



Restauracja znajduje się w atrakcyjnej lokalizacji, tuż za granicami miasta Gdynia.

Położenie lokalu w malowniczej części regionu, w połączeniu z nowoczesnością stwarza idealne warunki dla niezapomnianej zabawy. Oferujemy wyśmienitą kuchnię oraz profesjonalną obsługę, zapewniamy wyjątkową atmosferę przyjęcia weselnego.

Restauracja dysponuje salą balową dla 160 osób, posiada taras całoroczny oraz taras letni z ogródkiem. Wokoło obiektu znajduje się parking, który jest przystosowany także dla autokarów.

MENU WESELNE1

POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ ORAZ TOAST SZAMPANEM

OBIAD:

- **Zupa:**
 - Rosół na gęsinie
- **Danie główne**(5 dań do wyboru -3 sztuki mięsa na osobę, ok. 360 g)
 - Zrazy w sosie własnym
 - Kura w potrawce z delikatną polewą słodko-kwaśną
 - Pieczeń z indyka z warzywami
 - Kotlet schabowy
 - Pieczone udka z kurczaka
 - Pieczeń wieprzowa duszona z ziołami
 - Kaczka z owocami
 - Kotlet de Volaille
 - Dorsz w delikatnej panierce
 - Pstrąg zapiekany w maśle koperkowym
 - Stek drobiowy w sosie borowikowym
 - Gołąbki z dzika w sosie myśliwskim
- **Dodatki:**
 - Bukiet surówek
 - Gorące jarzynki
 - Buraczki
 - Pieczarki

- Ziemniaki gotowane
- Frytki

DESER – CIASTA (6 do wyboru- 4 kawałki na osobę, ok. 420 g):

-OWOCE

- Sernik z toffi pokryty kremową pierzynką
- Jabłecznik ze śmietaną
- Sernik Królewski
- Sernik z brzoskwinia
- Ciasto kokosowe
- Fale Dunaju
- Delicje
- WZ
- Ambasador
- Snickers
- Krówka z białą czekoladą

ZIMNE ZAKĄSKI- (7 do wyboru- podane po deserze):

- Pstrąg w galarecie
- Dorsz po grecku
- Łosoś w galarecie
- Kurczak w maładze
- Roladki z szynki w galarecie
- Śledzik kaszubski
- Sałatka z kurczaka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka krabowa
- Sałatka z szynką i kiełkami
- Sałatka Capreze
- Schab ze śliwką w galarecie
- Tatar
- Półmisek mięs pieczonych z marynatami
- Zestaw wędlin
- Pierś z kurczaka faszerowana boczkiem i szpinakiem

Danie podane na ciepło (1 do wyboru)

- Żeberka w sosie bbq
- Szaszłyk drobiowy w sosie grzybowym
- Pieczone pałki z kurczaka z pieczarkami

- Golonki z kapustą
- **PIECZONA SZYNKA PODANA W PŁOMIENIACH Z PIECZONYMI JABŁUSZKAMI I SOSEM W CENIE MENU WESELNEGO**

TORT WESELNY W CENIE MENU WESELNEGO

KOLACJA- podana po oczepinach:

- Barszcz z krokietem
- **Danie na ciepło (1 do wyboru):**
 - Szaszłyk drobiowy w sosie grzybowym
 - Pieczone pałki z kurczaka z pieczarkami
 - Golonki z kapustą

NAPOJE:

- Soki do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna (1l na osobę)
- Kawa, herbata przez całą noc bez ograniczeń
- **Alkohol i dodatkowe napoje w zakresie własnym – bez dodatkowych opłat.**

CENNIK WESELNY: Na rok 2018

- **CENA - 195 zł/os**
- **CENA ZA POPRAWINY – 50 zł/os**
- Cena obejmuje: wynajem sali, obsługę kelnerską i wystrój Sali, prawdziwe kwiaty(mieszanka kwiatów margaretka, gipsówka, goździk, róża, zieleń)

POKOJE:

- **APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW –W CENIE**
- **POZOSTALI GOŚCIE – 50 zł/os W DNIU WESELA**

DODATKOWO:

- Orkiestra
- DJ
- Stół wiejski
- Stół rybny z owocami morza

- Transport gości autokarem

STÓŁ WIEJSKI 1100 ZŁ:

4 RODZAJE SWOJSKICH WĘDLIN

-SZYNKI

-SCHAB

-BOCZEK

-KARKÓWKA

3 RODZAJE KIEŁBAS

SMALEC, OGÓRKI KISZONE, PIECZYWKO

STÓŁ RYBNY 1400 ZŁ:

-RYBY W GALARECIE (ŁOSOŚ, PSTRAĞ, SANDACZ)

-RYBY WĘDZONE (ŁOSOŚ, WĘGORZ, PSTRAĞ)

-SUSHI 3 RODZAJE

-OWOCE MORZA (KALAMARY, KREWETKI, MAŁŻE)

KONTAKT:

531-713-713 886-809-956 kontakt@biancas.pl WWW.biancas.pl



Restauracja znajduje się w atrakcyjnej lokalizacji, tuż za granicami miasta Gdynia.

Położenie lokalu w malowniczej części regionu, w połączeniu z nowoczesnością stwarza idealne warunki dla niezapomnianej zabawy. Oferujemy wyśmienitą kuchnię oraz profesjonalną obsługę, zapewniamy wyjątkową atmosferę przyjęcia weselnego.

Restauracja dysponuje salą balową dla 160 osób, posiada taras całoroczny oraz taras letni z ogródkiem. Wokoło obiektu znajduje się parking, który jest przystosowany także dla autokarów.

MENU WESELNE2

POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ ORAZ TOAST SZAMPANEM

OBIAD:

- **Zupa:**
 - Rosół na gęsinie
- **Danie główne**(5 dań do wyboru -3 sztuki mięsa na osobę, ok. 360 g)
 - Zrazy w sosie własnym
 - Kura w potrawce z delikatną polewą słodko-kwaśną
 - Pieczeń z indyka z warzywami
 - Kotlet schabowy
 - Pieczone udka z kurczaka
 - Pieczeń wieprzowa duszona z ziołami
 - Kaczka z owocami
 - Kotlet de Volaille
 - Dorsz w delikatnej panierce
 - Pstrąg zapiekany w maśle koperkowym
 - Stek drobiowy w sosie borowikowym
 - Gołąbki z dzika w sosie myśliwskim
- **Dodatki:**
 - Bukiet surówek
 - Gorące jarzynki
 - Buraczki
 - Pieczarki

- Ziemniaki gotowane
- Frytki

DESER – CIASTA (5 do wyboru- 3 kawałki na osobę, ok. 320 g):

-OWOCE

- Sernik z toffi pokryty kremową pierzynką
- Jabłecznik ze śmietaną
- Sernik Królewski
- Sernik z brzoskwinia
- Ciasto kokosowe
- Fale Dunaju
- Delicje
- WZ
- Ambasador
- Snickers
- Krówka z białą czekoladą

ZIMNE ZAKĄSKI- (6 do wyboru- podane po deserze):

- Pstrąg w galarecie
- Dorsz po grecku
- Łosoś w galarecie
- Kurczak w maładze
- Roladki z szynki w galarecie
- Śledzik kaszubski
- Sałatka z kurczaka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka krabowa
- Sałatka z szynką i kiełkami
- Sałatka Capreze
- Schab ze śliwką w galarecie
- Tatar
- Półmisek mięs pieczonych z marynatami
- Zestaw wędlin
- Pierś z kurczaka faszerowana boczkiem i szpinakiem

KOLACJA- podana po oczepinach:

- Barszcz z krokietem

- **Danie na ciepło** (1 do wyboru):
 - Żeberka BBQ
 - Golonki z kapustą
 - Pierś z kurczaka w cieście
 - Pieczone pałki z kurczaka z pieczarkami
 - Szaszłyk drobiowy w sosie grzybowym

NAPOJE:

- Soki do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna (1l na osobę)
- Kawa i herbata przez całą noc bez ograniczeń
- **Alkohol i dodatkowe napoje w zakresie własnym**
– **bez dodatkowych opłat.**

CENNIK WESELNY: Na rok 2018

- **CENA - 175 zł/os**
- **CENA ZA POPRAWINY – 50 zł/os**
- Cena obejmuje: wynajem sali, obsługę kelnerską i wystrój sali . żywe kwiaty przed Młodą Parą

POKOJE:

- **APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW – W CENIE**
- **POZOSTALI GOŚCIE – 50 zł/os w dniu wesela**

DODATKOWO:

- Orkiestra
- DJ
- Stół wiejski
- Stół rybny z owocami morza
- Transport gości autokarem

STÓŁ WIEJSKI 1100 ZŁ:

4 RODZAJE SWOJSKICH WĘDLIN

-SZYNKI

-SCHAB

-BOCZEK

-KARKÓWKA

3 RODZAJE KIEŁBAS

SMALEC, OGÓRKI KISZONE, PIECZYWKO

STÓŁ RYBNY 1400 ZŁ:

-RYBY W GALARECIE (ŁOSOŚ, PSTRAĞ, SANDACZ)

-RYBY WĘDZONE (ŁOSOŚ, WĘGORZ, PSTRAĞ)

-SUSHI 3 RODZAJE

-OWOCE MORZA (KALAMARY, KREWETKI, MAŁŻE)

KONTAKT:

531-713-713 886-809-956 kontakt@biancas.pl WWW.biancas.pl



MENU WESELNE NA PIĄTKI

POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

TOAST SZAMPANEM

OBIAD

Rosół po królewsku z makaronem

DANIA GŁÓWNE (3 sztuki mięsa na osobę)

Zrazy wołowe w sosie własnym

Kotlet schabowy

De Volaille z masłem osełkowym

Pstrąg zapiekany w maśle koperkowym

DODATKI

bukiet surówek , Gorące jarzynki , Buraczki na ciepło ,

ziemniaki gotowane , ziemniaki opiekane w ziołach , frytki

Deser ciasta domowe (3 kawałki na osobę)

Sernik z toffi pokryty kremową pierzynką

Jabłecznik ze śmietaną

Fale Dunaju

WZ

Krówka

ZIMNE ZAKĄSKI-

Pstrąg w galarecie , schab faszerowany śliwką w galarecie , sałatka jarzynowa , śledzik w oleju

Półmisek mięs pieczonych z marynatami , sałatka grecka , pierś z kurczaka faszerowana boczkiem i szpinakiem ,

Kolacja ciepła

Pieczona szynka podawana w płomieniach z pieczonymi jabłkami z sosem musztardowym



TORT WESELNY

STÓŁ WIEJSKI

Po północy Barszcz z krokietem (serwowany w wazach)

NAPOJE:

SOKI (1 L NA OSOBĘ)

BUFET KAWOWY KAWA I HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

**ALKOHOL I DODATKOWE NAPOJE W ZAKRESIE WŁASNYM
BEZ DODATKOWYCH OPŁAT.**

CENNIK WESELNY:

Cena od osoby- 165 zł na rok 2018

Cena obejmuje wynajem sali, obsługę kelnerską i wystrój sali .

Pokoje

- apartament dla nowożeńców – w cenie, pozostali goście – 50 zł od osoby.

Dodatkowo:

Orkiestra, DJ, stół wiejski, stół rybny z owocami morza, transport gości autokarem.

KONTAKT:

531-713-713 886-809-956 kontakt@biancas.pl WWW.biancas.pl