



www.sandraspa.eu

W E S E L E jak M A R Z E N I E 2011

Cały Rok do Waszej dyspozycji

Zacznijmy od **W**ieczoru **P**anińskiego / **K**awalerskiego

(wSPAniały weekend w Karpaczu lub romantyczne spacery brzegiem morza w Pogorzeliicy)

Następnie **K**rok po **K**roku ...zadbamy o najdrobniejsze szczegóły:

- zaproponujemy menu
- zaprojektujemy wystrój sali weselnej
- zorganizujemy sesję zdjęciową
- zapewnimy obsługę /obsługa sali, zespół, prezenter, fotograf, video-filmowanie/
- nasz Konsultant stworzy harmonogram przygotowań Weselnych
- umówimy fryzjera i kosmetyczkę
- stworzymy projekt zaproszeń
- zapewnimy transport Gości weselnych oraz limuzynę dla Młodej Pary
- przygotujemy kompozycje kwiatowe
- zarezerwujemy komfortowe noclegi dla Gości oraz Apartament dla Młodej Pary
- pomożemy zaplanować podróż poślubną ...

... a z okazji **I** - wszej **R**ocznicy **Ś**lubu ZAPROSZENIE

na **R**omantyczny **W**eekend dla **M**ŁODEJ **P**ARY GRATIS



www.sandraspa.eu

WESELE jak MARZENIE 2011

Cały Rok do Waszej dyspozycji

Propozycja *Menu I*

Aperitif:

Lampka Wina Musującego

Dania ciepłe:

obiad:

(serwowane na paterach – 2 porcje mięsa / osoba)

*Aksamitny kurek szparagowy z groszkiem ptysiowym
Karkówka pieczona utopiona w wyśmienitym sosie grzybowym
Faszerowane udko z kurczaka w sosie borówkowym
Tradycyjny schab w złotej panierce
Ziemniaki / frytki / ryż
Warzywa świeże – Zielone Ogrody
Bukiet warzyw gotowanych*

przed północą:

Dzik szlachecki serwowany z kaszą oprószoną rumianymi skwarkami

po północy:

*Bigos staropolski ze swojską kiełbasą
Szaszłyk drobiowy z puree chrzanowym
Rubinowy barszcz ze złocistym pasztecikiem*

Zimny Bufet:

*Roladki z pstrąga faszerowane musem z łososia w galarecie
Śledź na trzy sposoby robiony
Tatar wołowy
Półmisek mięs pieczystych z ćwikłą i chrzanem podany
Deska serów obsypana orzechami
Galaretką drobiowa
Pomidory z mozzarellą, sosem Pesto i świeżą bazylią
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sosy – Smak Świata*

Słodki bufet:

*Ciasta – Słodki Raj
Owocowy zawrót głowy
TORT WESELNÝ (różne smaki)*

Napoje:

*Soki 0,5 l / osoba
Napoje gazowane 0,5 l / osoba
Kawa / herbata (bo)*

Alkohol:

*Wódka: 100 gr / osoba
Wino: 100 gr / osoba*



Koszt 1 osoby: 195 zł.

* przedstawione propozycje są tylko naszą sugestią ; na życzenie przedstawimy propozycje menu zgodne z Państwa sugestiami
Kalkulacja sporządzona została przy założeniu min 100 osób uczestniczących w weselu



www.sandraspa.eu

WESELE jak MARZENIE 2011

Cały Rok do Waszej dyspozycji

Propozycja *Menu II*

Aperitif:

Lampką Wina Musującego

Dania ciepłe:

obiad:

Bursztynowy rosół z domowym makaronem

Schab pieczony przepleciony boczkiem

Tradycyjna pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim

Roladką drobiowa faszerowana serem i szpinakiem w sosie rozmarynowym

Ziemniaki / frytki

Warzywa świeże – Zielone Ogrody

Bukiet warzyw gotowanych

(serwowane na paterach – 2 porcje mięsa / osoba)

przed północą:

Płonący prosiak serwowany z sosem żurawinowym

po północy:

Szaszłyk z pieczarkami

Pieczone ziemniaki oprószone wiosenną nutą

Żurek staropolski w chlebie z przepiórczymi jajami

Rubinowy barszcz ze złocistym pasztecikiem

Zimny Bufet:

Ryba smażona w warzywnej kołderce

Roladki z pstrąga faszerowane musem z łososia w galarecie

Łosoś wędzony ze szparagami i kolbą kukurydzy

Śledź na trzy sposoby robiony

Tatar z łososia w muszli morskiej z dodatkiem kawiuru

Półmisek mięs pieczystych z ćwikłą i chrzanem podany

Galantyna z kurczaka z bakaliami

Salatka jarzynowa w szynkowym rożku

Sosy – Smakj Świata

Słodki bufet:

Ciasta – Słodki Raj

Owocowy zawrót głowy

TORT WESELNY (różne smaki)

Napoje:

Soki 0,5 l / osoba

Napoje gazowane 0,5 l / osoba

Kawa / herbata (bo)

Alkohol:

Wódka: 100 gr / osoba

Wino: 100 gr / osoba



Koszt 1 osoby: 205 zł

* przedstawione propozycje są tylko naszą sugestią ; na życzenie przedstawimy propozycje menu zgodne z Państwa sugestiami
Kalkulacja sporządzona została przy założeniu min 100 osób uczestniczących w weselu



www.sandraspa.eu

WESELE jak MARZENIE 2011

Cały Rok do Waszej dyspozycji

Propozycja *Menu III*

Aperitif:

Dania ciepłe:

obiad:

(serwowane na paterach – 2 porcje mięsa / osoba)

Lampka Wina Musującego

Bulion królewski z litewskimi kołdunami

Karkówka faszerowana podana ze szlacheckim sosem

Chrupiąca pierś z kurczaka z ananasek i żurawiną

Zrazy wołowe w pikantnym sosie

Ziemniaki / frytki / ryż

Warzywa świeże – Zielone Ogrody

Bukiet warzyw gotowanych

przed północą:

Płonąca szynka pieczona z sosem śliwkowym

po północy:

Golonka duszona w piwie

Zupa gulaszowa – Węgierskie Zamieszanie

Rubinowy barszcz ze złocistym pasztecikiem

Zimny Bufet:

Róża z łososia z sosem kawiowym

Półmisek mięs pieczytych z ćwikłą i chrzanem podany

Szynka ze szparagami i kolbą kukurydzy

Deska serów obsypana orzechami

Galaretką drobiowa

Salatka jarzynowa w szynkowym rożku

Salatka capreze

Pasztet gajowego z grzybami

Sosy – Smakj Świata

Słodki bufet:

Ciasta – Słodki Raj

Owocowy zawrót głowy

TORT WESELNY (różne smaki)

Napoje:

Soki 0,5 l / osoba

Napoje gazowane 0,5 l / osoba

Kawa / herbata (bo)

Alkohol:

Wódka: 100 gr / osoba

Wino: 100 gr / osoba



Koszt 1 osoby: 220 zł.

* przedstawione propozycje są tylko naszą sugestią ; na życzenie przedstawimy propozycje menu zgodne z Państwa sugestiami
Kalkulacja sporządzona została przy założeniu min 100 osób uczestniczących w weselu



www.sandraspa.eu

WESELE jak MARZENIE 2011

Cały Rok do Waszej dyspozycji

Propozycja *Menu IV*

Aperitif:

Lampka Wina Musującego

Przystawka:

Meleon w szynce parmeńskiej

Dania ciepłe:

obiad:

Bursztynowy rosół z domowym makaronem

Polędwica wołowa z rusztu w sosie pieprzowym podana na kurkach

(serwowane na paterach – 2 porcje mięsa / osoba) *Polędwiczki wieprzowe faszerowane serem gorgonzola, orzechami*

włoskimi i suszonymi pomidorami w balsamicznym sosie

Łosoś z rusztu ze szpinakiem, na sosie cytrynowym

Ziemniaki / frytki / placuszki Rosti

Warzywa świeże – Zielone Ogrody

Bukiet warzyw gotowanych

przed północą:

Dzik szlachecki serwowany z kaszą oprószoną rumianymi skwarkami

po północy:

Faszerowane udo z kaczki na sosie borówkowym

Bigos staropolski ze swojską kielbaską

Królewski szaszłyk rybny

Rubinowy barszcz ze złocistym pasztecikiem

Zimny Bufet:

Roladki z pstrąga faszerowane musem z łososia w galarecie

Śledź na trzy sposoby robiony

Tatar wołowy

Półmisek mięs pieczystych z ćwikłą i chrzanem podany

Carpatio z łososia z kaparami

Deska serów obsypana orzechami

Pasztet gajowego z grzybami

Pomidory z mozzarellą, sosem Pesto i świeżą bazylią

Salatką nicejską z tuńczykiem

Sosy – Smak Świata

Słodki bufet:

Ciasta – Słodki Raj

Owocowy zawrót głowy

TORT WESELNY (różne smaki)

Napoje:

Soki 0,5 l / osoba

Napoje gazowane 0,5 l / osoba

Kawa / herbata (bo)

Alkohol:

Wódka: 250 gr / osoba

Wino: 100 gr / osoba



Koszt 1 osoby: 310 zł.

* przedstawione propozycje są tylko naszą sugestią ; na życzenie przedstawimy propozycje menu zgodne z Państwa sugestiami
Kalkulacja sporządzona została przy założeniu min 100 osób uczestniczących w weselu