

Przyjęcie Weselne

w Hilton Garden Inn Radom

Wesele to niezapomniane wydarzenie dla Pary Młodej oraz całej rodziny. W trosce o zapewnienie Państwa komfortu podczas organizacji przyjęcia przygotowaliśmy wyjątkową propozycję.

Nasza oferta obejmuje:

- Wyśmienitą kuchnię
- Klimatyzowane wnętrza
- Specjalne menu dla najmłodszych
- Atrakcyjne ceny na noclegi



Menu I

290 zł/osoba

cena brutto

Przystawka

Rozbief wołowy z rukolą i malinami w sosie musztardowo-miodowym

Dania Główne

Chłopski rosół z makaronem

Pieczony filet z kaczki

w sosie żurawinowy z cynamonem / tarta jabłkowa / maślane puree / sałatka z buraczków z limonką i miodem

Deser

Gruszka Bella Helena z sosem zabajone

Bufet zimny

Półmisek mieszany tradycyjnych wędlin i mięs pieczonych

karczek pieczony, schab pieczony, szynka wędlina, sopocka wędlina

Mozzarella z pomidorami

Sos winegret

Rolmopsy śledziowe po kaszubsku

na krążkach chlebowych

Tradycyjna sałatka jarzynowa z groszkiem

Sałatka z wędzonego kurczaka

kurczak wędzony, groszek mrożony, ser żółty, ogórek konserwowy, seler naciowy, sos jogurtowo-majonezowym z nutką czosnku

Ryba po grecku

Rulony szynkowe nadziewane musem jajecznym i pieczarkami

Ślimaczki z ciasta francuskiego

Pikle

ogórek konserwowy, papryka, pieczarka, oliwki

Świeże warzywa

Pieczywo mieszane

Masło

Owoce sezonowe

Wybór ciast

Danie ciepłe serwowane I

Pieczona karkówka wieprzowa

w sosie grzybowym / kluski śląskie / surówka z kapusty pekińskiej

Danie ciepłe serwowane II

Boeuf Strogonoff z bagietką

Danie ciepłe serwowane III

Barszcz czerwony z krokietem



Menu II

300 zł/osoba

cena brutto

Przystawka

Tatar z łososia wędzonego

sałatka z mango, selera naciowego, jabłka i ogórka / papryczka chili / piklowany burak

Dania Główne

Zupa krem z pomidorów z mascarpone

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

pieczony jarmuż / gratin ziemniaczne / marchewka / cukinia
bastowana masłem

Deser

Sernik z serka mascarpone

z biszkoptami i sosem malinowym

Bufet zimny

Półmisek mięs pieczonych 5 rodzajów

Schab po warszawsku

Śledź w trzech smakach

Jaja faszerowane pieczarkami

w sosie tatarskim podane na miksie sałat

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem

Sałatka z pieczonego buraka

rukola / serek wiejski / prażone ziarna

Tymbaliki wieprzowe

Naleśniki faszerowane twarogiem i warzywami

Ślimaczki z ciasta francuskiego

Świeże warzywa

pomidor, ogórek, papryka

Dip tzatziki

Pieczywo mieszane

Masło

Owoce sezonowe

Wybór ciast

Danie ciepłe serwowane I

Radomskie flaczki cielęce z warzywami i serem żółtym

Danie ciepłe serwowane II

Policzki wołowe wolno gotowane / puree z pasternaka i gruszki
/ konfitowane warzywa korzenne

Danie ciepłe serwowane III

Barszcz czerwony z pasztecikiem



Menu III

330 zł/osoba

cena brutto

Przystawka

Carpaccio z ośmiornicy

z sałatką ze świeżych warzyw

Dania Główne

Bulion wołowy z kołdunem z jagnięciny

Roladki wołowe

farsz (ogórek kiszony, cebula, boczek, musztarda, estragon)
/kopytka chrzanowe / sałatka z buraczka

Deser

Panna cotta

z sosem z owoców lasu

Bufet zimny

Półmisek pieczonych różności

5 rodzajów mięsa : schab , karczek , boczek , rozbef wołowy Schab
po warszawsku

Rolmopsy śledziowe

dekorowane kawioem podane na krążkach chlebowych

Deska serów pleśniowych

Sałatka grecka

ze świeżymi warzywami serem feta i oliwą z oliwek

Sałatka brokuł z pieczonym mięsem

Roladki z łososa

faszrowane serkiem almette

Nuggetsy

z sosami „czosnkowy tysiąca wysp”

Eklerki z serkiem i łososiem z warzywami

Sos winegret

Pieczycwo mieszane

Masło

Owoce sezonowe

Wybór ciast

Danie ciepłe serwowane I

Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim

ziemniaczane puree tradycyjne (ze śmietaną i masłem) / brokuły

Danie ciepłe serwowane II

Zupa gulaszowa z chrupiącą bagietką

Danie ciepłe serwowane III

Szaszłyk generalski

połędwiczka wieprzowa, cebula, papryka, boczek wędzony gotowany ,
filet z kurczaka / ziemniaki opiekane / mix sałat z winegretem

Danie ciepłe serwowane IV

Barszcz czerwony z pierogami w okrasie



Menu dla dzieci

140 zł/osoba

cena brutto

Dania Główne

Chłopski rosół z makaronem

Barszcz czerwony z uszkami

Kopytka podsmażane na masełku

Nuggetsy drobiowe

Frytki

Surówka z jabłka i marchwi

Przystawki bez limitu

Mini naleśniczki

z kremem czekoladowym i dżemem

Racuszki z jabłkiem

posypane cukrem pudrem

Pizzerinki z ciasta francuskiego

Koreczki owocowe

Chipsy

Paluszki

Cukierki

Owoce sezonowe

Różnorodne ciasta

