

## **PROPOZYCJA RESTAURACJI 7 NIEBO NA PRZYJĘCIE WESELNE**

*Proponujemy powitanie Państwa Młodych przez Rodziców chlebem i solą.  
W tym czasie kelnerzy rozniosą dla Państwa Gości aperitif – wino musujące.*

*Po wypiciu toastu Para Młoda zbija kieliszki na szczęście,  
po czym zapraszamy Państwa na przyjęcie.*

*Poniżej przedstawiamy przykładowe zestawy menu:*

### **MENU I**

#### **APERITIF**

#### **ZUPA**

*Wykwintny rosół z kury z domowym makaronem*

#### **DANIE GŁÓWNE**

##### **ZRAZY RADZIWIĘŁOWSKIE**

*faszerowane bekonem, ogórkiem kiszonym i grzybami*

*Zimne przystawki na stole do wyboru (4 szt./os.)*

*Carpaccio z marynowanego, świeżego łososia*

*Śledź bałtycki po ustecku*

*Pasztet z białego ptactwa z sosem cumberland*

*Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami bez żóttek*

*Karkówka pieczona w ziołach*

Schab faszerowany śliwką  
Malinowe pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią  
Sałatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami  
Kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy

**Na gorąco do wyboru (2 szt./os.)**

Płonne danie serwowane na sali w obecności gości

Gic z cielęcą z kopytem

Gic wieprzowa z kopytem

Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach

Golonki zapiekane z chrzanem i podane z pieczywem na półmiskach

### **DESERY**

Na paterach:

Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki

Tort o smaku do wyboru:

Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmakowy, orzechowy

Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński

### **CENA**

260 zł / os. dorosła

169 zł / dziecko

## MENU II

### APERITIF

### ZUPA

*Krem z pachnących borowików w chrupiącym kapeluszu*

### DANIE GŁÓWNE

#### KACZKA DZIWACZKA

*Z kluskami usteckimi, jabłkiem i puree z kapusty czerwonej*

*Zimne przystawki na stole do wyboru (4 szt./os.)*

*Sakiewki z wędzonego łososia z serkiem mascarpone*

*Śledź bałtycki po ustecku*

*Pasztet z dziczyzny z domowymi marynatami*

*Zimne nóżki w galarecie*

*Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami bez żóttek*

*Schab pieczony w ziołach*

*Karkówka pieczona w ziołach*

*Boczek z czosnkiem pieczonym*

*Malinowe pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią*

*Salatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami*

*Salatka grecka z serem feta*

*Kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy*

*Na gorąco do wyboru (2 szt./os.)*

*Płonące danie serwowane na sali w obecności gości*

*Gicz cielęca z kopytem*

*Gicz wieprzowa z kopytem*

*Gęś pieczona w całości*

*Indyk pieczony w całości*

*Prosiak pieczony w całości*

*Łosoś w soli morskiej*

*Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach*

#### **DESERY**

*Na paterach:*

*Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki*

*Tort o smaku do wyboru:*

*Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmakowy, orzechowy*

*Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński*

#### **CENA**

*280 zł / os. dorosła*

*182 zł / dziecko*

# MENU III

## APERITIF

## PRZYSTAWKA

*Tatar z łososia bornholmskiego w dymach z drzewa cedrowego*

## ZUPA

*Rosół z bązanta*

## DANIE GŁÓWNE

### GICZ CIEŁĘCA

*Duszona z młodymi warzywami i serwowana  
Z pieczonymi ziemniakami lub kluskami usteckimi i z ratatouille*

*Zimne przystawki na stole do wyboru (4 szt./os.)*

*Jesiotr wędzony, łosoś wędzony*

*Sandacz lub szczupak w całości*

*Selekcja polskich wędlin*

*Deska serów*

*Śledź bałtycki po ustecku*

*Pasztet z dziczyzny z domowymi marynatami*

*Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami bez żóttek*

*Malinowe pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią*

*Salatka Cezar z sosem czosnkowym, kurczakiem i grzankami*

*Salatka grecka z serem feta*

*kosze świeżego pieczywa, masło, marynaty, sosy*

*Na gorąco do wyboru (2 szt./os.)*

*Płonące danie serwowane na sali w obecności gości*

*Gicz cielęca z kopytem*

*Gicz wieprzowa z kopytem*

*Gęś pieczona w całości*

*Indyk pieczony w całości*

*Prosiak pieczony w całości*

*Łosoś w soli morskiej*

*Pieczone udka z kurczaka z surówkami na półmiskach*

*Krewetki strzelające po ustecku*

### **DESERY**

*Na paterach:*

*Sernik, jabłecznik, crème brulee, Panna Cotta, tiramisu, muffinki*

*Tort o smaku do wyboru:*

*Śmietankowo-owocowy, czekoladowy z wiśniami, kajmankowy, orzechowy*

*Na koniec uroczystości barszcz rubinowy lub żur barbarzyński*

### **CENA**

**300 zł / os. dorosła**

**208 zł / dziecko**

**W cenę wliczone są napoje:**

kawa, herbata, soki, woda gazowana i niegazowana.

**MENU dla dzieci do 10 lat:**

Rosół z makaronem

Sznyceł z kurczaka z frytkami i surówką

Przystawki i desery z bufetu

**Do podanych propozycji menu**

**sugerowany czas trwania uroczystości weselnej wynosi osiem godzin**

**Dodatkowe posiłki dla orkiestry, kamerzysty, fotografa, kierowcy i innych**

**2 daniowy obiad – 80 zł / os.**

**Alkohol – 50% w cenie hurtowej i 50% w cenie gastronomicznej**

**lub dostarczony przez gości**

**(doliczamy korkowe w wysokości 10,00 zł za butelkę 0,5 l wódki z polskimi znakami akcyzy)**

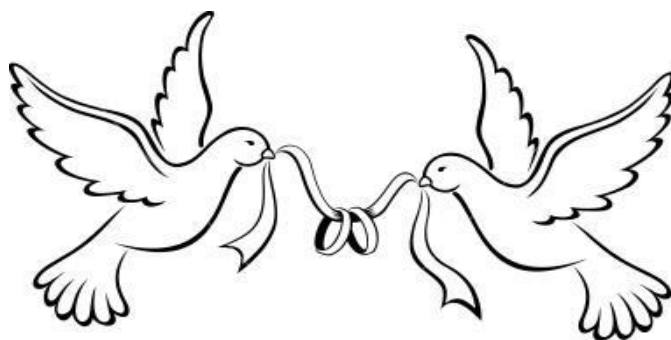
**Wino włoskie – 30,00 zł / karafka 0,5 l**

**Poprawiny z trzech dań 95zł / os.**

*Pokoje dwuosobowe ze śniadaniem i parkingiem*

*20% rabatu od aktualnej ceny*

*Pokój dla Nowożeńców – gratis*



**Hotel Rejs**

**Restauracja 7 Niebo**

ul. Marynarki Polskiej 51, 76-270 Ustka

tel. 59 8 147 850, fax 59 8 147 851

[info@hotelrejs.com](mailto:info@hotelrejs.com)