

Nie ma dwóch identycznych imprez, każda jest inna, dlatego każda wycena jest indywidualna, dopasowana do potrzeb i oczekiwań Klienta. Poniższe menu jest tylko propozycją i stanowi podstawę do rozmowy, która umożliwi ułożenie indywidualnego menu oraz omówienie innych zobowiązań.

Menu weselne

Propozycja dla 100 osób

Przywitanie

Weselny chleb

Lampką francuskiego białego wytrawnego wina musującego Baron de Belac

Obiad

Przystawka (jedna do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa podana na pieczonym jabłku w delikatnym sosie borowikowym

Łosoś wędzony owinięty algami morskimi faszerowany musem ziołowo serowym skropiony oliwą truflową z dodatkiem świeżej bazylii

Nelson Józef Nawrot

ul. Kościuszki 34, 50-012 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 07 99
tel. kom.: +48 602 770 787 lub +48 606 200 071
www.nelson.pl, e-mail: nelson@nelson.pl
NIP: 898 11 75 127 REGON: 932801709

Centrum Gastronomiczne

ul. Komandorska 118/120
53-345 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 01 27
tel. kom.: +48 664 049 849
e-mail: nelson@nelson.pl

Płatki wędzonej piersi kaczki z dodatkiem żurawiny, serwowane na chrupiącej sałacie

Galantyna z kury polskiej z octową gruszką i sosem tatarskim

Pierś z kurczaka nadziewana szynkami rakowymi z sosem malinowo-balsamicznym

Duet z puszystego omletu z musem szynkowo-grzybowym w delikatnym sosie miodowym, podany na chrupiącej sałacie

Pescaccio z wędzonego halibuta, serwowane z częstkami suszonych pomidorów, karczochami i esencją szampańską- ziołową

Caprese z pomidorów i sera mozzarella zakropione sosem Pesto

Koktajl z owoców morza z odrobiną brandy

Wędzona pierś kaczka na kompozycji sałat z borówkami

Dodatek

Pieczyno i maselko smakowe

Zupa (jedna do wyboru)

Zupa rakowa z kluseczkami cielęcymi.

Krem czosnkowy z dodatkiem grillowanych szyjek rakowych.

Krem borowikowy z kluseczkami, pachnący tymiankiem.

Consomme madrilene, bulion zagęszczony pomidorami z makaronem farfale.

„Creme Dubarry” zupa krem z zielonego kalafiora.

Krem ze szparag z dodatkiem pietruszki i prażonych migdałów.

Krem ziemniaczany z kawałkami prażonego boczku.

Danie główne

Wersja I – platero zbiorcze

Sakwy wieprzowe napychane bakaliami w sosie pieczeniowym

Piccata milanaise pieczone sznycelki w parmezanie z dodatkiem sosu kurkowego

Filety drobiowe sandemann z musem szynkowym i odrobiną Pesto

Łosoś norweski faszerowany krewetkami w sosie moryna

Ziemniaki z masłem i koperem

Kluski kładzione w sosie maślanym

Ryż z dodatkiem delikatnych ziół

Ziemniaki zapiekane au gratin

Bukiet surówek

Fasolką szparagowa z boczkiem i tymiankiem

Wersja II – serwowane przez kelnera (dowolny wybór)

Ryba

Filet z łososia w pestkach słonecznika i sosie putanesca, ryż prażony na złoto, marchewką karotką w sezamie.

Sandacz w pestkach dyni podawany na zielonej fasolce szparagowej z grapą ziemniaczaną oraz sosem szpinakowo-krabowym

Wegetariańskie

Bakłażan faszerowany warzywami śródziemnomorskimi zapiekany z mozzarellą i sosem ze świeżych pomidorów.

Drób

Roladki drobiowe z bakaliami, na musie brzoskwiniowym z dylowanymi wiśniami i kopytkami koperkowymi.

Zwijana pierś indycza z jullienne warzywnym i tartym parmezanem w sosie szczypiorkowym z rozetkami ziemniaczanymi i fasolką szparagową z prażonym boczkiem

Nelson Józef Nawrot

ul. Kościuszki 34, 50-012 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 07 99
tel. kom.: +48 602 770 787 lub +48 606 200 071
www.nelson.pl, e-mail: nelson@nelson.pl
NIP: 898 11 75 127 REGON: 932801709

Centrum Gastronomiczne

ul. Komandorska 118/120
53-345 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 01 27
tel. kom.: +48 664 049 849
e-mail: nelson@nelson.pl

Wieprzowina

Poładwiczka wieprzowa z omeletem truflowym serwowana w asyście kurek i grappy ziemniaczanej

Poładwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych z dodatkiem czerwonego wina podane z kłuskami śląskimi oraz modrą kapustą z truskawkami

Wołowina

Rostbef nadziewany pomidorami suszonymi w słońcu Sycylii podany w piure z ziemniaków i czerwonej fasoli z gotowanymi warzywami.

Zrazy Rządziwiłła nadziewane polskimi specjałami podane na modrej kapuście z kłuskami śląskimi

Deser

TORT z dowolnym napisem, uroczystie wyserwowany

Lub

Panna Cotta na lustrze truskawkowym

Fantazyjnie podane praliny ułożone w karmelowej pajęczynie.

Pudding waniliowy z sosem szafranowym z wiórkami czekolady.

Nelson Józef Nawrot

ul. Kościuszki 34, 50-012 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 07 99
tel. kom.: +48 602 770 787 lub +48 606 200 071
www.nelson.pl, e-mail: nelson@nelson.pl
NIP: 898 11 75 127 REGON: 932801709

Centrum Gastronomiczne

ul. Komandorska 118/120
53-345 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 01 27
tel. kom.: +48 664 049 849
e-mail: nelson@nelson.pl

Przekąski zimne

Zestaw mięs pieczonych i wybornych wędlin(karczek pieczony, schab pieczony ze śliwką, rolada z boczku, szynką wiejską, kabanosy)

Podudzia z pulardy opasane plastrami bекonu

Deski serów twardych i pleśniowych

Rożki z szynki dojrzewającej z pastą „Roguefort” podane na plastrach melona galia

Sakiewki z ciasta filo kłanaki z nadzieniem z kurczaka i podgrzybków

Sakiewki z ciasta filo kłanaki z nadzieniem ze szpinaku i sera feta

Bryzołki z kurczaka usmażone na złoto z dodatkiem dymki i szczypiorku

Kuleczki sera rokpol w orzechowym, kokosowym i sezamowym musie

Koreczki z pomidorka „cherry” i kuleczek mozarelli z listkiem bazylii

Listki świeżej cykorii z pastą serowo-czosnkową

Matias prosto z dębowej beczki na sałatce „Helga”

Tatar ze śledzia głębinnego w ogórkowej obręczy

½ Jajka w majonezie z płatkami wędzonego łosia

½ Jajka z musem szynkowym i pieczarką

Sałatka „Parisien” z kawałkami grillowanego kurczaka i fasolką szparagową

Horiaticki” sałatką grecką z kawałkami sera feta

Zestaw przekąskowy (marynaty, pieczarki, papryka, ogórek)

Sosy do mięs (ćwikła, chrzan)

Pieczyno i masło smakowe

Przekąski gorące (trzy dania do wyboru, podane w godzinach nocnych)

Tradycyjny żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Małaron penne z kawałkami grillowanego kurczaka posypyany złocistym serem

Ragout z młodego wieprzka i aromatycznych warzyw z dodatkiem świeżych grzybów pachnących lasem

Luzowane uda z pulardy z marynaty sojowej zdobione sosem „hawajskim” z kawałkami ananasa

Boeuf stroganow

Barszcz czysty z chrupiącym paluchem kminkowym

Open bar z napojami

Kawa

bez limitu;

Paleta herbat smakowych

bez limitu;

Woda mineralna

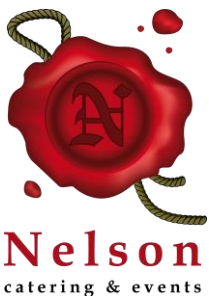
bez limitu;

Soki owocowe

bez limitu;

Napoje gazowane

bez limitu;



Nelson Józef Nawrot

ul. Kościuszki 34, 50-012 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 07 99
tel. kom.: +48 602 770 787 lub +48 606 200 071
www.nelson.pl, e-mail: nelson@nelson.pl
NIP: 898 11 75 127 REGON: 932801709

Centrum Gastronomiczne

ul. Komandorska 118/120
53-345 Wrocław
tel./fax: +48 71 368 01 27
tel. kom.: +48 664 049 849
e-mail: nelson@nelson.pl