



Hotel Stary

Wesele w otoczeniu historii

Restauracja Trzy Rybki przygotowuje specjalne weselne menu. Na tradycyjne powitanie Nowożeńców - lampka szampana. Szef kuchni zaproponuje Państwu wykwintne dania ze specjalnie dobranym przez someliera zestawem win. Całonocnej zabawie towarzyszyć będzie bogaty bufet z daniami zimnymi, ciepłymi, oryginalne przekąski oraz doskonałe desery. Zwieńczeniem wieczoru stanie się tort, kuszący smakiem i wyglądem.

MENU - 450 PLN/OS

NA POWITANIE

Aperitif
Chleb weselny

FINGER FOOD MENU

Francuskie ciasteczka naszego wypieku z pomidorami, ze szpinakiem, z serem ricotta
Selekcja tatarów w rożku ze smażonego ciasta: pikantny tatar wołowy z musem ziemniaczanym, tatar z łososia z czerwonym kawiozem
Krewetki w szynce parmeńskiej grillowane w aromatach tymianku



PRZYSTAWKI

(DO WYBORU JEDNO DANIE Z PONIŻSZEJ LISTY)

Łosoś marynowany w kolendrze z kwaśną śmietaną i kawiozem
Gotowany pstrąg serwowany na carpaccio z buraka z sosem topinambur
Małże Św. Jakuba z purée z pieczonego selera, salicornią, kruszonką z ziemniaka i alg
Tuńczyk w marynacie z limonki i trawy cytrynowej z sosem z sardeli, czosnku i śmietany
Sakiewki z carpaccio wołowego z serem zagrodowym i świeżymi ziołami
Terrina z kaczej wątróbki z gruszką, pieczywem jogurtowym i sosem z muscovado
Pieczone foie gras z sosem z Calvados na jabłku
Sałatka z smażoną pierśią perliczki i balsamicznym winegretem



ZUPY

(DO WYBORU JEDNO DANIE Z PONIŻSZEJ LISTY)

Krem z borowików z grzankami w aromatach trufli
Aksamitny krem ziemniaczany z przepiórczym jajkiem i truflami
Krem z zielonego groszku z kurkami i grzanką
Aksamitny krem z ziemniaków i porów z chrupiącym speckiem
Aksamitny krem z cukinii z grzankami ziołowymi
Aksamitny krem z chrzanu ze speckiem
Aksamitny krem ziemniaczany z soczewicą, estragonem i owocami morza
Aksamitny krem z kurek z oliwą tymiankową i chrupiącym boczkiem

DANIA GŁÓWNE



(DO WYBORU JEDNO DANIE Z PONIŻSZEJ LISTY)

- Filet z okonia morskiego podany z musem z jabłka, krewetką i sosem koperkowym
- Łosoś ze szpinakiem, słodkim ziemniakiem i musem cytrynowym
- Polędwica wołowa z porami, karczochami i sosem z zielonego pieprzu
- Gicz jagnięca z purée ziemniaczanym, suszonymi pomidorami i sosem balsamico
- Pierś z kaczki z purée z buraka i jabłka z sosem Calvados
- Polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym z purée ziemniaczanym i warzywami
- Cielęcina duszona w sosie z majeranku z purée z marchwi
- Pieczone kacze udko z grzybami, marchewką i pieczonymi ziemniakami

DESERY



(DO WYBORU JEDNO DANIE Z PONIŻSZEJ LISTY)

- Deser czekoladowy z musem z czarnej porzeczki i lodami malinowymi
- Gorący strudel gruszkowy z sosem waniliowym i lodami z cynamonu
- Crème brûlée z chrupiącym ciastkiem miodowym i sorbetem z truskawek
- Czekoladowa tartinka z jabłkiem i słonymi lodami karmelowymi
- Bavarese jogurtowe z sosem truskawkowym
- Gorący suflet czekoladowy z lodami z mięty
- Kokosowa panna cotta z domowymi lodami o smaku piernikowym
- Śliwkowy nugat w piernikowych aromatach

BUFET



Dania zimne:

- Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami
- Pasztet kaczki wieprzowy z brandy i pistacjami
- Rostbef pieczony z gorczycą podany na pumperniklu z marynowaną perłową cebulką
- Pierś kaczki pieczona w cytrusach
- Delikatnie marynowany łosoś w konfiturze z imbiru
- Tuńczyk w teriyaki z zielonymi glonami wakame
- Pstrąg z bakłażanem i świeżym koprem
- Selekcja warzyw z grilla z płatkami parmezanu

Deski serów włoskich i polskich z dodatkami:

konfitura z cebuli, musztarda z gruszek

Deski wędlin polskich z dodatkami:

marynowane grzyby, ogórki, chrzany, sos tatarski

Salaty:

- Salata z kurczakiem w teriyaki i sosem z czarnego pieprzu
- Salatka z kuskusem, pomidorem i świeżą bazylią
- Mini mozzarella na szaszłyku z czarną oliwką i świeżą bazylią

Gorące dania - do wyboru dwie pozycje

- Dorsz pieczony z ziemniakami confit i kaparami
- Turbot bałtycki z koprem włoskim, emulsją z wermutu i chrupiącą komosą ryżową
- Dorada z purée ziemniaczanym, zielonym groszkiem i sosem chrzanowym
- Biodrówka jagnięca z musem szpinakowym, wędzonym ziemniakiem i pieczonym jabłkiem
- Policzki wołowe w czerwonym winie z pieczonymi ziemniakami
- Polędwica z sarny podana z suszonymi pomidorami i grillowaną polentą

Desery

- Mini babeczki z kremem i owocami sezonowymi
- Strudel gruszkowy z bakaliami
- Deser kokos-marakuja z bezą korzenną w szklanym słoiku
- Tiramisu o smaku amaretto z biszkoptem kawowym
- Waniliowy crème brûlée
- Świeże owoce sezonowe
- Pieczycwo własnego wypieku

ALKOHOLE

ALKOHOL

Vodka Wyborowa
Cena: 110pln/but 0,7l

Vodka Smirnoff Black
Cena: 140pln/but 0,7l

Vodka Belvedere
Cena: 190pln/but 0,7l

Gin Bombay Sapphire
Cena: 190pln/but 0,7l

Rum Havana Club
Cena: 170pln/but 0,7l

Whisky Ballantines Finest
Cena: 160pln/but 0,7l

Whisky Johnnie Walker Black 12
Cena: 200pln/but 0,7l



ALKOHOL

Whisky Chivas Regal 12
Cena: 220pln/but 0,7l

Bourbon Jack Daniels
Cena: 200pln/but 0,7l

Tequila Blanco Olmeca
Cena: 220pln/but 0,7l

Cognac Hennessy V.S.
Cena: 240pln/but 0,7l

Beer Tyskie
Cena: 10pln/but 0,33l

Opłata korkowa
Cena: 80pln/but

Na wina z naszej karty win oferujemy 20% rabat.



TORTY WESELNE

Tort z marakui

Biskopt, beza kokosowo-migdałowa, mus z marakui na śmietanie i żelatynie

Cena: 149pln/kg

Tort „Stary”

Biskopt bezowy migdałowy, chrupiąca masa z orzecha laskowego, pianka bawarese miętowa, masa czekoladowa

Cena: 139pln/kg

Tort trzy musy czekoladowe

Biskopt ciemny czekoladowy, musy z czekolady gorzkiej, mlecznej i białej

Cena: 129pln/kg

Tort Schwarzwald

Biskopt ciemny czekoladowy pączkowany syropem wiśniowym z alkoholem, masa z białej czekolady i śmietany z wiśniami

Cena: 129pln/kg

Tort Markeza

Biskopt ciemny czekoladowy, orzechy w karmelu, pianka bawarese waniliowa

Cena: 129pln/kg

Tort Sacher

Biskopt ciemny czekoladowy przekładany konfiturą morelową, polewa czekoladowa

Cena: 129pln/kg

Tort jogurtowy

Biskopt jasny, mus z jogurtu i śmietany

Cena: 120pln/kg

Dodatkowa dekoracja

Cena: 20pln/kg

Specjalny kształt tortu (piłka, samochód etc.)

Cena: 30pln/kg



INFORMACJE DODATKOWE

CENA:

450 PLN/os

W CENIE:

aperitif
chleb weselny
menu serwowane
bufet z przekąskami ciepłymi, zimnymi oraz słodkimi
napoje bezalkoholowe
apartament małżeński
wydrukowanie menu

DODATKOWO OFERUJEMY:

dla Gości weselnych rabaty na pokoje od 15 do 20% w zależności od terminu
współpracę z profesjonalną dekoratorką i florystką
wybór win z listy ponad 200 rodzajów

KONTAKT:

Gorąco zachęcamy do kontaktu. Z wielką przyjemnością odpowiemy na Państwa pytania

Recepcja

☎ +48 12 384 08 08
✉ www.stary.hotel.com.pl
✉ stary@hotel.com.pl

Restauracja

☎ +48 12 384 08 06
🏠 www.likusrestauracje.pl
✉ trzy-rybki@hotel.com.pl