Wierzynek
1364
RESTAURACJA

OFERTA WESELNA 2022

Wierzynek
1364
RESTAURACJA

WESELE W WIERZYNKU

Każda ślubna uroczystość to wyjątkowe święto wymagające oprawy, która podkreśli jego niepowtarzalność i nadzwyczajność każdej chwili. Wesele to czas Pary Młodej, ale również zaproszonych przez nią gości – należy zadbać nie tylko o dobrą atmosferę i wrażenia estetyczne, ale również o obfite i zróżnicowane zastawienie stołów, przy których zasiądzie się do wspólnego biesiadowania.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą szczegółową ofertą, obejmującą organizację i artystyczną oprawę wesela, propozycje wyjątkowych atrakcji oraz pomysły na eleganckie upominki dla gości.

***

PRZYJĘCIE WESELNE

Mamy zaszczyt urządzać dla Państwa nadzwyczajne przyjęcia i obiady weselne – nasi kucharze, managerowie i obsługa zadbają, by w klimatycznych murach średniowiecznej kamienicy poczuli się Państwo jak prawdziwi królowie.

SALE

Do Państwa dyspozycji mamy siedem sal o różnej powierzchni i różnorodnym wystroju, dzięki czemu wszyscy Państwa goście poczują się wyróżnieni. Możemy przygotować 250-300 miejsc siedzących bez sali tanecznej. W przypadku osobnego parkietu do tańca, wybór sal i rozmieszczenie gości ulegną zmianie.

DEKORACJE

Oferujemy piękne kwiatowe kompozycje na stołach lub indywidualny projekt przystrojenia sal i stołów we współpracy z profesjonalną florystką. Przygotuje ona dla Państwa dekoracje złożone ze świeżych kompozycji kwiatowych, dobieranych adekwatnie do pory roku.

MENU

Przygotowaliśmy dla Państwa specjalne przykładowe menu – możliwa jest jego personalizacja zgodnie z życzeniem klienta. W ofercie dostępne są ponadto: szwedzki stół, zimna płyta, przekąski i słodki bufet. Oferujemy szeroki wybór firmowych alkoholi najwyższej jakości. Istnieje możliwość zamówienia otwartego baru z alkoholem serwowanym przez obsługę.

USŁUGI DODATKOWE

Za dodatkową opłatą mogą Państwo skorzystać z atrakcji, jakie przygotowaliśmy specjalnie na weselne przyjęcia, w skład których wchodzą: przejazd dorożką, przywitanie chlebem i solą, tradycyjne rozbicie kieliszków, otwarcie szampana szablą, tort z efektami specjalnymi, czekoladowa fontanna, prosiak pieczony w całości, a także słodkie upominki dla gości przygotowane przez mistrzów cukiernictwa marki Wierzynek Royal Chocolate Workshop. Jako jedyni oferujemy również indywidualny i spersonalizowany projekt weselnych obwolut na bombonierki – tylko od Państwa wyobraźni zależy, co znajdzie się na słodkim upominku wręczanym rodzicom lub przyjaciołom!

***

TORT

Tort to niezwykle ważny element każdego przyjęcia weselnego – symbol miłości i dobrobytu ukryty w wyrafinowanym smaku i niepowtarzalnym wyglądzie. Nasi Mistrzowie Cukierni dokładają wszelkich starań, by przygotowywany dla Państwa tort był ukoronowaniem całego przyjęcia. W naszej ofercie znajdą Państwo także mini-deserki i pyszne ciasta – wszystko po to, by te szczególne chwile uczynić jeszcze słodszymi!

***

SŁODKIE UPOMINKI

Każda Młoda Para chciałaby, aby ich uroczystość była niezapomnianym przeżyciem nie tylko dla nich samych, ale także dla zaproszonych gości. Jaki wybrać prezent dla rodziców?

Czym podziękować za przybycie?

Specjalnie dla Państwa Wierzynek Royal Chocolate Workshop przygotował ofertę słodkich upominków weselnych, dzięki którym uroczystość na długo pozostanie w pamięci wszystkich gości! W naszej ofercie znajdują się wyśmienite praliny, efektowne bombonierki, migdały, francuskie makaroniki oraz wiele innych oryginalnych słodkości.

Wierzynek
1364
RESTAURACJA

***

MENU I – 260 ZŁ/OS
/po jednej pozycji do wyboru/

PRZYSTAWKA ZIMNA
Pasztet z konfiturą cebulową i domowym sosem malinowym
*
Śledź marynowany w sherry, podany z galaretką z buraka,
majonezem lubczykowym oraz wędzoną śmietaną

ZUPA
Consommé z perliczki z pierożkami
*
Krem z porów z oliwą pietruszkową

ENTREMETS
Sorbet cytrynowo-korzenny

DANIE GŁÓWNE*
Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym, podane z duszoną włoską kapustą,
pomidorkami koktajlowymi i purée ziemniaczanym
*
Pierś kacza sous vide z kluseczkami z jabłkiem,
szpinakiem i sosem wiśniowym

DESER
Delikatny krem waniliowy z dodatkiem Bourbonu
*
Torcik z palonej białej czekolady, z szafranem i galaretką z czarnego bzu

PAKIET NAPOI 60 ZŁ/OS
Kawa, herbata, woda mineralna
Soki, Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic

*Propozycje dań rybnych i wegetariańskich
ustalamy indywidualnie

Wierzynek
1364
RESTAURACJA

***

MENU II – 290 ZŁ/OS
/po jednej pozycji do wyboru/

PRZYSTAWKA ZIMNA
Marynowany comber z jelenia,w oliwie orzechowej i rozmarynie
*
Łosoś w zalewie cytrynowej, z jajkiem przepiórczym i kawiorem oraz sosem szafranowym

ZUPA
Aksamitny krem z leśnych grzybów, skropiony kwaśną śmietaną
*
Krem szparagowy z żółtkiem z mango

ENTREMETS
Sorbet cytrynowo-korzenny

DANIE GŁÓWNE*
Perliczka z sękaczem, podana z purée z figi oraz konfiturą z rabarbaru
*
Polędwiczka z dzika z gołąbkiem z kaszanką, purée z pieczonego jabłka
oraz stekiem z selera

DESER
Mus z mlecznej czekolady aromatyzowany herbatą cejlońską
*
Sernik chałwowy z mascarpone, z sorbetem jabłkowym z żubrówką

PAKIET NAPOI 60 ZŁ/OS
Kawa, herbata, woda mineralna
Soki, Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic

*DANIE RYBNE
Okoń podany z purée z kalafiora,
selerem naciowym i sosem z czerwonego pieprzu

**Propozycje dań wegetariańskich
ustalamy indywidualnie

Wierzynek
1364
RESTAURACJA

***

MENU III – 330 ZŁ/OS

POCZĘSTUNEK SZEFA KUCHNI RESTAURACJI WIERZYNEK

PRZYSTAWKA ZIMNA
Halibut wędzony z żelem z wiśni, piklowaną cebulą i suską sechlońska

PRZYSTAWKA CIEPŁA
Foie gras z konfiturą z zielonego jabłka, sękaczem oraz pieprzem syczuańskim

ZUPA
Zupa rakowa zakrapiana kwaśną śmietaną

ENTREMETS
Sorbet cytrynowo-korzenny

DANIE GŁÓWNE
Comber z sarny z purée z topinamburu, podany z selerem naciowym,
kurkami i sosem żurawinowym

DESER
Mus czekoladowy z migdałami karmelizowanymi
*
Lody z karmelizowanych w miodzie borowików
na ziemi czekoladowo-orzechowej, podane z sosem z czarnej porzeczki

PAKIET NAPOI 60 ZŁ/OS
Kawa, herbata, woda mineralna
Soki, Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic

*Propozycje dań rybnych i wegetariańskich
ustalamy indywidualnie

***

BUFET ZIMNY – 150 ZŁ/OS
/dziesięć pozycji do wyboru/

WYBÓR ZIMNYCH MIĘS

Rolada z bażanta pieczona w aromacie jałowca
z nadzieniem orzechowym i brusznicą (podana w całości)
*
Świeżo wypiekane pasztety w chlebie, pachnące ziołami
*
Galantyna z kaczki z bakaliami
*
Kurczak marynowany w szałwii i rozmarynie
*
Galantyna z dzika pachnąca jałowcem
*
Schab pieczony z wędzoną śliwką
*
Szynka wieprzowa pieczona w aromacie liścia laurowego
(podana w całości) / powyżej 40 osób

RYBNE KOMPOZYCJE

Łosoś pieczony, faszerowany szyjkami rakowymi (podany w całości)
*
Kompozycja wędzonych ryb (sandacz, pstrąg, łosoś)
*
Galantyna z pstrąga w białym winie z sosem kaparowym
*
Śledź w trzech odsłonach: w sherry, w oleju
oraz tatar ze śledzia i cebulki na kruchym cieście

PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE

Deska polskich serów z miodem i orzechami
*
Sałatka z pieczonego buraka
*
Sałatka z soczewicy z orzechami włoskimi
*
Sałatka z brokułów i wędzonego łososia
*
Wybór mini tart: ze szpinakiem, porami, serami
*
Panna cotta z koziego sera z marynowaną botwiną

***

SOSY

Sos chrzanowy z miodem i kwaśną śmietaną
*
Sos z brusznicy z czarną jagodą na słodko
*
Sos kaparowy

DANIA GORĄCE

Dla urozmaicenia świętowania polecamy wybór Wierzynkowych specjałów, serwowanych przez kelnerów w trakcie trwania przyjęcia. Każda z propozycji podawana jest z odpowiednimi dodatkami, które podkreślają walory smakowe dania.

Ragout z sandacza w sosie z leśnych grzybów - 70 zł/os

Gulasz z dzika z wędzonymi śliwami 70 zł/os

Biały Boeuf Strogonow z kaparami – 70 zł/os

Sarna w czerwonym winie - 90 zł/os

SPECJALNOŚCI SZEFA KUCHNI

Dodatkowe propozycje mogące wzbogacić Państwa doznania kulinarne są w całości przygotowane i serwowane przez Mistrzów Kuchni Restauracji Wierzynek. Poniższe dania zależą od liczby osób goszczących na przyjęciu

– minimalne zamówienie na 30 osób.

Pieczona szynka wieprzowa w aromacie liści laurowych - 1500 zł

Foie gras flambirowane na śliwowicy Mikołaja Wierzynka.
Podane z konfiturą z gruszki i sosem miodowym – 2000 zł

Pieczony udziec z sarny marynowany w ziołach na bazie rozmarynu - 3000 zł

Młode prosię przyrządzone według tradycyjnych receptur - 4000 zł

Wierzynek
1364
RESTAURACJA

***

SPECJAŁY WIERZYNEK KRÓLEWSKIE SMAKI – 95 ZŁ/OS
/dziesięć pozycji do wyboru/

Mini tarta porzeczkowa
*
Mini tarta cytrynowa
*
Mini tarta wiśniowa
*
Piernik śliwkowy w gorzkiej czekoladzie
*
Sernik w białej czekoladzie
*
Kruche babeczki z kremem i owocami
*
Delicja czekoladowo-wiśniowa
*
Mus kawowo-gruszkowy
*
Krem cappuccino
*
Crème brûlée
*
Tiramisu
*
Panna cotta
*
Sałatka ze świeżych owoców

Wierzynek
1364
RESTAURACJA

***

PROPONOWANE SMAKI TORTÓW – 160 ZŁ / KG

Tort biała czekolada z malinami
*
Tort czekoladowo-wiśniowy
*
Tort czekoladowo-bananowy
*
Tort czekoladowo-pomarańczowy
*
Tort czekoladowo-miętowy
*
Tort jogurtowo-wiśniowy
*
Tort jogurtowo-truskawkowy
*
Tort szampańsko-pomarańczowy

FONTANNA CZEKOLADOWA – 1200 ZŁ (KALKULACJA PRZY 30 OSOBACH)

Do fontanny czekoladowej polecamy wybór pierników własnego wypieku
oraz asortyment świeżych owoców

Pozostajemy otwarci na Państwa wszelkie sugestie i oczekiwania.

Managerowie Restauracji służą radą i pomocą.

Zapraszamy na osobiste spotkanie.

Dział Rezerwacji Restauracji Wierzynek

Poniedziałek – piątek 10.00 – 18.00

Telefon: +48 728 873 473

E-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

Wierzynek
1364
RESTAURACJA

Rynek Główny 16
tel.: +48 12 424 96 00
e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl
www.wierzynek.pl

Wierzynek
1364
KRÓLEWSKIE SMAKI

tel.: +48 728 873 473
e-mail: delikatesy@slodkiwierzynek.pl
www.wierzynekchocolate.com