



OFERTA WESELNA

EXCELLENCE

MELON CATERING



meloncatering.pl



meloncatering.pl



meloncatering.pl

MELON CATERING

EXCELLENCE

Wybierając nasze menu kulinarne
na wesele w stylu Excellence
Wasi goście doświadczą wytwornej kuchni.
Połączenia tradycji z nowoczesnością.

Menu oraz jego prezencja
doskonale wpasuje się do wnętrz zarówno pałacowych
jak i nowoczesnych przestrzeni.



Zupa

220 ML/OS

CONSOMME Z PERLICZKI
Z BURACZANYMI PIEROŹKAMI
WYPEŁNIONYMI MUSEM
Z KONFITOWANEJ GĘSI Z JULIENNE
Z FLAMBIROWANEJ MARCHEWKI

Danie główne

480 G/OS

KACZKA LUZOWANA, PIECZONA
W ZIOŁACH Z GRUSZKAMI I POMARAŃCZĄ
W SOSIE WINNO-PORZECZKOWYM
PODANE Z GNOCCHI Z KLAROWANYM MASŁEM
I MODRA KAPUSTA Z RODZYNKAMI

LUB

PIECZONY FILET Z SANDACZA
W SOSIE KREWETKOWO-MAŚLANYM
ZE ŚWIEŻĄ KOLENDRA PODANE Z GNOCCHI
Z KLAROWANYM MASŁEM
I SNOPKAMI SZPARAGÓW



Wege

Zupa

220 ML/OS

KREM ZE SZPARAGÓW
PODANY Z GRZANKĄ
Z ZAPIEKANYM KOZIM SEREM

Danie główne

480 G/OS

STEK Z KALAFIORA Z TAHINI
I ŚWIEŻĄ KOLENDRA
PODANE Z GNOCCHI
Z KLAROWANYM MASŁEM
I SNOPKAMI SZPARAGÓW

Menu dla dzieci

ZUPA 200 ML

DOMOWY ROSÓŁ
Z RÓŻNYCH GATUNKÓW MIĘS
Z LUBCZYKIEM I MARCHEWKĄ

DANIE GŁÓWNE

POŁĘDWICZKI KURCZAKA
PANIEROWANE W PANKO
I OPIEKANYMI ZIEMNIACZKAMI
I MARCHEWKĄ BABY





Przekąski

5 SZT / OS

ZAPIEKANY KOZI SER
Z MUSEM PORZECzkOWYM
NA CHRUPIĄCEJ GRZANCE

ROLADA Z ŁOSOSIA BEJCOWANEGO
W SKÓRCIE POMARAŃCZOWEJ
ZE ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ
Z MUSEM Z SERKA MASCARPONE
Z RUKOLĄ

VOL AU VENT Z MUSEM
Z LEŚNYCH GRZYBÓW
ZE ŚWIEŻYM TYMIANKIEM

RILLETES Z GĘSI
NA MIODOWYM RAZOWCU
Z KONFITURĄ
Z BIAŁEJ CEBULI Z MORELAMI

KREWETKA TYGRYSIA
NA PIECZONYM BATACIE
Z MUSEM Z AVOCADO

Salaty



SALAŁA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM,
ZIELONYM GROSZKIEM PTYSIOWYM, MIĘTĄ,
RUKWIĄ WODNĄ, KOPERKIEM,
SELEREM NACIOWYM I KAPARAMI
ORAZ SOSEM MUSZTARDOWO-LIMONKOWYM

SALAŁKA Z KOMOSY RYŻOWEJ, SERA KOZIEGO,
AWOKADO, SUSZONYCH POMIDORÓW,
CZERWONEJ CEBULI ZE ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ
DRESSINGIEM WINEGRET



Deser

MUS CZEKOLADOWY
OTULONY ZAMSZEM
Z NUTA CZARNEJ PORZECZKI

MUS Z POMARAŃCZY SYCYLIJSKICH OBŁOŻONY
PŁATKAMI CZEKOLADY NA KAKAOWYM SPODZIE

FRANCUSKIE MAKARONIKI

KRUCHA TARTA Z KREMEM MASCARPONE
WYPEŁNIONA OWOCAMI SEZONOWYMI



Dania ciepłe

SERWOWANE Z PODGRZEWACZY 400 G / OS.

ROLADA Z INDYKA WYPEŁNIONA
MŁODYM SZPINAKIEM, SEREM BRIE,
SUSZONYMI POMIDORAMI
W OTOCZCE Z CZARNUSZKI
W DELIKATNYM SOSIE ŚMIETANOWYM

DORSZ PIECZONY W ZIOŁACH
I POMIDORACH MALINOWYCH
W SOSIE BAZYLIOWYM

PUREE SELEROWO-ZIEMNIACZANE
Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM
I NUTĄ SZAŁWII *Wege*

TORCIK Z GRILLOWANYCH WARZYW
MARYNOWANYCH W OLIWIE TRUFLOWEJ
I ŚWIEŻYCH ZIOŁACH *Wege*

DELIKATNE PLACUSZKI ZIEMNIACZANE
Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
I KWAŚNĄ ŚMIETANKĄ I DYMKĄ

Zupa

220 M L/OS SERWOWANA Z KOCIOŁKA

ZUPA RYBNA Z KAWAŁKAMI RYB,
MARYNOWANYM KOPREM WŁOSKIM,
ŚWIEŻYMI POMIDORAMI I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

MELON CATERING

EXCELLENCE

Cena za osobę 289 zł

W cenę menu wliczono :

Zastawa porcelanowa biała

Sztućce

Szkoło do konsumpcji przy stołach

Bufety w białych naciągach

Wysokiej klasy podgrzewacze

do potraw ciepłych

Serwetki płócienne

Dodatkowe koszty:

Osoba nadzorująca

Obsługa kucharska

Obsługa kelnerska

Transport

