

Raut

POZIOM JAKOŚĆ STYL



WESELNE PROPOZYCJE MENU

ROK 2020/2021

„Wersja Premium” - pełna, bogata, „bez haczyków” 😊 - 250 pln/os.

Aperitif na powitanie Młodej Pary- wino musujące

Powitanie chlebem i solą

Przystawka – 1p./os.: podana na talerzu dla każdego z Gości

- tradycyjny pasztet z kilku rodzajów wysokogatunkowych mięs, pieczony w cieście z dodatkiem wybornego chutney`a śliwkowego
- wachlarzyk z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem w sezamie
- carpaccio z polędwiczek aromatyzowane koniakiem na rukoli
- pasztet z dzika w cieście francuskim z dipem żurawinowym
- płatki schabowe z musem chrzanowym
- carpaccio z buraków z kozim serem i miodowym balsamico
- różyczka z łososia wędzonego na wyspie z malinowego vinegretu faszerowana śmietankową ricottą
- pstrąg królewski faszerowany surimi
- tatar z łososia wędzonego z kaparami
- pierś kaczki na różowo z sosem malinowym
- *pieczywo + masło*



Zupa – 1 porcja/os. - serwowana przez kelnerów

- Krem drobiowy z kąskami kurczaka i grzybkami z polskich lasów
- Chowder kukurydziany z suszonymi pomidorami oraz szczypiorem
- Krem marchewkowo- imbirowy z salsą z mango
- Krem pomidorowy z dodatkiem śmietanki bazyliowej
- Chłodnik tradycyjny/ sezonowo/
- Krem z zielonego groszku
- Krem z buraków z tymiankiem i serem feta
- Krem szparagowy/sezonowo/
- Consome warzywne
- Tradycyjny rosół z makaronem i marchewką
- Krem serowy z grzanką ziołową
- Oryginalna zupa cebulowa



Danie drugie – 3,0 p./os.: podawane na półmiskach „w stół”

- Pierś kurczaka faszerowana pomidorami suszonymi w słońcu i zielonymi hiszpańskimi oliwkami oraz serem mozzarella w paseczku grillowanego bekonu
- „Drobiowe Wieże” faszerowane kolorowymi warzywami z dodatkiem wyjątkowego sosu andaluzyjskiego
- Polędwiczki wieprzowe owijane w paseczku bekonu grillowanego, w sosie kurkowym
- Medalion królewski faszerowany pieczarkami i serem, opiekany w ziarnach sezamu
- „Pęknięte polędwiczki” z dodatkiem kurek smażonym na maśle oraz mozzarelli
- 1/4 kaczkę po wielkopolsku pieczonej w jabłkach w naturalnym sosie
- Grillowany łosoś norweski na maślanym warzywnym jullienne
- Polędwiczka faszerowana camembertem i wędzoną śliwką
- Kurczak haselbeck faszerowany szpinakiem oraz fetą
- Brizolek z polędwiczki z kolorowymi paprykami
- Kieszonki schabowe z grillowanymi pieczarkami
- Polędwiczka z dorsza w sosie z trawy cytrynowej
- Juki schabowe faszerowane bekonową kapustą
- Ślimaczek z pstrągą w sosie winno – maślanym
- Malutkie, tradycyjne zraziki w ciemnym sosie
- Schab soute przekładany szynką i serem
- Klasyczny De Vollaille
- Tradycyjny kotlet schabowy



A także:

- Warzywno Rozmaitości – kompozycja warzyw na ciepło - brokuły, mini marchewki, kalafior, fasolki szparagowe, itp.

Dodatki: w zależności od dania głównego

- Mini kluseczki poznańskie (kopytka)
- Kluseczki półfrancuskie
- Ziemniaczki gotowane
- Ziemniaczki opiekane
- Frytki
- Pyzy



Surówki

- 3 rodzaje wybornych surówek

Deser – 1 p./os. - podawany na talerzach lub w pucharkach

- Krem czekoladowy z filetem z pomarańczy i kropla likieru Cointreau
- Deser dakłaz z daktylami, karmelem, orzechami i bezą
- Krem kawowy z kruszyną bezą oraz czekoladą
- Klasyczne tiramisu
- Fantazja lodowa z owocami i bitą śmietanką
- Panna cotta z sosem malinowym
- Mus mascarpone z prażonymi wiśniami
- Melba brzoskwiniowa
- Czekoladowe brownie z sosem karmelowym, orzechami włoskimi i bitą śmietanką
- Mus z białej czekolady ze świeżymi malinami
- Crumble śliwkowe / sezonowo /



Słodkie Co Nieco – 1 p./os.

- Na przykład: sernik z brzoskwiniami, sernik tradycyjny, szarlotka, ciastko czekoladowe, rożki czekoladowe, biszkopt z galaretką i malinami, babeczka z owocami i bitą śmietanką, ciasto orzechowe, ciasto chalcowe, ciasto migdałowe, ciasto WZ , i wiele wiele innych 😊

Tort Weselny – 1 p./os.

Przygotowany zgodnie ze wskazówkami Pary Młodej; smak i kolorystyka do ustalenia

WYJĄTKOWO ATRAKCYJNY ZIMNY BUFET ZAPREZENTOWANY NA DUŻYCH SZKLANYCH PŁYTACH

Kolacja – 2 p./os. – zimne zakąski mięsne i rybne, atrakcyjnie dekorowane + pieczywo + masełko + sosy smakowe

- carpaccio z polędwiczek z dodatkiem chutenya cebulowo-pomarańczowego
- paluszki z kurczaka w ostrych serach z dodatkiem dipu diabelskiego
- mini kuleczki tatarowe z dodatkiem cebulki oraz ogórka
- wachlarzyk z piersi kurczaka ze szpinakiem w sezamie
- mini tortille z kąskami kurczaka oraz kolorowymi paprykami
- roladka z piersi kurczaka z żółtym serem i szynką
- słupki warzywne z humusem paprykowym
- kuleczki rybne otoczone świeżymi ziołami
- kabanoski w cieście francuskim
- koktajl morski
- tartinka z krewetką królewską
- płatki schabowe z musem chrzanowym
- ruloniki z cukinii z kozim serem
- tartinka z łososiem wędzonym
- pasztety naszej produkcji



Sałatki – 1p./os. :

- bałkańska z pieczonymi pomidorami, oliwkami, czerwoną cebulą oraz fetą
- śródziemnomorska z serem feta oraz sosem vinegret
- z kęsami kurczaka na kolorowych sałatach
- kalafiorowa z żółtym serem oraz kukurydzą
- brokułowa z jajkiem i rzodkiewką
- kisir turecki z kaszą bulgur z kolorowymi paprykami
- austriacka z pieczoną szynką i serem Gouda
- makaronowa z zieloną papryką i chipsami bekonowymi
- z makaronu ryżowego z tuńczykiem i ogórkiem
- z serem pleśniowym na rukolii z orzechami włoskimi i miodowym vinegretem



Śniadanie nocne : serwowane z bufetów

- Tradycyjny barszcz czerwony na głębokim wywarze pachnący majerankiem - **1p./os.**

Śniadanie nocne – 1 p./os.:

- Cannelloni z mięsem i warzywami zapiekane w trzech serach
- Pierogi z mięsem ze skwarkami
- Wegetariańskie pierogi ruskie z omastą cebulową
- Tradycyjne gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym
- Wegetariańskie gołąbki z kasza i grzybami w sosie grzybowym
- Gęsty, węgierski kociołek gulaszowy z wołowina i mnogością warzyw
- Ragout drobiowe a la RAUT w sosie śmietanowo-pomidorowym
- Golonka po bawarsku w piwie
- Lasange po bolońsku
- Bigos po staropolsku z mięsem i kiełbasą



Napoje - Woda mineralna z cytrusami, soki owocowe – dostępne przez cały czas uroczystości - **1000 ml/os.**

Kawa oraz herbata – dostępne przez cały czas uroczystości - **bez ograniczeń**

„Atrakcje Wieczorne” – zamówienia dodatkowe

- Dzik pieczony w całości, serwowany przez Szefa Kuchni z kolorowymi dipami (na ciepło)
- Łosoś w całości serwowany z pieca i „rozbierany” przy Gościach (na ciepło)
- Szyńka pieczona w całości z dodatkiem sosu żurawinowego (na ciepło)
- Ryba w całości na postumencie sałatkowym (na zimno)
- Pieczone prosię (na ciepło)
- Stół polski (na zimno)



„Wersja Standard” - 215 pln/os.

Aperitif na powitanie Młodej Pary - wino musujące

Powitanie chlebem i solą

Zupa – 1 porcja/os. - serwowana przez kelnerów

Danie drugie – 2,5 p./os.: podawane na półmiskach „w stół”

Dodatki: w zależności od dania głównego

Surówki – 1 p/os

Deser – 1 p./os. - podawany na talerzach lub w pucharkach

Słodkie Co Nieco – 1 p./os.

Kolacja – 2 p./os. – zimne zakąski mięsne i rybne, atrakcyjnie dekorowane, pieczywo + masełko

Sałatki – 1p/os

Zupa nocna – 1p/os

Napoje - Woda mineralna z cytrusami, soki owocowe – dostępne przez cały czas uroczystości - **1000 ml/os.**

Kawa oraz herbata – dostępne przez cały czas uroczystości - **bez ograniczeń**



„Wersja Ekonomiczna” - 175 pln/os.

Aperitif na powitanie Młodej Pary- wino musujące

Powitanie chlebem i solą

Zupa – 1 p./os. – serwowana przez kelnerów

Danie drugie – 2 p./os.: podawane na platerach „w stół”

Dodatki: w zależności od dania głównego

Surówki – 1p/os

Słodkie Co Nieco – 1 p./os.

Kolacja - 2 p/os - zimne zakąski mięsne i rybne, atrakcyjnie dekorowane, pieczywo + masełko

Sałatki – 1p/os

Zupa nocna - 1p./os.

Kawa oraz herbata – dostępne przez cały czas uroczystości, bez ograniczeń



Atrakcje dodatkowe :

Stół wiejski z wędlinami - **15 pln/os.**

Dzik pieczony - **1800 pln/szt**

Szynka w całości z dipami, kapustą zasmażaną i pieczywem - **850 pln/szt**

Prosiak z nadzieniem - luzowany - **1 500 pln/szt**

Łosoś w całości rekonstruowany na postumencie - **360 pln/szt**

Łosoś w całości z pieca – **390 pln/szt**

Fontanna czekoladowa (dla 70-100 osób) - **950 pln**

Piramida z truskawkami w czekoladzie 2kg – **280 pln**



Informacje dodatkowe:

Zadatek na rezerwację przyjęcia – **1 000 pln.**

Dzieci do 3-letnich – **gratis!**

Dzieci od 3-7 lat - **50% ceny**

Osoby towarzyszące – DJ, fotograf, kamerzysta, orkiestra, itp. - **150 pln/os.**

Pokrowiec na krzesło – **10 pln /szt.**

Pokrowiec na krzesło z szarfą - **13 pln/szt.**

Świeże kwiaty i dodatkowe dekoracje – **cena do ustalenia**

Oplaty Stoart, Zaiks, Zpav, itp. - **150 pln**

Tzw. „korkowe” przy alkoholach zapewnianych przez Zleceniodawcę- **15 pln/but./ alkohole serwowane w coolerach w lodzie/**

Sprzątanie ponadstandardowe – **od 200 pln**

Przedłużenie uroczystości- **450 pln/godz.**

Parking- **gratis!**

Pokoje dla Gości:

Posiadamy 5 pokoi dwuosobowych oraz apartament dwupokojowy ☺

- Apartament różany dla Młodej Pary - / **powyżej 50 Gości, w każdej wersji menu/- gratis!**

- Apartament różany dla Młodej Pary - / **poniżej 50 Gości/- 350 pln**

- Pokoje dla Gości - **260 pln/pokój dwuosobowy ze śniadaniem**

- Dostawka - **90 pln ze śniadaniem**

- Doba hotelowa - **14.00-12.00**

- Parking - **gratis!**



W każdej wersji przyjęcia zapewniamy:

Kolorystyka stołu - błękitna, ecri, czerwona, zielone jabłuszko, bordo, złota, fioletowa , biała, srebrna, czarna + biała itp.

dysponujemy białymi i czarnymi obrusami

dysponujemy okrągłymi oraz prostokątnymi stołami.

Dekoracja stołu: świecznik + świeca w kolorze przewodnim + pojedynczy kwiatek

Dekoracja wejścia

Dekoracja tarasów

Tablica na rozkład stołów

Zapewniamy całość sprzętu gastronomicznego, nowoczesną zastawę stołową, niebanalny zimny bufet, stoły wraz z nakryciem i dekoracją, obsługę kelnerską, realizujemy przyjęcie „od A do Z”. Zapewniamy o 100 % profesjonalności usługi i wyjątkowo smacznym jedzeniu.

Raut

Restauracja - Rezydencja - Catering - Eventy - Kompleksowa Organizacja

www.raut.pl - restauracja@raut.com.pl - 61 8127 431

www.raut.pl - catering@raut.pl - 61 8780 758

