



Menu II

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO
295ZŁ/OS.

Podany zestaw jest jedynie propozycją.
Menu jest ustalane indywidualnie według Państwa
potrzeb i preferencji.

ZA DARMO DLA GOŚCI WESELA

zniżki dla najmłodszych uczestników przyjęcia –
dzieci do 10 lat – 50 % ceny
klasyczna dekorację sali balowej
tradycyjne powitanie chlebem i solą
lampka szampana dla na powitanie Państwa Młodych
ekskluzywne serwowanie obiadu weselnego na
podgrzewanych paterach
konsultacje i doradztwo przy wyborze menu
pomoc w organizacji ułożenia gości przy stołach
fotospot – serce miłości, w naszym ogrodzie
iluminowana pergola z fontanną w stylu włoskim
osobne pomieszczenie do przechowywania alkoholu
trzy przestronne, oświetlone i bezpieczne parkingi
taras widokowy z ławeczkami
nowoczesne oświetlenie sali balowej
stylowa altana w naszym pięknym ogrodzie
nie pobierany korkowego,

ELASTYCZNE MENU

Możliwość dostosowania menu pod indywidualne diety –
opcja wegetariańska i wegańska.

SALE BALOWE

Do wyboru piękne, stylowe, przestronne i klimatyzowane
sale balowe – idealne na duże i mniejsze wesela:

Sala Pałacowa (największa, klasyczna, na ponad 200 os.).

Sala Księżęca (kameralna, elegancka sala, do 120 os.).

Dostępne są też:

Sala Restauracyjna

Pokój dla dzieci

Apartamenty na wynajem.

PROMOCJE NA WESELA W TYGODNIU,
W NIEDZIELE I NA POPRAWINY



PROPOZYCJA MENU

**Uroczyste powitanie chlebem i solą
Toast za zdrowie Młodej Pary - lampka szampana dla każdego**

WYBORNY OBIAD

Rodzaje zup do wyboru:

Staropolski rosół z aranzacją marchwiowo-pietruszkową,
podawany z makaronem
Krem z pieczarek oprószone groszkiem ptysiowym
Krem z polskich pomidorów z bazylią i grzankami
Zupa prowansalska z grissini
Sezonowe zupy krem z dodatkami, np. krem dyniowy.

DANIE GŁÓWNE - SERWOWANE NA PATERACH

Mięsa do wyboru - proszę wybrać 4 rodzaje:

Tradycyjny kotlet schabowy
De Volaille z masłem
Roladka śląska
Grillowane udko drobiowe
Pieczeń z szynki wieprzowej
Roladki drobiowe z pieczarkami i blanszowaną cebulką
Kieszonka schabowa wypełniona brokułami i marynowaną cebulką
Specjalność drobiowa zapiekana z ciepłą brzoskwinia i żurawiną
Roladki drobiowe nadziewane smażonymi liśćmi szpinaku
i serem mozzarella
Kieszonki schabowe z blanszowanymi warzywami
Roladka wiejska z szynki wieprzowej
Schab panierowany w złocistych płatkach kukurydzianych
Rolada drobiowa faszerowana serem feta i czerwoną papryką

Mięso liczone 2 sztuki na osobę np. 100 osób = 200 mięs

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Do wyboru:

Gałki ziemniaków uszlachetnione dipem maślanym i koperkiem
Dufinki
Talary ziemniaczane
Trzy rodzaje surówek podanych w półmiskach
Złociste frytki

DESER I

Tort weselny Pary Młodej



I & II DANIE GORĄCE

Specjalność drobiowa w złocistej pierzynie ozdobiona
kleksem pieczarkowo – śmietanowym.
Kieszonka drobiowa wypełniona pieczarkami oraz blanszowaną
cebulką, uwieńczone dipem koprowym.
Przysmak "SONATA" zapiekany z ananasem i serem żółtym
oraz zdobiony szkarłatną żurawiną.
Królewski schab nadziewany delikatną morelką
ze średnio pikantnym dressingiem.
Schab Saute serwowany na bazie z runa leśnego.
Plastry karkówki duszone w siedmiu ziołach.
Klasyczny szaszłyk wieprzowo-drobiowy wzbogacony warzywami
Stek wieprzowy zapiekany z pieczarkami, cebulką
i serem żółtym, zdobiony dipem musztardowym.
Sakiewka drobiowa z sezonowym nadzieniem,
dopełniona sosem rozmarynowym.
Zawijaniec drobiowy nadziewany marynowanymi pomidorkami
i serem feta z łyżką bazyliową.
Tymiankowy specjał z karkówki.
Koperta schabowa z dressingiem grzybów leśnych.
Tradycyjna pieczeń z szynki, w ciemnym sosie
średnio pikantnym.

NIEZBĘDNE DODATKI DO DAŃ:

Do wyboru:

Chrupiące frytki.
Złociste talarki.
Kluseczki śląskie.
Opiekane ćwiartki ziemniaków.
Barwny ryż.
Surówka dostosowana do rodzaju wybranego dania.

DESER II

Cesarki puchar lodowy wzbogacony musem owocowym
i chmurką z bitej śmietany.

III DANIE GORĄCE

Do wyboru:

Podgrzewany żywym płomieniem Czarci Kociół wypełniony.
potrawką węgierską, uszlachetnioną bukietem warzyw.
Kwaśnica góralska z golonieczką.

IV DANIE GORĄCE

Do wyboru:

Rubinowy barszcz przyrządzany według tradycyjnej receptury,
serwowany z krokietem mięsnym lub pasztecikiem francuskim.
Żurek staropolski z białą kielbaską.



ZIMNA PŁYTA (MOŻLIWOŚĆ FORMY BUFETU SZWEDZKIEGO)

Patery staropolskich wędlin wzbogacone serami.
Tęczowe tortillki z różnosmakowym nadzieniem i sosem tzatziki.
Kompozycja śledziowa z cebulką skryta pod majonezową kołderką.
Terrina drobiowa z bukietem sezonowych owoców.
Tymbaliki drobiowe.
Białe pieczywo.

Sałatki (proszę wybrać 2):

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami.
Tradycyjna, polska sałatka majonezowo - jarzynowa.
Sałatka gyros.
Sałatka z marynowanych pieczarek.
Sałatka włoska na bazie z kolorowego makaronu.
Sałatka hawajska.
Sałatka cesar.

**DLA PAŃSTWA ZADOWOLENIA,
W CENĘ TEGO MENU WLICZONE SĄ:**
SEZONOWE OWOCE,
CIASTO WESELNE,
CIASTECZKA NA STOŁACH.

**FONTANNA Z PONCZEM ALKOHOLOWYM I OWOCAMI
W WYJĄTKOWEJ OFERCIE 50% STANDARDOWEJ CENY
LUB STYLOWE PÓŁPOKROWCE WESELNE NA KRZESŁA
50% STANDARDOWEJ CENY.**

NAPOJE GORĄCE

Serwowane wg życzeń gości (bez limitu)

Wielosmakowe herbaty.
Kawa po turecku.
Kawa rozpuszczalna.
Kawa włoska z ekspresu w różnych odsłonach
(cappuccino, latte, americano, espresso).

NAPOJE ZIMNE

Bez limitu przez cały czas trwania przyjęcia:

Pepsi (w szkle).
7up (w szkle).
Sok pomarańczowy podawany w dzbankach.
Woda mineralna w karafkach z cytryną i pomarańczą.

ŚLUB I WESELE SĄ DLA KAŻDEJ PARY KOCHAJĄCYCH SIĘ LUDZI WYDARZENIAMI WYJĄTKOWYMI.

Należy zadbać by uroczystość odbyła się w wyjątkowym miejscu i z wytworną oprawą. Opierając się na latach doświadczenia oraz opiniach setek zadowolonych gości, jesteśmy gotowi służyć Państwu kompleksowym doradztwem i pomocą we wszystkich aspektach dotyczących realizacji wesela.

DLA PAŃSTWA ZADOWOLENIA I WYGODY, OFERUJEMY DARMOWE:

- Konsultacje i doradztwo przy wyborze menu
- Zniżki dla najmłodszych uczestników przyjęcia – dzieci do 10 lat – 50 % ceny
- Klasyczną dekorację sali balowej
- Pomoc w organizacji ułożenia gości przy stołach weselnych
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Lampka szampana dla gości na powitanie Państwa Młodych
- Ekskluzywne serwowanie obiadu weselnego na podgrzewanych paterach
- Trzy przestronne, oświetlone i bezpieczne parkingi
- Taras widokowy
- Nowoczesne oświetlenie sali balowej
- Stylowa altana w naszym pięknym ogrodzie
- Fotospot – serce miłości, w naszym ogrodzie
- Iluminowana pergola z fontanną w stylu włoskim
- Osobne pomieszczenie do przechowywania i chłodzenia alkoholu
- Nie pobierany korkowego,
- Posiadamy agregat prądotwórczy, dzięki czemu nigdy nie zabraknie nam energii elektrycznej
- Ścianka fotograficzna, aby goście weselni poczuli się jak gwiazdy wielkiego ekranu

WIELKĄ ATRAKCJĄ, KTÓRĄ W CAŁEJ OKOLICY MOŻE POCHWALIĆ SIĘ WYŁĄCZNIE NASZA RESTAURACJA JEST PIĘKNY, EKSKLUZYWNY A ZARAZEM WYBITNIE NOWOCZESNY „GWIEZDZISTY STROP” NA SALI BALOWEJ, DZIĘKI KTÓREMU GOŚCIE MOGĄ POCZUĆ SIĘ JAKBY TAŃCZYLI POD ROZGWIEŻDŻONYM, MAGICZNYM NIEBEM.

PONADTO POLECAMY PAŃSTWU SPECJALNE ATRAKCJE W PROMOCYJNYCH CENACH:

- Tort weselny z najlepszej cukierni oraz paczki dla gości
- Fontanna alkoholowa- HIT WESEL : poncz alkoholowy, mieniący się wszystkimi kolorami tęczy, wypływający z platynowej fontanny umieszczonej na specjalnym podeście, otoczonym dodatkami ze świeżych owoców oraz zastawą
- Złote podtalerze rustykalne
- Wiejska chata dla lubiących staropolskie jadło
- Słodki stół pełen rzemieślniczych deserów prosto z najlepszej pracowni cukierniczej
- Alkohol w atrakcyjnej cenie
- Płonący udziec wieprzowy ze specjalną prezentacją i oprawą muzyczną
- Pokój dla dzieci, pełen zabawek
- Napis LOVE – ażurowa struktura, podświetlana na różne kolory
- Coolery – stylowe kubły wypełnione lodem do chłodzenia alkoholu na stołach weselnych
- Ałłasowe, białe pokrowce i półpokrowce na krzesła
- Luksusowa fotobudka - rustykalne lustro fotograficzne z panelem dotykowy, drukarką zdjęć i albumem,
- Dwa duże, rodzinne apartamenty na wynajmem
- Dodatkowe dekoracje żywymi kwiatami
- Stylowy bar na dodatkowy alkohol Pary Młodej
- Zamiana stołów prostokątnych na sali Pałacowej na stoły okrągłe

DRUGI DZIEŃ WESELNY TZW. POPRAWINY W PROMOCYJNEJ, OBNIŻONEJ CENIE.

Restauracja SONATA Wadowice. Mucharz 318
Tel. 602 45 66 99 lub 602 497 614
www.sonata-wadowice.pl
sonatawadowice@gmail.com