



muopok Geessler
KROKODYL
DOM RESTAURACYJNY



Menu Weselne

2010 / 2011

Szanowni Nowożeńcy,

W cenie każdego z wymienionych zestawów weselnych zapewniamy:

- *Przepiękne wnętrza, sala Arkady na 100osób oraz sala Kominkowa do 60osób.*
- *Powitanie Młodej Pary chlebem i solą*
- *Podstawowy wystrój stołów i Sali*
- *Wydrukowane menu*
- *Wizytówki imienne dla gości*
- *Tort weselny*
- *Miłą niespodziankę od restauracji dla Państwa Młodych*

Jeżeli chcieliby Państwo wzbogacić swoje przyjęcie o inne elementy. Za dodatkową opłatą proponujemy:

- *Dekorację kwiatową na stoły*
- *Oprawę muzyczną*
- *Prezenciki dla Gości Weselnych – Pyszna trufla w pięknym pudełeczku*
- *Fontannę czekoladową*

Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją. Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony a także podkreślić, że do każdego klienta podchodzimy indywidualnie.



Menu 1

Zupa

Bursztynowy rosół z kluseczkami

Danie Główne

*Kurcze marynowane w rozmarynie podane w sosie musztardowym
na ryżu jaśminowym z gotowanymi warzywami na parze*

Przystawki

*Pole truskawkowe. Z rostbefem, rukolą, roszponką, owocem granata i dresingiem owocowym
Carpaccio z pieczonych nóżek wieprzowych z wiórkami chrzanowymi na ogórkach małosolnych*

Śledzie w zalewie korzennej z przetartym mleczem

Selekcja wędlin polskich i mięs pieczonych

(schab ze śliwką, pieczony boczek, indyk, baleron, suszona kielbasa)

świeży chrzan i ćwikła

Desery

Szarlotka domowa

Tradycyjny sernik

Świeże sezonowe owoce

Tort weselny

*Dekoracja tortu Biała Wycinanka ; smaki: bita śmietana z owocami, bita śmietana z
wiśniami w żelu i kremem czekoladowym*

Cena od osoby 159 ,-

+10% Serwis



Menu 2

Na Powitanie

Lampka wina musującego

Zupa

Domowy rosół z kluseczkami

Danie Główne

Poledwiczka wieprzowa z sosem rozmarynowym
podawana z zasmażanymi buraczkami i kopytkami

Bufet

Przekąski

Selekcja wędlin polskich Mięś pieczonych
(schab ze śliwką, pieczony boczek, indyk, baleron, suszona kiełbasa)

Świeży chrzan i ćwikła

Paszтет domowy

Śledź pod pierzynką; z wiejskiej śmietany

Salatka Verde; z pieczonym kozim serem, świeżym szpinakiem,
kruchym avocado prażonym czosnkiem i koroną z parmezan

Ogórki kiszane w bukiecie z tymiankiem

Caprese: pomidory z mozzarellą i dresingiem bazylikowo-winnym

Pieczona cielęcina na musie z tuńczyka i kaparów

Plastry łosia wędzonego z musem chrzanowym

Dania ciepłe

Flaki po warszawsku

Kurczak w sosie z musztardy Dijon

Sola solo z sosem szafranowym

Wybór domowych pierogów (z kapusta i grzybami, mięsne, ruskie)

Ryż kolorowy

Gotowane warzywa na parze w maśle ziołowym

Desery

Cynamonowy Paj Jabłkowy

Sernik z brzoskwinia

Świeże sezonowe owoce

Eklerki czekoladowe

Tort weselny

Dekoracja tortu Biała Wycinanka lub Weselny Sen ; smaki: bita śmietana z owocami,
bita śmietana z wiśniami w żelu i kremem czekoladowym, biszkopt przekładany kremem z kawy
espresso i kajmaku,

Cena od osoby 175 ,-

+10% Serwis



Menu 3

Na Powitanie

Lampka wina musującego

Zupa

Domowa grzybowa z kluseczkami

Danie Główne

Masłem i pieprzem sikające kijowskie kotlety na konfiturze z jabłek smażonych z puree ziemniaczanym z oliwą truflową, liście salaty skrapiane słodką śmietaną i szczypiorkiem

Przystawki Podane w Stół po daniu głównym

Selekcja wędlin polskich i domowego pasztetu

(schab ze śliwką, pieczony boczek, indyk, baleron, suszona kielbasa)

świeży chrzan i ćwikła

Bukiet ogórków kiszonych

Domowy smalec z śliwką

Caprese: pomidory z mozzarellą z dresingiem bazylikowo-winnym.

Bystry potok, a w nim pstrąg wędzony z dresingiem zielonym

Śledź pod pierzynką; z wiejskiej śmietany

Carpaccio z pieczonych nóżek wieprzowych na ogórkach małosolnych

Pole truskawkowe. Z rostbefem, rukolą, roszonek,

owocem granata i dresingiem owocowym

Szwajcarska z serem gruyere we wstążki i szynką w paski,

z winegretem z musztardy Dijon

Desery

Puszysty Sernik z brzoskwinia

WZ-ka Warszawska

Kwadrat cytrynowy

Mini bezy z owocami

Danie Gorące podane o godzinie 22:00

Biały Strogonoff z ryżem jaśminowym

Tort weselny

Dekoracja tortu Biała Wycinanka lub Weselny Sen ; smaki: bita śmietana z owocami,

bita śmietana z wiśniami w żelu i kremem czekoladowym,

biszkopt przekładany kremem z kawy

espresso i kajmaku

Cena od osoby 190 ,-

+10% Serwis



Menu 4

Na Powitanie Kir

Wino musujące z likierem Cassis

Przekąska do wyboru

Mus z: Kurcząt z pistacjami

Bażanta z rodzynkami

Perliczki z żurawiną

Zupa

*Barszcz „rubinowy” na occie malinowym
z syropem z czarnej porzeczki i kołdunami z białej fasoli*

Danie Główne

*Chrupiące udko z kaczki lakierowane miodem podane z kopytkami
oraz zasmażanymi buraczkami*

Przystawki Podane w Stół

Mix sałat z granatem, krewetką, szynką parmeńską w sosie koniakowym

Selekcja wędlin polskich i domowego pasztetu

(schab ze śliwką, pieczony boczek, indyk, baleron, suszona kielbasa)

świeży chrzan i ćwikła

Bukiet ogórków kiszonych

Domowy smalec z śliwką

Tatar ze śledzi z orzechami i imbirem na grzance z piernika i miodu

Szwajcarska z serem gruyere we wstażki i szynką w paski,

z winegretem z musztardy Dijon

Carpaccio z pieczonych nóżek wieprzonych na ogórkach małosolnych

Kosze świeżego pieczywa

Płonące danie serwowane na sali w obecności gości

Udziec po Staropolsku w sosie tymiankowym,

serwowany z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami

Desery

Mini Bezy z bitą śmietaną i owocami

Sernik puszysty z brzoskwinia

WZ-ka Warszawska

Danie Gorące podane o godzinie 02:00

Z Frankfurtu do Żuru; żur domowy z jajkiem i wędzoną kielbaską

Tort weselny

*Dekoracja tortu Biała Wycinanka lub Weselny Sen ; smaki: bita śmietana z owocami,
bita śmietana z wiśniami w żelu i kremem czekoladowym, biszkopt przekładany kremem z kawy espresso i
kajmaku, zamknięty krem z ananasów, bananów i likieru Baileys ułożony na kołgu moglu, figony*

Cena od osoby 225 ,-

+10% Serwis

Open Bar

Open Bar1

Wino białe/ /White Wine

Wino czerwone/Red wine

Piwo /Beer; Żywiec

Soki /Juices; pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks; coca cola, fanta, sprite, tonic

Woda mineralna /Mineral water

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 6 godzin 78

/Price per person up to 6 hours 78,

Open Bar2

Wino białe/ /White Wine

Wino czerwone/Red wine

Piwo /Beer/ Żywiec

Wódka; Wyborowa

Soki /Juices; pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks; coca cola, fanta, sprite, tonic

Woda mineralna /Mineral water

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 6 godzin 98,-

/Price per person up to 6 hours 98,-/

Open Bar3

Wino białe/ /White Wine

Wino czerwone/Red wine

Wódka; Wyborowa

Whisky; Ballantines, Gin, Rum

Tequila, Vermouth, Campari

Piwo/Beer; Żywiec

Soki /Juices;

Woda mineralna /Mineral water;

Napoje gazowane /Fizzy beverages; coca cola, fanta, sprite, tonic

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 6 godzin 139

/Price per person up to 6 hours 139,-/

Open Bar Soft3

Soki /Juices; pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks; coca cola, fanta, sprite, tonic

Woda mineralna /Mineral water;

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 45,-

/Price per person 45,-/

Bez limitu przez cały czas trwania wesela

Po przekroczeniu czasu trwania open baru, napoje będą liczone wg konsumpcji po cenach z karty
After open bar time limit has expired beverages will be charge according to consumption