



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 , Buraczki na ciepło ,

ziemniaki gotowane , frytki

Deser ciasta domowe (3 kawałki na osobę)

Sernik z toffi pokryty kremową pierzynką

Jabłecznik ze śmietaną

Fale Dunaju

WZ

Krówka

ZIMNE ZAKĄSKI-

Łosoś 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



STÓŁ WIEJSKI

Po północy Barszcz z pasztecikiem

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- 175 zł

Cena obejmuje wynajem sali, obsługę kelnerską i wystrój sali .

Kompozycje z żywych kwiatów we własnym zakresie

Osoby wegańskie, wegetariańskie dodatkowo płatne 100 zł za osobę,

Dla nich jest specjalnie przygotowywane menu

Pokoje

- apartament dla nowożeńców – w cenie, pozostali goście – 70 zł od osoby.

Minimalna liczba gości 70 osób

Dodatkowo:

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

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 WESELNE1 minimum 70 os.

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
 - 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 ZAKASKI- (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 we własnym zakresie

KOLACJA- podana po oczepinach:

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

NAPOJE:

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

CENNIK WESELNY:

- **CENA - 205 ZŁ/OS**
- **CENA ZA POPRAWINY – 60 ZŁ/OS**
- Cena obejmuje: wynajem sali, obsługę kelnerską i wystrój Sali,
- Kompozycje z żywych kwiatów we własnym zakresie

POKOJE:

- **APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW –W CENIE**
- **POZOSTALI GOŚCIE – 70 ZŁ/OS W DNIU WESELA**

DODATKOWO:

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

STÓŁ WIEJSKI OD 70 DO 90 OSÓB 20 KG 1500 zł

OD 90 DO 130 OS. 30 KG 2000 zł

4 RODZAJE SWOJSKICH WĘDLIN

-SZYNKI

-SCHAB

-BOCZEK

-KARKÓWKA

3 RODZAJE KIEŁBAS

SMALEC, OGÓRKI KISZONE, PIECZYWKO

STÓŁ RYBNY OD 70 DO 90 OSÓB 1700 zł

OD 90 DO 130 OS. 2200 zł

-RYBY W GALARECIE (ŁOSOŚ, PSTRAĞ, SANDACZ)

-RYBY WĘDZONE (ŁOSOŚ, WĘGORZ, PSTRAĞ)

-SUSHI 3 RODZAJE

-OWOCE MORZA (KALAMARY, KREWETKI, MAŁŻE)

RYBY WĘDZONE 800 zł:

-2KG ŁOSOŚ WĘDZONY

-2,5 KG WĘGORZ WĘDZONY

-3 KG PSTRAĞ WĘDZONY

KONTAKT:

531-713-713 668859480 kontakt@biancas.pl WWW.biancas.pl