Diamentowa Sala Bankietowa

OFERTA
weselna

Z przyjemnością zapraszamy Państwa do organizacji przyjęcia weselnego w ekskluzywnych wnętrzach Sali Bankietowej Diamentowej, położonej w urokliwym, naturalnym otoczeniu. Nasza przestrzeń, utrzymana w stylu glamour, to idealne miejsce na wyjątkowe i pełne blasku uroczystości.

Gwarantujemy najwyższy poziom obsługi oraz wykwintne dania kuchni polskiej w nowoczesnej i eleganckiej odsłonie. Do dyspozycji gości oddajemy komfortową bazę noclegową, a Młodej Parze oferujemy w prezencie luksusowy apartament nowożeńców.

Wesele rozpoczynamy od tradycyjnego powitania chlebem i solą oraz lampką wina musującego dla Nowożeńców i wszystkich gości. Przyjęcie trwa do godziny 4:00 rano (od momentu rozpoczęcia wesela do jego zakończenia jest to pełne 10 godzin).

Proponujemy dwa warianty menu weselnego. Dzieci do lat 3 uczestniczą bezpłatnie, dzieci do lat 10 oraz fotograf, kamerzysta i DJ/członkowie zespołu objęci są 50% zniżką.

Oferujemy również kompleksową dekorację sali oraz elegancką oprawę florystyczną, idealnie dopasowaną do stylu glamour i indywidualnych oczekiwań Pary Młodej.

I MENU
weselne

CENA
360 zł/os

Obiad

Domowy rosół z makaronem
Drugie danie: Mięsa obiadowe 2,5 porcji na osobę, do wyboru:

- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Staropolskie zrazy w sosie własnym
- Filet z piersi kurczaka zapiekany z serem
- Łosoś grillowany z sosem śmietanowo-koperkowym lub cytrynowym

Dodatki:

- Zestaw 2 rodzajów surówek serwowanych na zimno
- Buraczki zasmażane, marchewka z groszkiem serwowane na gorąco lub bukiet warzyw blanszowanych (jedna pozycja do wyboru)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem, ziemniaczki opiekane w ziołach

I MENU
weselne

Zimne zakąski

- Deska rozmaitości (sery, salami, kabanosy, rolada szpinakowa z pesto bazyliowym, rolada z pastą z suszonych pomidorów)
- Jajka na sałacie ze szczypiorkiem i majonezem lub jajka w sosie tatarskim
- Pstrąg wędzony lub śledzie w oleju z szalotką
- Tortilla z warzywami i chrupiącym kurczakiem
- Sałatka gyros
- Sałatka brokułowa z serem feta i prażonymi migdałami
- Sałatka Caprese po włosku z orzechami
- Firmowy smalec z marynatami
- Galaretka drobiowa lub roladki z szynki nadziewane serem w maladze
- Pieczywo mieszane, masło

I MENU
weselne

Kolacje na gorąco

- Pierwsza kolacja - fileciki drobiowe z sosem Tysiąca Wysp
- Druga kolacja - pierogi ukraińskie z serem, z mięsem i z kapustą i pieczarkami z okrasą lub szynka pieczona na płonąco podawana z kapustą zasmażaną i kopytkami w masełku i bułce tartej, serwowana na sali około godziny 22.00
- Trzecia kolacja - barszcz czerwony z pasztecikiem lub żurek z jajkiem

Słodki stół

- wypieki sali Diamentowej - ciasta (3 porcje na osobę), monoporcje deserowe (panna cotta z sosem truskawkowym, mini serniczki na zimno, tiramisu) - cena ustalana indywidualnie w zależności od liczby osób.
- Cukiernia Żuławskie Słodkości
- Cukiernia Baccate
- własne ciasto

Bufet z kawą z ekspresu, herbatą i wodą mineralną bez ogranicze

II MENU
weselne

CENA
410 zł/os

Obiad

Domowy rosół z makaronem lub krem z białych warzyw
Drugie danie: Mięsa obiadowe 3,5 porcji na osobę, do wyboru:

- Kotlet schabowy tradycyjny
- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Staropolskie zrazy w sosie własnym
- Udo z kaczki w pomarańczach
- Żeberka w sosie barbecue
- Łosoś grillowany z sosem śmietanowo-koperkowym lub cytrynowym

Dodatki:

- Zestaw 2 rodzajów surówek serwowanych na zimno
- Buraczki zasmażane, marchewka z groszkiem serwowane na gorąco lub bukiet warzyw blanszowanych (jedna pozycja do wyboru)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem, ziemniaczki opiekane w ziołach

II MENU
weselne

Zimne zakąski

- Deska rozmaitości (sery, salami, kabanosy, rolada szpinakowa z pesto bazyliowym, rolada z pastą z suszonych pomidorów)
- Befsztyk tatarski
- Trio w maladze – do wyboru schab ze śliwką, roladki z szynki faszerowane serem lub pieczeń z kaczki
- Różyczki z łososia na mixie sałat z koperkiem
- Sałatka jarzynowa zawijana szynką na sałacie
- Pstrąg wędzony lub śledzie w zalewie miodowo-żurawinowej
- Tortilla z warzywami i chrupiącym kurczakiem
- Sałatka brokułowa z serem feta i prażonymi migdałami
- Sałatka Caprese po włosku z orzechami
- Sałatka gyros
- Galaretka drobiowa
- Pieczywo mieszane, masło

II MENU
weselne

Kolacje na gorąco

- Pierwsza kolacja - fileciki drobiowe z sosem Tysiąca Wysp
- Druga kolacja - pierogi ukraińskie z serem, z mięsem i z kapustą i pieczarkami z okrasą lub szynka pieczona na płonąco podawana z kapustą zasmażaną i kopytkami w masełku i bułce tartej, serwowana na sali około godziny 22.00
- Trzecia kolacja - barszcz czerwony z pasztecikiem lub żurek z jajkiem

Słodki stół

- wypieki sali Diamentowej - ciasta (3 porcje na osobę), monoporcje deserowe (panna cotta z sosem truskawkowym, mini serniczki na zimno, tiramisu) - cena ustalana indywidualnie w zależności od liczby osób.
- Cukiernia Żuławskie Słodkości
- Cukiernia Baccate
- własne ciasto

Bufet z kawą z ekspresu, herbatą i wodą mineralną bez ograniczeń

P O P R A W I N Y

Cena wynajęcia sali - 5000zł

W trakcie poprawin serwujemy jedzenie, które pozostało z wesela.
Zestaw obiadowy w kwocie 65zł/os:

- Żurek staropolski
- Kotlet po parysku lub pieczona karkówka w sosie
- Ziemniaki
- Zestaw surówek

Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą 20zł/os
Polskie pierogi w 4 odsłonach w formie bufetu (porcja 8 sztuk w kwocie 22zł):

- pierogi z mięsem
- pierogi z kapustą
- pierogi ruskie
- pierogi ze szpinakiem i fetą

Dodatkowa oferta:

- Stół wiejski – 40 zł/os (minimum dla 50 osób)
- Pieczony dzik – 45 zł/os
- Fontanna czekoladowa – 1500 zł
- Blacha ciasta – 180 zł

Prosimy o przygotowanie i dostarczenie własnych naczyń, pojemników na ciasta i pozostałe jedzenie z imprezy.

ZAPRASZAMY
serdecznie

Żukczyn, 83-031

ul. Gdańska 55A

tel. 509 418 312

tel. 512 323 713

www.diamentowasala.com.pl