

Agencja Cateringowa Party Sp. z o.o.



BANKIET WESELNY W „Starym Młynie”



Prezentujemy Państwu ofertę w zakresie organizacji **bankietu weselnego w „Starym Młynie”** zlokalizowanym w urokliwej miejscowości Konstancin-Jeziorna (ok. 20 km od centrum Warszawy). „Stary Młyn” to jeden z nielicznych zabytkowych budynków, który zachował dawną świetność i blask, łącząc w sobie ducha tradycji z komfortem nowoczesności. Usytuowany wśród przyrody sprawia wrażenia, że czas się w nim zatrzymał, przywołując na myśl tradycje dworów polskich. Jest idealnym miejscem do organizacji wesel o maksymalnej liczbie 110 osób, z możliwością urządzenia części grillowej na zewnątrz obiektu.



W cateringu specjalizujemy się od 18 lat. Organizujemy przyjęcia:

- zasiadane z potrawami serwowanymi do stołów,
- ze stołami szwedzkimi z potrawami podanymi w podgrzewaczach i na paterach,
- połączenie przyjęcia zasiadanego (uroczysta kolacja serwowana przez obsługę) oraz bufetu szwedzkiego, którą to wersję najbardziej polecamy na wesela.

Zapewnimy:

- Cały obiekt „Stary Młyn” - Sala z parkietem i miejscem na orkiestrę lub DJ, trzy saloniki dla Państwa Młodych i Gości do spokojniejszych rozmów, miejsce na zewnątrz budynku do organizacji części grillowej, teren do ustawienia namiotów, parking,
- Wyborne menu weselne,
- Stoły prostokątne oraz ich aranżację,
- Krzesła zwykłe, bankietowe miękkie, bankietowe z pokrowcami, ogrodowe, itd.,
- Dekorację kwiatową na stoły i stoliki, dekorację wnętrza obiektu lub/i pleneru,
- Inne usługi takie, jak: fotograf, kamerzysta, samochód dla nowożeńców, transport autokarowy Gości, oprawa muzyczna (zespół lub DJ) itp..

W cenie MENU WESELNEGO proponujemy:

- cały obiekt „Stary Młyn” - sala z parkietem i miejscem na orkiestrę lub DJ, trzy saloniki dla Państwa Młodych i Gości do spokojniejszych rozmów, miejsce na zewnątrz budynku do organizacji części grillowej, teren do ustawienia namiotów, parking,
- powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- przekąski zimne ustawione na stołach lub bufecie szwedzkim (7 potraw do wyboru)
- sałatki ustawione na stołach lub bufecie szwedzkim (3 rodzaje do wyboru)
- danie główne serwowane (zupa i danie gorące)
- dania serwowane lub ustawione na bufecie szwedzkim (2 lub 4 dania w zależności od sposobu podania)
- dodatki do dań gorących (3 rodzaje do wyboru)
- bufet deserowy (wybór deserów, ciast/ciasteczek, owoców)
- napoje zimne i gorące (open)

Koszt od osoby 230,00 zł netto (przy założeniu 100 os.)



MENU WESELNE

ZIMNE PRZEKĄSKI (7 potraw do wyboru)

- 1/ Łosoś glazurowany
- 2/ Łosoś wędzony ze świeżymi sałatami, kaparami i czerwonym pieprzem
- 3/ Glazurowane rożki z łososia z nadzieniem krabowym
- 4/ Tatar z łososia z jajeczkiem przepiórczym i kaparami
- 5/ Pstrąg w delikatnej galaretkie
- 6/ Terrina rybna glazurowana z pistacjami
- 7/ Matiasy po węgiersku/w oleju/w śmietanie
- 8/ Indyk w maladze z owocami
- 9/ Kurczak faszerowany pikantny/z owocami
- 10/ Przymak z gęsiny z jabłuszkami rajskimi
- 11/ Kaczka faszerowana pikantna/z owocami
- 12/ Wołowina pieczona z sosem balsamicznym z prażonymi orzechami włoskimi
- 13/ Rożki z szynki z nadzieniem krabowo-ananasowym

- 14/ Szynka parmeńska z mozzarellą i rucolą, sos pesto
- 15/ Roladki z szynki parmeńskiej z serem kozim i rucolą
- 16/ Bresaula z mascarpone, anchois i owocami kaparowca
- 17/ Carpaccio di carne z polędwicy wołowej z parmezanem i rucolą
- 18/ Schab pieczony z brzoskwiniami
- 19/ Polędwiczki wieprzowe z miodem i marynowanym imbirem
- 20/ Pieczona cielęcina z chutney z mango
- 21/ Vitello tonato – cielęcina w sosie z tuńczyka
- 22/ Paszтет tradycyjny z borówkami/drobiowy z jabłkami
- 23/ Półmisek mięs pieczonych: schab, indyk, rolady mięsne faszerowane, rolada z boczku
- 24/ Jajeczka faszerowane pieczarkami/szynką/rybkami wędzonymi
- 25/ Pomidory z mozzarellą i pesto
- 26/ Warzywa w serowej galaretkie
- 27/ Karczochy z pastą feta i oregano
- 28/ Galaretki pomidorowe z błękitnym serem i świeżą miętą
- 29/ Tarta szpinakowa z karmelizowaną cebulką

SAŁATKI (3 rodzaje do wyboru)

- 1/ Sałatka z kurczaka z ryżem i warzywami
- 2/ Sałatka z kurczakiem, sałatą rzymską, pieczarkami, parmezanem
- 3/ Sałatka nicejska z anchois z ziemniakami, fasolką szparagową, pomidorami, jajami i oliwkami
- 4/ Sałatka z łososia wędzonego z pomidorami, szalotkami i koprem /sos jogurtowy/
- 5/ Sałatka jarzynowa
- 6/ Sałatka z brokułów z migdałami i pieczarkami
- 7/ Sałatka z karczochów i pomidorów /sos winny/
- 8/ Sałatka z pomidorów z czosnkiem, kaparami, oliwkami i serem feta
- 9/ Sałatka szopska ze świeżymi warzywami, papryką pepperoni i serem feta
- 10/ Sałatka zestaw warzyw świeżych i konserwowych, z sosem do wyboru



Przysmak z gęsiny z jabłuszkami rajskimi



Pieczona cielęcina z chutney z mango



Półmisek mięs pieczonych

DANIA GORĄCE

ZUPA (1 rodzaj do wyboru)

- 1/ Zupa z pomidorów pelati z serem dor blue, tabasco i grzankami /pikantna/
- 2/ Zupa Zielona z brokułów, groszku cukrowego, fasolki szparagowej, koperku i rzeżuchy
- 3/ Krem z pieczarek
- 4/ Krem z zielonego groszku
- 5/ Krem z brokułów
- 6/ Krem ze szparagów
- 7/ Zupa z podgrzybków suszonych z łazankami
- 8/ Barszcz czerwony z pasztecikiem
- 9/ Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- 10/ Rosół z makaronem
- 11/ Chłodnik z jajkiem (proponujemy w upalne dni)

(Zupy krem podawane są z groszkiem ptysiowym lub z grzankami)

Pierwsze danie – główne serwowane (1 rodzaj do wyboru)

- 1/ Pierś z indyka w pomidorach, z czosnkiem, kaparami i parmezanem
- 2/ Pieczeń z indyka z sosem śmietanowo - kurkowym
- 3/ Rolada po sycylijsku z piersi indyka z grillowanymi warzywami, oliwkami i sosem włoskim
- 4/ Medaliony z kurczaka z szynką parmeńską i sosem rozmarynowym
- 5/ Kaczka pieczona po staropolsku z jabłkami, z czerwoną kapustą i żurawiną
- 6/ Pieczone piersi kaczki w słodkiej marynacie z jabłkami i migdałami
- 7/ Pierś z kurczaka faszerowana grzybami leśnymi z sosem z grzybów leśnych
- 8/ Pierś kurczaka, faszerowana serkiem mozzarella i suszonymi pomidorami
- 9/ Pikantne steki ze schabu po hawajsku z serem i ananasem
- 10/ Polędwiczki wieprzowe z pieczarkami z patelni
- 11/ Steki z polędwiczek wieprzowych z bananami
- 12/ Polędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowym, z zielonym pieprzem
- 13/ Polędwiczki wieprzowe flambrowane z winogronami i sosem winogronowym
- 14/ Medaliony z polędwiczek wieprzowych w ziołowej panierce, zapiekane z pomidorami i serem feta, z dodatkiem suszonych pomidorów



Pieczeń z indyka z sosem śmietanowo - kurkowym



Duet z łososia i soli ze szparagami, zapiekany z sosem holenderskim



Polędwiczki wieprzowe flambrowane z winogronami i sosem winogronowym

- 6/ Żeberka w sosie BBQ
- 15/ Sola pieczona w sosie z gorgonzoli i szpinaku
- 16/ Tuńczyk ze smażoną papryką, pomidorami suszonymi, czosnkiem i pietruszką
- 17/ Sandacz pieczony w śmietanowym sosie z boczniaków
- 18/ Duet z łososia i soli ze szparagami, zapiekany z sosem holenderskim
- 19/ Łosoś pieczony z warzywami
- 20/ Bakłażan zapiekany z ricottą, orzechami i serem mimolette

Drugie danie (serwowane 1 rodzaj do wyboru)

(w przypadku bufetu szwedzkiego 2 dania do wyboru)

- 1/ Grillowania karkówka z sosem miodowo – musztardowym
- 2/ Zraziki wieprzowe w sosie grzybowym
- 3/ Udka z kurczaka po kanadyjsku w miodzie z ostrymi przyprawami
- 4/ Kurczak w orzechach, z ananasek i sosem słodko-kwaśnym
- 5/ Szaszłyki z kurczaka z warzywami
- 6/ Sola z pieczoną pietruszką i marchewkami baby
- 7/ Szaszłyki rybne z selerem naciowym i cytryną

Trzecie danie (serwowane 1 rodzaj do wyboru)

(w przypadku bufetu szwedzkiego 2 dania do wyboru)

- 1/ Węgierska zupa gulaszowa
- 2/ Boeuf strogonoff
- 3/ Gulasz á la pusztá /wieprzowina, warzywa, ziemniaki, przyprawy/
- 4/Wieprzowina po zurysku w sosie śmietanowo-winnym
- 5/ Kurczak w kremowym sosie warzywnym
- 6/ Kurczak z pieczarkami, warzywami, śmietaną i winem
- 7/ Pieczarki w sosie śmietanowo-serowym
- 8/ Flaczki z boczniaków z warzywami
- 9/ Flaki wołowe
- 10/ Bigos staropolski
- 11/ Barszczyk czysty z pasztecikiem



Dodatki do dań



Szaszłyki i kielbasa z grilla



Patera warzyw grillowanych



Dodatki do dań gorących (3 rodzaje do wyboru)

- 1/ Puree ziemniaczano-marchewkowe
- 2/ Ziemniaki po polsku z chrupiącą cebulką
- 3/ Ryż z warzywami
- 4/ Ryż z ryżem dzikim
- 5/ Pęczak z morelami i bekonem
- 6/ Kasza gryczana z porami i rodzynkami
- 5/ Kluseczki śląskie
- 6/ Kluseczki gnocchi
- 7/ Warzywa blanszowane z płatkami migdałowymi
- 8/ Marchewki baby
- 9/ Kalafior z suszonymi pomidorami
- 10/ Bukiet surówek

DESERY – bufet deserowy

DESERY, OWOCE

- Deser czekoladowy z bakaliami
- Banan w czekoladzie gorzkiej
- Piramidki mascarpone
- Musy owocowe
- Sałatka owocowa z likierem kokosowym
- Patery z owocami: owoce krajowe, południowe

CIASTA/CIASTEczKA (1 rodzaj do wyboru)

- 1/ Ciasto krojone: makowiec, sernik, keks, piernik, ciasta z owocami (lub)
- 2/ Koktajlowe ciasteczka drożdżowe: rożki, rogaliki, mini drożdżówki, mini jagodzianki, zawijańce z kokosem, ciasteczka z wiśniami, paluszki z musem morelowym
- 3/ Bankietowe ciasteczka Party mix: babeczki z kremem waniliowym i owocami, mini WZ, ptysie koktajlowe, eklerki koktajlowe o smaku cappuccino, torciki owocowe, tarta owocowa ze świeżą miętą

NAPOJE (open)

- Napoje zimne:
- Soki owocowe (3 rodzaje do wyboru),
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Napoje gorące:
- Świeżo parzona kawa z ekspresu, cukier, mleko
- Herbata, w tym herbaty smakowe, cukier, cytryna

Zamiennie zamiast dań gorących (drugiego i trzeciego dania)

DANIA Z GRILLA (5 dań do wyboru + dodatki) (czas grillowania ok. 4 godzin)

- 1/ Pałki z kurczaka z tymiankiem
- 2/ Karkówka w ziołach
- 3/ Żeberka marynowane w miodzie i musztardzie
- 4/ Szaszłyki z polędwiczek wieprzowych z warzywami i pieczarkami
- 5/ Kiełbasa z grilla
- 6/ Kaszanka wiejska z grilla
- 7/ Pstrąg z tymiankiem i cytryną
- 8/ Warzywa z grilla marynowane w oleju smakowym (bakłażan, cukinia, papryka)
- 9/ Papryka/cukinia faszerowana ryżem i warzywami z dodatkiem fasoli
- 10/ Ziemniaki pieczone, dip czosnkowy

Dodatki do dań z grilla

- 1/ Mix sałat z warzywami świeżymi
- 2/ Sałatka ziemniaczana z warzywami
- 3/ Ketchup, musztarda, sos ziołowy

Dodatkowo proponujemy:

KĄCIK WIEJSKI

koszt 1100,00 zł

Bigos staropolski z suszonymi śliwkami
Szynka wiejska, wędzona w całości
Wybór wędlin wiejskich: kiełbasy wiejskie, kaszanka,
polędwica naturalnie wędzona
Smalec w dwóch smakach
Sałatka jarzynowa

Dodatki:

- ☞ Chleb gruboziarnisty, wiejski
- ☞ Marynaty warzywne /papryka, patisony, dynia, korniszony/
- ☞ Ogórki kwaszone, kapusta kwaszona

Chrzan, musztarda, ćwikła, grzybki w occie



Kącik wiejski



Prosię pieczone w całości, z kaszą gryczaną



Tort śmietankowy z owocami



MIĘSA PIECZONE W CAŁOŚCI

- | | |
|---|----------------------------|
| 1/ Udziec barani pieczony w całości | /cena ustalana na bieżąco/ |
| 2/ Jagnię pieczone w całości – w zależności od wagi | ok. 1 200,00-1 400,00 |
| 3/ Szynka wieprzowa w zalewie winnej, w całości | 500,00 |
| 4/ Prosię pieczone w całości, z kaszą gryczaną | 1 200,00 |
| 5/ Dziczyzna /sarnina, dzik, jelen i pozostałe/ | /ceny ustalane na bieżąco/ |

TORTY

Śmietankowy z owocami

Czekoladowy

Pomarańczowy

Pomarańczowo-czekoladowy

Genduja

/cena ustalana na bieżąco/

INNE

Fontanna czekoladowa

Owoce w całości

/cena ustalana na bieżąco/

/cena ustalana na bieżąco/

Koszty dodatkowe wyposażenia

1. Ustawienia zadaszeń:

☞ Hala namiotowa z podłogą koszt 1 m² ok. 30,00-40,00 zł

☞ Lekka markiza namiotowa bez podłogi koszt 1 m² ok. 20,00 - 22,00 zł

2. Ustawienie stołów okrągłych lub prostokątnych wraz krzesłami w pokrowcach koszt 1 miejsca 25,00 - 30,00 zł.

3. Ustawienie stołów i ław biesiadnych koszt 1 kpl. dla 8 osób 60,00 zł

Serdecznie zapraszamy!

Agencja Cateringowa Party Sp. z o.o.

ul. Rakowiecka 36

02-532 Warszawa

tel./fax (+48) 22 849 85 97

tel. (+48) 22 606 38 88

party@party.com.pl

www.party.com.pl

**Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami netto, nie zawierającymi podatku VAT.*