄCE SERWOWANE Z BUFETU

(proszę wybrać dwie pozycje)

- \*Zeberka w sosie BBQ z opiekanymi ziemniakami
- \*Kurczak w czarnych śliwkach i cynamonie z kluskami śląskimi
- \*Sola w sosie śmietanowo-cytrynowym na szafranowym risotto i carpaccio z cukinii
- \*Pieczeń wieprzowa z kminkiem po polsku z kopytkami i puree z buraków
- \*Wegetariańskie linguine z pastą z avocado i pomidorami cherry



### SAŁATY

- \*Liście świeżego szpinaku z serem pleśniowym, orzechami włoskimi i grzankami
- \*Plastry mozzarelli i pomidorów z pesto z bazylii
- \*Fusilli z parmezanem, natką i włoską mortadela
- \*Sałata grecka z feta, oliwkami i trzema kolorami papryk



### DESERY

- \*Owoce sezonowe
- \*Tarta karmelowa z bananami
- \*Domowa szarlotka
- \*Sernik z bakaliami



### DODATKI

- \*Wybór pieczywa i masła smakowego
- \*Sosy: tatarski, czosnkowy, chrzanowy
- \*Korniszony, oliwki czarne i zielone

# MENU

## ◆ Capital Weddings ◆

### MENU VEGAŃSKIE



#### PRZYSTAWKI

(proszę wybrać dwie pozycje)

- \*Carpaccio z buraka podane na rukoli ze słodkim balsamico
- \*Roladka z bakłażana nadziewana pastą ze słonecznika, w delikatnym musie pomidorowym z bazylią



#### ZUPY

(proszę wybrać dwie pozycje)

- \*Krem z pieczonych pomidorów z rozmarynem i tymiankiem
- \*Zupa marchewkowa z imbirem i mlekiem kokosowym



#### DANIA GŁÓWNE

(proszę wybrać dwie pozycje)

- \*Pulpety z soczewicy w sosie pomidorowym podane z opiekanymi ziemniakami i świeżymi warzywami
- \*Burger z batatów z plasterkami awokado, podawany na sałacie z pieczonymi warzywami i salsą mango
- \*Kotleciki z cieciorke i świeżych ziół polane pastą sezamową tahini, podane z piklami i grillowanymi warzywami



#### DESERY

- \*Mus czekoladowy na mleku kokosowym z mussem owocowym (wiśniowym, malinowym, truskawkowym)
- \*Sałatka owocowa z miętą (opcjonalnie z kokosową śmietanką)
- \*Sernik z tofu



#### BUFET PRZYSTAWEK

- \*Paszteciki z ciasta francuskiego z farszem soczewicowo-grzybowym
- \*Półmisek roślinnych pasztetów (grzybowy, soczewicowy, selerowy)
- \*Roladki bakłażanowe i cukiniowe nadziewane pastą ze słonecznika lub pastą z ciecierzycy
- \*Ogórki, marchewki, seler naciowy pokrojone w słupki
- \*do wyboru pasty do maczania: słonecznikowa / cieciorkowa / fasolowa



#### SAŁATY

- \*Grillowane plastry warzyw z domowym pesto i płatkami migdałowymi
- \*Sałatka ze świeżym szpinakiem, awokado, gruszką, suszonymi pomidorami i pestkami dyni



#### DODATKI

- \*Wybór pieczywa i oliwy smakowej
- \*Sosy bezmleczne: tatarski, czosnkowy, sojowy majonez
- \*Korniszony, oliwki czarne i zielone



#### DANIA GORĄCE SERWOWANE Z BUFETU

(proszę wybrać jedno danie)

- \*Linguine z pastą z avocado i pomidorkami cherry
- \*Warzywne curry z soczewicą podawane z kolendrowym ryżem lub leczy warzywne z soczewicą



#### ZUPA (SERWOWANA Z BUFETU OKOŁO PÓŁNOCY)

- \*Flaczki z boczniaków

## MENU

# ◆ Capital Weddings ◆

## MENU NAPOJÓW I ALKOHOLU

(dodatkowo możliwość wyboru wina z sommelierem, degustacje wina, whisky, drinki molekularne itp.)



### NAPOJE SERWOWANE PODCZAS TRWANIA PRZYJĘCIA

\*Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

\*Soki owocowe

\*Woda gazowana i bez gazu

\*Herbaty smakowe i świeżo parzona kawa

### ALKOHOL

Przedstawiamy Państwu propozycję menu napojów i alkoholu. Za alkohol zakupiony u nas, proponujemy Państwu specjalne ceny.

Rozliczamy każdą otwartą butelkę. Otwarte butelki mogą Państwa zabrać ze sobą po przyjęciu.

Tworzymy menu koktajli na bazie wybranego alkoholu.

Możemy serwować także alkohol zapewniony przez Państwa, opłata korkowa wynosi 10 zł za osobę.

### WÓDKI

Wyborowa - 52,50 zł

Absolut - 68,00 zł

Belvedere - 192,00 zł

### RUM

Havana 3 y.o.- 99,00 zł

### TEQUILA

Olmecca Silver - 109,00 zł

Olmecca Gold - 122,00 zł

### GIN

Seagrams - 60,00 zł

Bombay - 61,00 zł

### VERMOUTH (BUTELKA 1 L)

Martini - 49,00 zł

### WINO

Chardonnay (białe) - 23,00 zł

Cabernet Sauvignon/Merlot (czerwone) - 23,00 zł

Wino musujące - 26,50 zł

### WHISKEY & BURBON

Ballantines 12 - 82,50 zł

Chivas 12 - 86,50 zł

Jim Beam - 87,00 zł

### SINGLE MALT

Glenfiddich 12 - 260 zł

### PROSECCO & CHAMPAGNE

Gancia Prosecco - 80 zł

Moët & Chandon Brut Imperial - 267,50 zł