



Hotel Stary

Wesele w otoczeniu historii

Restauracja Trzy Rybki przygotuje specjalne weselne menu. Na tradycyjne powitanie Nowożeńców - lampka szampana. Szef kuchni zaproponuje Państwu wykwintne dania ze specjalnie dobranym przez someliera zestawem win. Całonocnej zabawie towarzyszyć będzie bogaty bufet z daniami zimnymi, ciepłymi, oryginalne przekąski oraz doskonałe desery. Zwieńczeniem wieczoru stanie się tort, kuszący smakiem i wyglądem.

MENU - 850 PLN/OS

FINGER FOOD MENU

Francuskie ciasteczka naszego wypieku z pomidorami, ze szpinakiem, z serem ricotta
Selekcja tatarów w rożku ze smażonego ciasta: pikantny tatar wołowy z musem ziemniaczanym, tatar z łososia z czerwonym kawiolem
Krewetki w szynce parmeńskiej grillowane w aromatach tymianku

PRZYSTAWKI



(DO WYBORU JEDNO DANIE Z PONIŻSZEJ LISTY)

Łosoś marynowany w kolendrze z kwaśną śmietaną i kawiolem
Gotowany pstrąg serwowany na carpaccio z buraka z sosem topinambur
Małże Św. Jakuba z purée z pieczonego selera, salicornią, kruszonką z ziemniaka i alg
Tuńczyk w marynacie z limonki i trawy cytrynowej z sosem z sardeli, czosnku i śmietany
Sakiewki z carpaccio wołowego z serem zagrodowym i świeżymi ziołami
Terrina z kaczęj wątróbki z gruszką, pieczywem jogurtowym i sosem z muscovado
Pieczone foie gras z sosem z Calvados na jabłku
Sałatka z smażoną piersią perliczki i balsamicznym winegretem

ZUPY



(DO WYBORU JEDNO DANIE Z PONIŻSZEJ LISTY)

Krem z borowików z grzankami w aromatach trufli
Aksamitny krem ziemniaczany z przepiórczym jajkiem i truflami
Krem z zielonego groszku z kurkami i grzanką
Aksamitny krem z ziemniaków i porów z chrupiącym speckiem
Aksamitny krem z cukinii z grzankami ziołowymi
Aksamitny krem z chrzanu ze speckiem
Aksamitny krem ziemniaczany z soczewicą, estragonem i owocami morza
Aksamitny krem z kurek z oliwą tymiankową i chrupiącym boczkiem

DANIA GŁÓWNE



(DO WYBORU JEDNO DANIE Z PONIŻSZEJ LISTY)

Filet z okonia morskiego podany z musem z jabłka, krewetką i sosem koperkowym
Łosoś ze szpinakiem, słodkim ziemniakiem i musem cytrynowym
Polędwica wołowa z porami, karczochami i sosem z zielonego pieprzu
Gicz jagnięca z purée ziemniaczanym, suszonymi pomidorami i sosem balsamico
Pierś z kaczki z purée z buraka i jabłka z sosem Calvados
Polędwiczki wieprzowe w sosie rozmarynowym z purée ziemniaczanym i warzywami
Cielęcina duszona w sosie z majeranku z purée z marchwi
Pieczone kacze udko z grzybami, marchewką i pieczonymi ziemniakami

DESERY



(DO WYBORU JEDNO DANIE Z PONIŻSZEJ LISTY)

Deser czekoladowy z musem z czarnej porzeczki i lodami malinowymi
Gorący strudel gruszkowy z sosem waniliowym i lodami z cynamonu
Crème brûlée z chrupiącym ciastkiem miodowym i sorbetem z truskawek
Czekoladowa tartinka z jabłkiem i słonymi lodami karmelowymi
Bavarese jogurtowe z sosem truskawkowym
Gorący suflet czekoladowy z lodami z mięty
Kokosowa panna cotta z domowymi lodami o smaku piernikowym
Śliwkowy nugat w piernikowych aromatach

BUFET



Dania zimne:

Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami
Pasztet kaczko wieprzowy z brandy i pistacjami
Rostbef pieczony z gorczycą podany na pumperniklu z marynowaną perłową cebulką
Pierś kaczki pieczona w cytrusach
Delikatnie marynowany łosoś w konfiturze z imbiru
Tuńczyk w teriyaki z zielonymi glonami wakame
Pstrąg z bakłażanem i świeżym koprem
Selekcja warzyw z grilla z płatkami parmezanu

Deski serów włoskich i polskich z dodatkami:

konfitura z cebuli, musztarda z gruszek

Deski wędlin polskich z dodatkami:

marynowane grzyby, ogórki, chrzany, sos tatarski

Salaty:

Salata z kurczakiem w teriyaki i sosem z czarnego pieprzu
Sałatka z kuskusem, pomidorem i świeżą bazylią
Mini mozzarella na szaszłyku z czarną oliwką i świeżą bazylią

Gorące dania – do wyboru dwie pozycje

Dorsz pieczony z ziemniakami confit i kaparami
Turbot bałtycki z koprem włoskim, emulsją z wermutu i chrupiącą komosą ryżową
Dorada z purée ziemniaczanym, zielonym groszkiem i sosem chrzanowym
Biodrówka jagnięca z musem szpinakowym, wędzonym ziemniakiem i pieczonym jabłkiem
Policzki wołowe w czerwonym winie z pieczonymi ziemniakami
Polędwica z sarny podana z suszonymi pomidorami i grillowaną polentą

Desery

Mini babeczki z kremem i owocami sezonowymi
Strudel gruszkowy z bakaliami
Deser kokos-marakuja z bezą korzenną
Tiramisu o smaku amaretto z biszkoptem kawowym
Waniliowy crème brûlée
Świeże owoce sezonowe
Pieczywo własnego wypieku

ALKOHOLE

ALKOHOL

Vodka Baczewski/Ostoya
Cena: 280pln/but 0,7l

Vodka Belvedere
Cena: 380pln/but 0,7l

Aperol
Cena: 280pln/but 0,7l

Gin Bombay Sapphire
Cena: 380pln/but 0,7l

Rum Havana Club
Cena: 390pln/but 0,7l



ALKOHOL

Whisky Chivas Regal 12
Cena: 410pln/but 0,7l

Bourbon Jack Daniels
Cena: 390pln/but 0,7l

Tequila Blanco
Cena: 390pln/but 0,7l

Cognac Hennessy V.S.
Cena: 420pln/but 0,7l

Piwo
Cena: 29pln/but 0,33l

Opłata korkowa *
Cena: 160pln/but

* Jeżeli klient dostarcza
alkohol we własnym zakresie

Na wina z naszej karty win oferujemy 20% rabat.



OPEN BAR

WINO

Wino Musujące
Wino Białe
Wino Czerwone

ALKOHOLE

Vodka Ostoya
Gin Bombay Sapphire
Rum Havana Club
Whisky Chivas Regal 12
Bourbon Jack Daniels
Tequila Blanco
Cognac Hennessy v.S.
Piwo



KOKTAJLE

Cosmopolitan
Espresso Martini
Aperol Spritz
Caipiroska
Moscow Mule
Mojito
Cuba Libre
Daiquiri
Whisky Sour
Vodka Sour
Old Fashioned
Gin&tonic

CENA: 450PLN/OS.

Na wina z naszej karty win oferujemy 20% rabat.



TORTY WESELNE

Tort z marakuji

Biskopt, beza kokosowo-migdałowa, mus z marakuji na śmietanie i żelatynie

Cena: 225pln/kg

Tort „Stary”

Biskopt bezowy migdałowy, chrupiąca masa z orzecha laskowego, pianka bawarese miętowa, masa czekoladowa

Cena: 225pln/kg

Tort Schwarzwald

Biskopt ciemny czekoladowy pączkowany syropem wiśniowym z alkoholem, masa z białej czekolady i śmietany z wiśniami

Cena: 225pln/kg

Tort Markeza

Biskopt ciemny czekoladowy, orzechy w karmelu, pianka bawarese waniliowa

Cena: 225pln/kg

Tort Sacher

Biskopt ciemny czekoladowy przekładany konfiturą morelową, polewa czekoladowa

Cena: 225pln/kg

Tort jogurtowy

Biskopt jasny, mus z jogurtu i śmietany

Cena: 225pln/kg

Dodatkowa dekoracja

Cena: 20pln/kg

Specjalny kształt tortu (piłka, samochód etc.)

Cena: 30pln/kg



INFORMACJE DODATKOWE

CENA:

850 PLN/os

W CENIE:

menu serwowane
bufet z przekąskami ciepłymi, zimnymi oraz słodkimi
napoje bezalkoholowe
apartament małżeński
wydrukowanie menu

DODATKOWO OFERUJEMY:

dla Gości weselnych rabaty na pokoje od 15 do 20% w zależności od terminu
współpracę z profesjonalną dekoratorką i florystką
wybór win z listy ponad 200 rodzajów

KONTAKT:

Gorąco zachęcamy do kontaktu. Z wielką przyjemnością odpowiemy na Państwa pytania

Recepcja

☎ +48 12 384 08 08
✉ www.stary.hotel.com.pl
✉ stary@hotel.com.pl

Restauracja

☎ +48 12 384 08 06
🏠 www.likusrestauracje.pl
✉ trzy-rybki@hotel.com.pl