

BO W TWOICH MARZENIACH  
LICZY SIĘ KAŻDY SZCZEGÓŁ!



Scandic

# NASZA WYJĄTKOWA OFERTA NA WASZ WYJĄTKOWY DZIEŃ!

## DLA NASZYCH GOŚCI PRZYGOTOWALIŚMY:

- Kieliszek wina musującego na toast powitalny dla Pary Młodej oraz wszystkich Gości Weselnych;
  - Salę Bankietową z preferowanym ustawieniem oraz parkietem do zabawy;
  - Apartament dla Nowożeńców z miłym śniadaniem podanym do łóżka;
  - Specjalne ceny noclegów dla Gości weselnych;
  - Menu zaprojektowane przez Szefa Kuchni, które zawierają: menu serwowane, bufet z przekąskami, sałatki, dania gorące, desery oraz napoje;
  - Bogaty wybór open bar;
  - Wydruk winietek i menu;
  - Voucher na „weselny” zabieg SPA dla dwojga;
  - Atrakcyjną cenę na „weselny” pakiet SPA w SAND SPA;
  - Opiekuna wesela, który z wielką przyjemnością doradzi w kwestii przygotowania Sali jak i wyboru podwykonawców organizacji wesela.
- Miłosne piątki- tylko w piątki przygotowaliśmy specjalny rabat - 20 PLN zniżki od osoby na menu weselne**



## SALA WESELNA

W pełni klimatyzowane i z doskonałą akustyką sale można zaaranżować według Państwa wymagań tak, aby zapewnić niezapomnianą atmosferę, którą dopełni odpowiednio dobrana oprawa muzyczna.

Proponujemy:

- salę restauracyjną na organizację przyjęcia weselnego /do 30 Gości/;
- sale bankietowe na organizację wesela / do 160 Gości/.



*Proponujemy wesele w układzie tradycyjnym przy złączonych stołach, (układ idealny dla wesel z udziałem do 120 Gości)*

## DEKORACJE

Z przyjemnością doradzimy i zorganizujemy dla Państwa wystrój sali. Proponujemy kompozycje kwiatowe oraz specjalne aranżacje.



*Proponujemy również wesele w układzie przy stolikach bankietowych 8 – 10 osobowych, (układ idealny dla wesel z udziałem do 160 Gości)*

## RABATY DLA GOŚCI WESELNYCH:

- Dzieci do lat 5- bezpłatnie;
- dzieci od 5 do 12 lat - 50% zniżki na menu weselne;
- orkiestra, kamerzysta, fotograf- 20% zniżki na menu weselne.

# MENU WESELNE NR 1

*Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz toast wzniesiony lampką wina musującego*

CENA  
197 PLN

## MENU SERWOWANE

Wędzony pstrąg, podany na sałatce z rukoli i ogórka z melonem miodowym i sosem tatarskim  
Klasyczny polski żurek na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą  
Panierowany kotlet schabowy z ziemniakami gotowanymi, koprem i kapustą duszoną po góralsku  
Świeżo pieczone bułki i chleb, masło i domowy smalec do smarowania

## BUFET

### ZIMNE PRZEKAŚKI

Swojski krupniok z wątróbką i majerankiem  
Ogórki kiszzone i konserwowe  
Pieczeń litewska z cebulą i szynką  
Szynka z „piekła”, domowa pieczona  
Kabanosy – selekcja z 5ciu różnych  
Pomidorki z cebulą, ogórki krojone, papryka marynowana, grzybki w occie  
Wieprzowina w galarecie  
Filety śledziowe z jabłkami i cebulą po kaszubsku

## SALATKI

Polska sałatka jarzynowa z jajkami i kukurydzą  
Sałatka z kiszonych ogórków, z papryką i cebulą  
Domowa sałatka z makaronu i szynki prasowanej z majonezem  
Sałatka z kapusty pekińskiej z kurczakiem

## DANIA GORAĄCE

Pieczony schab ze śliwkami w sosie morelowym  
Cząstki z kurczaka pieczonego na rożnie  
Polskie ziemniaki podsmażane z majerankiem i cebulą  
Delikatna kasza perłowa okraszona skwarkami z boczku  
Pierogi z mięsem i okrasą z cebulki  
Oprószana marchewka z groszkiem

## DESERY

Jabłecznik z bitą śmietaną i migdałami  
Pieczone jabłka z cynamonem i syropem waniliowym  
Sernik z sosem z dzikiej róży

## NAPOJE

Kawa, herbata, coca-cola, fanta, sprite, soki, woda

# MENU WESELNE NR 2

*Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz toast wzniesiony lampką wina musującego*

CENA  
222 PLN

## MENU SERWOWANE

Delikatna sałatka z kompozycji ryb wędzonych, sera pleśniowego i delikatnych sałat z „sokiem” ze świeżych cytryn i „korzeni”  
Lekko pikantna zupa rybna, aromatyzowana brandy z grzankami maślanymi i świeżą kolendrą  
Połudwica wellington z sosem perigord oraz kremowymi ziemniakami i bukietem słodkich marchewek  
Świeżo wypiekane bułki z ziarnami oraz masło i kremowy serek dla „okrasy”

## BUFET

### ZIMNE PRZEKAŚKI

Schab pieczony po żydowsku z migdałowcem  
Pieczona rolada z kurczaka z grzybami  
Tradycyjny tatar wołowy z żółtkiem  
Szynka pieczona na dębowych gałęziach  
Paszтет domowy, podwędzany w mieszk  
Śledzie po węgiersku pikantne lub nie (do wyboru )  
Cukinia faszerowana marchewką  
Pomidorki faszerowane musem z koziego sera i pietruszki  
Tatar z oberżyny na kielbasie wędzonej

## SALATKI

Niemiecka sałatka ziemniaczana z pieczonym bekonem i ogórkami  
Pikantna sałatka polinezyjska z owoców z tuńczykiem  
Włoska sałatka grzybowa z makaronem i serem  
Mieszane sałaty z dodatkami: fety, oliwek, grzanek, kolorowych papryk, ogórków, pomidorów, czerwonej cebuli oraz dwóch dressingów do sałat: winegret z trawy cytrynowej oraz aioli bazyliowego  
Oliwy i octy balsamiczne, smakowe

## DANIA GORAĄCE

Pieczony indyk w rozmarynie  
Delikatny pieczony filet z łososia w sosie cytrynowym  
Kompozycja warzyw gotowanych z ziołami  
Pieczone z rozmarynem i ziołami ziemniaki noisette  
Delikatny maślany ryż z warzywami korzennymi

## DESERY

Kolorowe bezy z sosem owocowym  
Delikatne ciasto czekoladowe z wiśniami i kremem z ajerkoniaku  
Szarlotka z cynamonem i sosem miętowym

## NAPOJE

Kawa, herbata, coca-cola, fanta, sprite, soki, woda

## MENU WESELNE NR 3

*Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz toast wzniesiony lampką wina musującego*

CENA  
195 PLN

### MENU SERWOWANE

Kaprys z mozzarelli i pomidorów, podany na strzępiastych sałatach z wędzonym kozim serem

Tradycyjny rosół z kurczaka i wołowiny z warzywami, kluskami lanymi i szynonadą z pietruszki

Pierś z indyka faszerowana cielęcina, z ryżem jaśminowym z migdałami, sosem tymiankowym i gotowaną z cukrem brukselką  
Świeżo pieczone mini bułki, masło, kremowy mus paprykowy do smarowania pieczywa

### BUFET

#### ZIMNE PRZEKAŚKI

Domowa rolada z bekonu pieczona z ziołami  
Selekcja różnych gatunków salami ( 3 rodzaje)  
Borowiki marynowane w tymianku, rozmarynie i czosnku w stylu pimonckim

Pieczona w piecu chlebowym szynka z gęsi  
Świeżo wędzone kęski młodych kurcząt

Klasyczny śledź po tatarsku z jajkami

Paluszki warzywne z musem z sera pleśniowego i jogurtu

Pomidory z musem łososiowym i kaparami

### SALATKI

Wykwintna sałatka Waldorff z orzechami

Delikatna sałatka ryżowa z winogronami

i gotowanym w maśle kurczakiem

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa

Oliwy i octy balsamiczne smakowe

### DANIA GORAĄCE

Pieczone i faszerowane serem i ziołami piersi z kurczęcia z sosem z gorgonzoli

Makaron z sosem grzybowym i prawdziwkami

Filety z dorsza w wędzonym sosie śliwkowym

Kalafior gratinowany z krastem orzechowym

Pieczone w ziołach cząstki ziemniaków z delikatnym chilli

Klasyczny marokański kuskus z rodzynkami i figą

### DESERY

Ciasto czekoladowo-śmietankowe z wiśniami

Sernik z sosem z czerwonych owoców

Domowy placek z rabarbarem z cukrem fiołkowym i gęstą śmietaną

### NAPOJE

Kawa, herbata, coca-cola, fanta, sprite, soki, woda

## MENU WESELNE NR 4

*Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz toast wzniesiony lampką wina musującego*

CENA  
182 PLN

### MENU SERWOWANE

Świeżo wędzony łosoś norweski, podany na zielonej sałatce z figą, chrzanem i struganym parmezanem

Domowa zupa ze świeżych pomidorów, z pianą bazyliową i wędzonym serem

Klasyczny soczysty schab pieczony w miodzie i białym winie, podany z sosem naturalnym, pieczonym ziemniakiem i bukietem warzyw rustykalnych

Świeżo pieczone mini bułki, masło i krem czosnkowy z rozmarynem do smarowania

### BUFET

#### ZIMNE PRZEKAŚKI

Pieczony i podsuszany schab na sposób cygański

Ogórek z musem kremowo-ziołowym

Domowa pieczeń z gęsią i kurczakiem

Opiekany rumiany filet z indyka

Domowa kielbasa z wędzarni

Pikle i marynaty (marynowane grzybki, śliwki umeboshi w occie, ogóreczki, cebulki, papryczki itp.)

Czarne i zielone oliwki marynowane w czosnku i cytrynie, z kozim serem i ziołami

Filety śledziowe z sosem śmietanowym na sałatce z renet

### SALATKI

Tropikalna słodko pikantna sałatka z awokado, pomarańczy,

pomidorów i cebuli oraz ostrych papryczek

Tradycyjna sałatka grecka w stylu „Giardini di Naxos ”

Meksykańska sałatka z kurczakiem i dynią

Oliwy i octy balsamiczne smakowe

### DANIA GORAĄCE

Pieczeń wieprzowa w sosie szafranowym

Pieczone udka z kurczaka w sosie barbecue

Gotowane ziemniaki z masłem i koprem

Zapiekana lasagne ze szpinakiem i serem

Dziki ryż z kielkami i prażonym słonecznikiem

Mozaika z gotowanych i zapiekanych warzyw

### DESERY

Szarlotka z bitą śmietaną

Sałatka owocowa z sosem czekoladowym i kokosem

Sernik z orzechami i migdałami

### NAPOJE

Kawa, herbata, coca-cola, fanta, sprite, soki, woda

## PRZYJĘCIE WESELNE NR 1\*

118 PLN  
OD OSOBY

### SERWOWANE

Krem z borowików z kluskami „spatzle” aromatyzowany redukcją z porto i wina czerwonego oraz truffli

Pieczona pierś z kurczaka faszerowana szparagami, podana z ziemniakami w maśle pietruszkowym oraz bukietem delikatnych warzyw gotowanych

### BUFET

Pieczeń karkowa w orzechach  
Tatar z wędzonego dymem jałowcowym łososia  
Selekcja pasztetów z dziczyzny  
Selekcja wędlin, mięs i kiełbas podana na lustrze  
Tradycyjna polska sałatka warzywna  
Sałatka śledziowa po kaszubsku z jabłkami i musztardą

### BUFET DESEROWY

Sernik z bakaliami i bitą śmietaną aromatyzowaną cynamonem  
Delicja jagodowa z sosem z dzikich owoców leśnych  
Szarlotka z sosem cynamonowym i bakaliami

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda Scandic, soki owocowe



\*menu serwowane i w formie bufetu do 30 osób

## PRZYJĘCIE WESELNE NR 2\*

121 PLN  
OD OSOBY

### SERWOWANE

Delikatna włoska zupa minestrone, podana z grzankami maślanymi i kozim serem oraz pesto bazyliowym

Tradycyjna polska kaczka z jabłkami, podana z duszoną w winie kapustą czerwoną oraz ziemniakami gratinowanymi

### BUFET

Duszony w czerwonym winie schab faszerowany jałowcem  
Wędzona szynka faszerowana mussem chrzanowym  
Selekcja serów, serów pleśniowych z owocami  
Selekcja wędlin, mięs i kiełbas, podana na lustrze  
Sałatka grecka „taormina” z fetą i oliwkami  
Sałatka z ryb wędzonych i grillowanych warzyw

### BUFET DESEROWY

Sernik ze skórą pomarańczową i konfiturą z dzikiej róży  
Delikatne ciasto z morelami i galaretką  
Placek rabarbarowy z sosem waniliowym

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda Scandic, soki owocowe



\*menu serwowane i w formie bufetu do 30 osób

## PRZYJĘCIE WESELNE NR 3\*

165 PLN  
OD OSOBY

### SERWOWANE

#### Przekąska 1

Koktail z krewetek, podany z sosem aurora i marynowanym w cukrze muscovado ananasem

#### Lub

#### Przekąska 2

Sałátka z szynki parmeńskiej, gruszek i melona miodowego, podana na grillowanym chlebie razowym z fetą

#### Zupa

Kremowa zupa ze świeżych pomidorów, podana z kozim serem, kwaśną śmietaną i prażonymi pestkami dyni

#### Danie główne

Delikatny stek z polędwicy wołowej, podany z duszonymi w winie szalokami, ciemnym sosem z porto aromatyzowanym trufkami, zielonym puree ziemniaczanym i szparagami pieczonymi w wędzonej pancecie

### DESER

Puchar lodów i bakalii, podany z likierem i bitą śmietaną

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda Scandic, soki owocowe

\*menu serwowane i w formie bufetu do 30 osób



## PRZYJĘCIE WESELNE NR 4\*

145 PLN  
OD OSOBY

### SERWOWANE

#### Przekąska 1

Świeżo wędzony dymem jałowcowym łosoś norweski, podany na razowcu w akompaniamencie młodej sałatki i jajek z musem chrzanowym

#### Lub

#### Przekąska 2

Serca karczochów, podane z suszonymi na słońcu pomidorami rzymskimi i serami w formie delikatnej sałatki

#### Zupa

Zupa krem z homara, podana z kluseczkami lanymi i klarowanym masłem

#### Danie główne

Pieczona w miodzie i korzeniach szynka wieprzowa, aromatyzowana cynamonem i goździkami, podana z bukietem jarzyn i młodymi ziemniakami pietruszkowymi oraz żurawiną

### DESER

Gorący sernik z sosem waniliowym i pomarańczami

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda Scandic, soki owocowe

\*menu serwowane i w formie bufetu do 30 osób

## ALKOHOLE

### Bar otwarty

Oferujemy specjalne ceny tzw. otwartego baru (wybranych napojów alkoholowych).

### Korkowe

Umożliwiamy również wniesienie własnego alkoholu na salę za opłatą tzw. „korkowego”, które wynosi 12 PLN brutto od każdej otwartej wniesionej butelki wódki lub/i wina.

### Mix

Kolejna propozycja to zakup lampki wina dla każdego Gościa za 15 PLN brutto i bezpłatne korzystanie z własnego alkoholu na weselu

## DODATKOWE ATRAKCJE

Posiadamy bogatą bazę firm z którymi współpracujemy przy organizacji wesel, zaczynając od oprawy muzycznej, propozycji niekonwencjonalnych tortów i innych słodkości, kończąc na profesjonalnej opiece nad dziećmi w trakcie przyjęcia weselnego. Z przyjemnością podzielimy się naszym doświadczeniem.









Hotel Scandic Gdańsk  
ul. Podwale Grodzkie 9  
80-895 Gdańsk

tel. 58 300 60 48/95  
e-mail: [meeting.gdansk@scandichotels.com](mailto:meeting.gdansk@scandichotels.com)  
[www.restauracja-senso.com](http://www.restauracja-senso.com)