

Pakiet I – 335 zł/os.

Dla par ceniących prostotę i smak w industrialnym klimacie

Powitanie:

- Lampka prosecco

Obiad (serwowany):

- Zupa (do wyboru jedna opcja):
 - Rosół trzech rodzajów mięs z makaronem domowym
 - Krem z gruszki i pietruszki
- Danie główne (do wyboru jedna opcja + ew. vege):
 - Medaliony z kurczaka / puree z kukurydzy / papryka padron
 - Policzki wołowe / puree ziemniaczano-chrzanowe / jarmuż / demi-glace / oliwa pietruszkowa
 - Filet z sandacza / puree z groszku / karmelizowana rzodkiewka / oliwa pietruszkowa
 - Stek z selera / kopytka / sos Cafe de Paris (wege)
- Deser:
 - Deser lodowy z owocami sezonowymi

Zimny bufet – 10 pozycji:

- Zimna selekcja: pieczenie, wędliny i pasztety
- Deski serów
- Sałatka grecka
- Sałatka z chrupiącą ciecierzycą
- Sałatka jarzynowa
- Tatar z buraka
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Śledzik po polsku
- Galaretki drobiowe
- Wybór pieczywa, masełek i humusów

Kolacja serwowana do stołu (pakiet elegancki)

(podawana porcjowo po uroczystej części wieczoru)

1. Danie nr I :

Propozycje dań – do wyboru jedna opcja + ew. vege:

- Dorsz atlantycki z musem ze skorupiaków / gratin / sos cytrynowy
- Konfitowane udo z gęsi / puree z pietruszki / pieczone jabłko / oliwa szczypiorkowa
- Risotto grzybowe (wegetariańskie) / borowik / grzyby shimeji / trufla / natka pietruszki / grana padano

1. Danie nr 2 :

- Barszcz czerwony z pasztecikami z borowikami i kapustą

Słodki bufet:

- Dwa rodzaje ciasta domowego wypieku
- Owoce sezonowe

Napoje (nielimitowane):

- Woda z cytryną i miętą
 - Soki owocowe
 - Dobra kawa (ekspres) i wybór herbat
-

Pakiet II – 395 zł/os.

Dla par poszukujących różnorodności i elegancji

Powitanie:

- Lampka prosecco

Obiad serwowany:

- Przystawka:
 - Carpaccio z buraka / rukola / ser kamiennogórski / słonecznik / dressing miodowy
- Zupa (do wyboru, jedna dla całej grupy):
 - Rosół z makaronem domowym
 - Krem z pomidorów / wędzony twaróg / oliwa szczypiorowa
- Danie główne (serwowane na platerach – 4 rodzaje):
 - Zraz wołowy / demi-glace
 - Polędwiczki wieprzowe z nadzieniem borowikowym
 - Grillowany łosoś
 - Stek z selera / sos Cafe de Paris (wege)
- Dodatki:
 - Kluski śląskie
 - Kopytka
 - Grillowane ziemniaki
 - Zasmażana czerwona kapusta
 - Sezonowe surówki
- Deser:
 - Sernik z białą czekoladą i pistacjami lub tiramisu

Zimny bufet tradycyjny oraz finger food – 12 pozycji:

- Zimna selekcja: pieczenie, wędliny i pasztety
- Deski serów
- Sałatka grecka
- Sałatka z chrupiącą ciecierzycą

- Sałatka jarzynowa
- Tatar z buraka
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Śledzik po polsku
- Galaretki drobiowe
- Ryba po grecku
- Koreczki z brzoskwinia, mozzarellą i szynką dojrzewającą
- Wybór pieczywa, masełek i humusów

Słodki bufet:

- Trzy rodzaje ciasta domowego wypieku
- Mini ptysie i eklerki
- Owoce filetowane na półmiskach

Dania gorące (serwowane – jedna opcja do wyboru):

- Faszerowane cielęciną i boczniakami udźce indycze i delikatna tarta z kaszy / ragout z czerwonych warzyw
 - Wege: Grillowany bakłażan podawany z ryżem i oliwą szczypiorkową
- Pstrąg podany z pieca z dodatkiem grillowanych warzyw i ziemniaków gratin
 - Wege: Gulasz warzywny z kluseczkami

Kolacja w formie bufetu (późna kolacja, luźniejszy styl):

Zupa do wyboru – w kociołku (serwowana samodzielnie):

- Flaczki z boczniaków i warzyw – wersja roślinna, aromatyczna, idealna na noc
- Flaki wołowe tradycyjne – klasyka w domowym wydaniu

Dania ciepłe w bufecie:

- Pierogi czarne z łososiem / suszony pomidor / masło / szalwia
- Pierogi z ciecierzycą i koperkiem (wegańskie) – aromatyczna kompozycja w delikatnym cieście

Napoje:

- Woda z cytryną i miętą
- Soki owocowe
- Dobra kawa (ekspres) i wybór herbat

Pakiet III – 460 zł/os.

Dla par pragnących luksusu i kulinarnych doznań

Powitanie:

- Lampka prosecco dla każdego gościa

Obiad (serwowany):

- Przystawka: ravioli – krewetka / ricotta / mus ze skorupiaków / szpinak / feta / mus ze szpinaku / ser kozi / orzech włoski / mus z buraka
- Wege: smażony dziki brokuł – musztarda francuska / oliwa szczypiorkowa
- Zupa (do wyboru, jedna dla całej grupy):
 - Rosół z makaronem domowym
 - Krem z gruszki i pietruszki / ser pleśniowy / chips z gruszki / oliwa
- Danie główne (4 pozycje serwowane na platerach):
 - Zraz wołowy / demi-glace
 - Polędwiczka wieprzowa z nadzieniem borowikowym
 - Sandacz
 - Stek z selera / sos Cafe de Paris (wege)

Dodatki:

- Kluski śląskie
- Kopytka
- Gratin ziemniaczany
- Grillowane ziemniaki
- Zasmażana czerwona kapusta
- Sezonowe surówki

Deser:

- Deser lodowy z owocami sezonowymi

Pozostałe pozycje z zimnego bufetu jak w Pakiecie II

Słodki bufet:

- Cztery rodzaje ciasta domowego wypieku
- Mini ptysie i eklerki
- Mini deserki
- Owoce filetowane na półmiskach

Gorąca kolacja serwowana:

1. Faszzerowane cielęciną i bocznikami udźce indyka i delikatna tarta z kaszy, ragout z czerwonych warzyw
 - Wege: Grillowany bakłażan podawany z ryżem i oliwą szczypiorkową
2. Pstrąg podany z pieca z dodatkiem grillowanych warzyw i ziemniaków gratin
 - Wege: Gulasz warzywny z kluseczkami

Kolacja w formie bufetu.

Stacja z eleganckimi zupami krem oraz dania na ciepło w stylu fine dining

Zupy – wybór dwóch, podanych w eleganckich kociolkach:

- Francuska zupa cebulowa
- Flaczki

Ciepłe dania bufetowe (w małych porcjach, podane w eleganckiej formie):

- Policzki wołowe duszone w winie
- Fileciki z kurczaka sous-vide
- Pieczony łosoś w ziołach / risotto cytrynowe / groszek cukrowy
- Pierogi z marchewki i ciecierzycy
- Czarne pierogi z łososiem
- Bakłażan pieczony z kozim serem

Dodatki bufetowe:

- Gratin ziemniaczane z rozmarynem
- Grillowane warzywa z oliwą ziołową
- Mix sałat z winegretem i dodatkami

Napoje:

- Woda z cytryną i miętą
- Soki owocowe
- Dobra kawa (ekspres) i wybór herbat

Dodatkowe bufety i stoły boczne

STÓŁ TRADYCYJNY „Z PIWNICY I SPIŻARNI”

Cena: 49 zł/os. (min. 30 osób)

Nowoczesna wersja stołu wiejskiego – swojskie, pieczone i marynowane smaki z dodatkiem kuchni regionalnej.

Propozycje:

- Pieczony schab w ziołach
- Karkówka na zimno
- Pasztety z żurawiną
- Pasztet z soczewicy (wege)
- Ozory wieprzowe w galarecie z chrzanem
- Kaszanka i kielbasa swojska
- Swojskie smalczyki
- Marynowana papryka, ogórki kiszone, grzybki
- Chrzan, musztardy rzemieślnicze, smalec z jabłkiem
- Chleb wiejski

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI „Z KRAJÓW OLIWĄ PŁYNĄCYCH”

Cena: 69 zł/os. (min. 25 osób)

Lekki, elegancki stół z akcentami włoskimi, hiszpańskimi i francuskimi.
Propozycje:

- Gravlax z łososia z koperkiem
- Krewetki koktajlowe z majonezem cytrusowym
- Pâté z wątróbki z figą
- Carpaccio z ośmiornicy (lub tatar z tuńczyka – wersja zamienna)
- Sałatka caprese z burratą i pesto
- Tapenada z oliwek i suszonych pomidorów
- Ruloniki z bakłażana z ricottą
- Frittata warzywna
- Sery pleśniowe podane z owocami i orzechami
- Focaccia z oliwkami i rozmarynem

BUFET SAŁATKOWY „OGRÓD NA STOLIKU”

Cena: 48 zł/os. (min. 20 osób)

Kolorowy stół z lekkimi propozycjami – idealny do dań głównych lub jako osobna stacja.
Propozycje:

- Sałatka grecka z fetą
- Mix sałat z grillowanym kurczakiem i mango
- Sałatka z chrupiącą ciecierzycą
- Sałatka z rukolą, figą i serem pleśniowym
- Sałatka z makaronem orzo, pomidorkami i ziołami
- Wrapy z hummusem i warzywami
- Wrapy z łososiem i kremowym serkiem
- Sos vinegret, jogurtowy, musztardowo-miodowy
- Włoskie grisini

SŁODKI BUFET „MONTOWNIA DESSERT BAR”

Cena: 57 zł/os. (min. 25 osób)

Nowoczesna, estetyczna forma prezentacji naszych deserów – idealne zakończenie uroczystości.

Propozycje:

- Mini napoleonki z owocami
- Mini serniczki z białą czekoladą i pistacjami
- Babeczki z kremem i owocami
- Bezy z kremem mascarpone
- Tarta z porzeczkami
- Mini brownie z maliną
- Panna cotta z coulis owocowym
- Owocowy bufet (filetowane owoce i winogrona)
- Opcjonalnie: Fontanna czekoladowa – 800 zł (do 60 osób)

BUFET DLA DZIECI „MAŁA UCZTA”

Cena: 38 zł/os. (min. 10 dzieci)

Kolorowy, przyjazny i bezpieczny bufet z przekąskami, idealny do samodzielnego nakładania – bez dań ciepłych.

Propozycje:

- Mini kanapeczki z szynką, serem, twarożkiem
 - Mini wrapy z hummusem, marchewką i ogórkiem
 - Paluszki z ciasta francuskiego z sezamem
 - Warzywa w słupkach (marchewka, ogórek, papryka) z jogurtowym dipem
 - Owocowe szaszłyki
 - Galaretki owocowe w pucharkach
 - Kolorowe żelki, pianki i popcorn w słoikach
 - Lemoniada cytrusowa i malinowa
 - Woda z owocami
-

MENU OBIADOWE DLA DZIECI (serwowane przy stole)

Cena: 49 zł/os.

Zupa (do wyboru):

- Rosół z makaronem domowym
- Kremowa zupa pomidorowa z grzankami

Danie główne (do wyboru):

- Nuggetsy drobiowe / frytki / surówka z marchewki z jabłkiem
- Pulpeciki w sosie pomidorowym / ziemniaki z koperkiem / marchewka z groszkiem
- Mini filet z kurczaka grillowany / ryż / warzywa gotowane na parze

Deser:

- Lody waniliowe z owocami i polewą truskawkową

PAKIET napojów gazowanych

Cena: 27 zł/os.

Coca Cola, Fanta, Sprite, butelkowana woda gazowana i niegazowana

PAKIETY ALKOHOLOWE MONTOWNI

Propozycje pakietów ustalane są dla minimum 40 osób. Wszystkie opcje zawierają profesjonalną obsługę barmańską, szkło, dodatki i estetyczne serwowanie.

Pakiet I – Klasyczny | 69 zł/os.

- Wódka czysta (min. 1 rodzaj, np. Wyborowa lub Ostoya)
- Wino czerwone i białe (półwytrawne i wytrawne)
- Piwo butelkowe (1 rodzaj)

Pakiet II – Rozbudowany | 79 zł/os.

- Wódka czysta i smakowa (2 rodzaje)
- Wino białe, czerwone i musujące (np. prosecco)
- Piwa butelkowe (2 rodzaje)
- 2 autorskie koktajle weselne (np. Hugo, Aperol, koktajl Pary Młodej)
- Soki, woda, napoje gazowane

Pakiet III – Premium & Koktajle | 110 zł/os.

- Wódki klasyczne i smakowe (min. 2 rodzaje)
 - Wina premium (regiony: Włochy / Hiszpania / Francja)
 - Prosecco lub cava (serwowane także jako welcome drink)
 - Whisky (1 rodzaj), gin i rum z klasycznymi dodatkami
 - 4 koktajle z karty autorskiej Montowni
 - Obsługa barmańska w formie cocktail baru
 - Soki, toniki, lemoniady i napoje typu premium
-

OPEN BAR NA PRZYJĘCIU WESELNYM

Możliwość rozliczenia:

- Ryczałtowo: od 125 zł/os. (czas trwania open baru: do 5h)
- Wg zużycia: rachunek barowy zbiorczy (z limitem lub bez)

Open bar zawiera:

- obsługę profesjonalnego barmana
- serwowanie klasycznych i nowoczesnych koktajli
- dostęp do karty win i alkoholi mocnych
- pełen serwis szkła i dodatków barowych

Na życzenie możemy przygotować:

- stację prosecco z sezonowymi owocami
 - stację whisky z lodem i zestawem odpowiednich szkieł
 - autorski koktajl Pary Młodej
-