

PROPOZYCJA WELCOME DRINKÓW

Kir Gloria

*Prosecco z likierem Cassis i truskawką
/ Prosecco with Cassis & strawberry/*

Cena za osobę 24,00 PLN

Szarlotka

*Żubrówka z sokiem jabłkowym i częścią jabłka
/ Żubrówka vodka with apple juice & apple garnish /*

Cena za osobę 14,00 PLN

Wino musujące

*Kieliszek wina musującego
/ Glass of sparkling wine /*

Cena za osobę 19,00 PLN

Tanquarey

*Gin z tonikiem i plastrem grejfruta
/ Gin with tonic and slice of grapefruit /*

Cena za osobę 24,00 PLN

Martini Bianco

*Martini z oliwką
/ Martini with olive /*

Cena za osobę 14,00 PLN

NON ALCOHOLIC DRINK

Virgin Mojito

/Virgin Mojito

Cena za osobę 14,00 PLN

*Podane ceny to ceny brutto, do których należy doliczyć 10% serwisu
/ Prices quoted are gross prices. A gratuity of 10% will be added to the final bill.*



OBIAD WESELNY

MENU I

Przystawki w stole / Appetizers

*Śledzie w zalewie korzennej z przetartym mleczem podane z tartym ziemniakiem
/ Marinated herring with grated milt served with grated potatoes*

*Tatar z poledwicy wołowej na staropolskim razowcu z marynowaną kurką
/ Beef tartare on toast with marinated chanterelle*

*Carpaccio z buraka na musie z czarnego bzu, z młodym szpinakiem,
orzechami i wegańskim parmezanem
/ Beetroot carpaccio on elderberry mousse, with spinach, nuts and vegan Parmesan*

*Salata Verde z pieczonym kozim serem, świeżym szpinakiem, avocado,
prażonym czosnkiem i parmezanem
/ Green salad with baked goat cheese, spinach, avocado, roasted garlic & parmesan cheese*

*Salata Cezar z kurczakiem zasypana parmezanem
/ Caesar salad with chicken & Parmesan*

*Carpaccio z kaczki z karmelizowaną cykorią
/ Duck carpaccio with caramelized chicory*

RESTAURACJA
Ale Gloria
Magdalena Gessler

Zupa / Soup

Rosół z kołdunami jagnięcymi
/ Broth with lamb meat noodles

lub/or

Krem z kalafiora z oliwą truflową
/ Cauliflower cream soup with truffle oil

Dania Główne / Main Courses

Półwka kaczki po polsku, faszerowana kwaśnymi jabłkami z modrą kapustą
Half of duck in polish style stuffed with apples and red cabbage

lub/or

Dorsz z puree z kalafiora z blanszowanym szpinakiem
/ Cod fish with cauliflower puree & blanched spinach

Desery / Sweet Things

Tort weselny -Biała wycinanka
Wedding Cake -White cutout

Smaki do wyboru / Flavors to choose:

Szwarcwaldzki / Schwartzwalder

Maliniak / Raspberry Cake

Śmietanowy z owocami / Creamy with fruits

Cena od osoby 160,- PLN / Price per person 160,- PLN

*Podane ceny to ceny brutto, do których należy doliczyć 10% serwisu
/ Prices quoted are gross prices. A gratuity of 10% will be added to the final bill.*



OBIAD WESELNY

MENU II

Przystawki w stole / Appetizers

*Śledzie w zalewie korzennej z przetartym mleczem podane z tartym ziemniakiem
/ Marinated herring with grated milt served with grated potatoes*

*Tatar z polędwicy wołowej na staropolskim razowcu z marynowaną kurką
/ Beef tartare on toast with marinated chanterelle*

*Salata z kozim serem, kaparami, pieczonymi pomidorami cherry i prażonym czosnkiem
/ Salad with goat cheese, capers, roasted cherry tomatoes and roasted garlic*

*Tatar z wędzonej marchewki z avocado i twarożkiem z nerkowca
/ Smoked carrot tartar with avocado and cashew mousse*

*Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kawiozem
/ Crispy potato cakes with smoked salmon and caviar*

Zupa / Soup

*Rosół z kotłunami jagnięcymi
/ Broth with lamb meat noodles*

lub/or

*Zupa warzywna z pieczonymi pomidorami cherry zasypana koprem i dymką
/ Vegetables soup with roasted cherry tomatoes, dill & green shallots*

RESTAURACJA
Alle Gloria
mopde Gessler

Dania Głównie / Main Courses

Konfitowane udo z gęsi z sosem wiśniowo-chrzanowym podane z pyzami i pieczonym jabłkiem faszerowanym buraczkami
/Confit goose leg with cherry and horseradish sauce served with potato dumplings and baked apple stuffed with beetroot

lub/or

Chrupiący filet z troci wędrowej na kremowo-aksamitnym risotto z owocami morza
Crispy fillet of sea trout with creamy & velvety risotto with seafood

Desery / Sweet Things

Tort Weselny - Sen / Wedding Cake - Dream

Smaki do wyboru/ Flavors to choose:

Czaji

Truskawkowa napoleonka / Strawberry Napoleon Cake

Śmietanowy z owocami / Creamy with fruits

Cena od osoby 175,- PLN / Price per person 175,- PLN

Podane ceny to ceny brutto, do których należy doliczyć 10% serwisu
/ Prices quoted are gross prices. A gratuity of 10% will be added to the final bill.

PROPOZYCJE PAKIETÓW Z NAPOJAMI

OPEN BAR I

Wino Białe

Don Hugo Bianco, Spain

Wino czerwone

Don Hugo Tinto, Spain

Piwo / Beer

Napoje bezalkoholowe

Soki / Juices

pomarańczowa, grapefruit, jabłko, porzeczka

orange, grapefruit, apple, black currant

Napoje gazowane / Fizzy soft drinks / coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna / Mineral water

Herbata / Tea / Dilmah

Kawa / Coffee

Cena brutto od osoby / Gross price per person

do 4 godzin 79,00 / do 6 godzin 119,00

up to 4 hours 79,00 / up to 6 hours 119,00

OPEN BAR II

Wino Białe

Tenta Chardonnay, Central Valley Chile

lub

Rosemount Founders Edition Chardonnay

Wino czerwone

Tenta Cabernet Sauvignon Central Valley Chile

lub

Rosemount Founders Edition Shiraz

Alkohole

Piwo / Beer

Vodka Żubrówka Black

RESTAURACJA
Ale Gloria
mopde Gessler

Whisky Ballantines

Koktajle alkoholowe:

Whisky sour

Vodka sour

Bloody Merry

Screwdriver

Cucumber vodka

Napoje bezalkoholowe

Soki / Juices

pomarańczowa, grapefruit, jabłko, porzeczka

orange, grapefruit, apple, black currant

Woda mineralna / Mineral water

Napoje gazowane / Sparkling beverages

Coca Cola, Fanta, Sprite

Herbata / Tea / Dilmah

Kawa / Coffee

Cena brutto od osoby / Gross price per person

do 4 godzin 119,00 / do 6 godzin 159,00

up to 4 hours 119,00/ up to 6 hours 159,00

OPEN BAR III

Wino musujące na powitanie / Sparkling wine for Welcome

Wino Białe

Tenta Chardonnay, Central Valley Chile

lub

Rosemount Founders Edition Chardonnay

Wino czerwone

Tenta Cabernet Sauvignon Central Valley Chile

lub

Rosemount Founders Edition Shiraz

RESTAURACJA
Ale Gloria
mopde Gessler

Alkohole

Piwo / Beer

Campari Bitter

Vodka Żubrówka Black

Whisky Ballantines

Gin Seagrams

Rum Havana

Tequila Olmeca

Baileys

Koktajle alkoholowe:

Long Island iced Tea

Whisky sour

Vodka sour

Tequilla Sunrice

Cuba Libre

Gin & Tonic

Campari & orange juice

Napoje bezalkoholowe

Soki / Juices

pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka

orange, grapefruit, apple, black currant

Woda mineralna / Mineral water

Napoje gazowane / Sparkling beverages

Coca Cola, Fanta, Sprite

Herbata / Tea / Dilmah

Kawa / Coffee

Cena brutto od osoby / Gross price per person

do 4 godzin 149,00 / do 6 godzin 179,00

up to 4 hours 149,00/ up to 6 hours 179,00

OPEN BAR Soft

Soki / Juices

pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka

orange, grapefruit, apple, black currant

Woda mineralna / Mineral water

Napoje gazowane / Sparkling beverages

Coca Cola, Fanta, Sprite

Herbata / Tea / Dilmah

Kawa / Coffee

Cena brutto od osoby / Gross price per person

do 4 godzin 45,00 / do 6 godzin 65,00

up to 4 hours 45,00/ up to 6 hours 65,00

Podane ceny to ceny brutto, do których należy doliczyć 10% serwisu

/ Prices quoted are gross prices. A gratuity of 10% will be added to the final bill.

*Po przekroczeniu czasu trwania open baru, napoje będą liczone wg konsumpcji
po cenach z karty*

/ After open bars time limit beverages will be charge according to consumption