



REDUTA
BANKU
POLSKIEGO

Pakiety weselne

Będziemy zaszczyceni, jeśli z nami zechcą Państwo spędzić swój wyjątkowy dzień. Dodażemy wszelkich starań by żaden szczegół nie był zaniedbany - zaczynając od profesjonalnej obsługi poprzez wyśmienite menu, na przyjaznej atmosferze i dodatkowych atrakcjach kończąc. Dzięki temu Państwa goście długo nie zapomną tego wspaniałego wydarzenia. Program każdej imprezy przygotowujemy indywidualnie. Szczegóły oprawy i menu do indywidualnych ustaleń na miejscu podczas sympatycznej rozmowy z Managerem i Szefem Kuchni.



Główne wejście do Reduty Banku Polskiego
widok od strony ulicy:

Menu no.1

287 PLN

Kolacja serwowana do stołu

Lampka szampana

Zupa

Krem z brokułów podawany z wędzoną śmietaną, płatkami prażonych migdałów i oliwą o smaku rozmarynu.

Danie główne

Roladki z wieprzowiny faszerowane grzybami leśnymi, mozzarellą, szpinakiem, z karmelizowanymi warzywami, sosem z czerwonego wina i gnocchi.

Deser

Sorbet cytrynowy z bezą



Menu no.1 - 287 PLN os.

Menu no.1

287 PLN

Przekąski i sałatki

- Sałatka farmerska z pieczonej piersi indyka, bekonu, sera blue, pomidorów i czarnych oliwek.
- Sałatka z greckiego makaronu orzo z wędzoną makrelą, suszonymi pomidorami, oliwkami, ogórkiem i oregano.
- Sałatka z surimi z selerem naciowym i majonezem.
- Schab po warszawsku z masłem chrzanowym i szczypiorkiem.
- Wędzona karkówka, czarna szynka z komina, baleron, pasztet, z marynowanymi grzybkami, dynią, żurawiną, korniszonami i ćwikłą
- Vitello Tonato z pieczonej szynki cielęcej z sosem z tuńczyka i kaparów.
- Soczyste pomidory z mozzarellą, oliwą z oliwek i sosem bazyliowym
- Marynowane śledzie w jogurcie, curry i czerwonej, ostrej papryce.



Menu no.1

287 PLN

II Danie gorące - serwowane

Fricasse z kurczaka z warzywami,
orzechami nerkowca, na dzikimi i białym
ryżu.

Tort weselny serwowany o północy

Tort zaprezentowany na wózku, z
zapalonymi fontannami ze sztucznych ogni -
smak tortu do ustalenia.

III Danie gorące - serwowane

Flaki wołowe z zapieczoną bagietką
korzenną



Menu no.1 - 287 PLN os.

Menu no.2

311 PLN

Kolacja serwowana do stołu

Lampka szampana

Zupa

Consommé z wołowiny z francuskimi kluseczkami i przepiórczymi jajami.

Danie główne

Pierś kurczaka faszerowana serem Hallumi, suszonymi pomidorami oraz orzechami włoskimi i pieczarkami.

Deser

Torcik lodowy podawany z krojonymi owocami na sosie czekoladowym.



Menu no.2 - 311 PLN os.

Menu no.2

311 PLN

Przekąski i sałatki

- Sałatka z makaronu fusilli z salami, zielonymi oliwkami i pomidorami pelati.
- Sałatka z szyjek rakowych z sałatą lodową, czerwoną papryką i sosem pieprzowym.
- Sałatka orientalna z pieczonego kurczaka z makaronem sojowym, pieczarkami, ostrą papryką i sosem orientalnym.
- Sałatka z makaronu penne z tuńczykiem, purpurową szalotką, pomidorami i majonezem.
- Jajka faszerowane musem z szynki i korniszonami.
- Meksykański wrap z tortilli z pieczonym kurczakiem, papryką, kolendrą i ostrą papryką jalapeno.
- Amerykański pieczony rostbef podawany z sosem chrzanowym z dodatkiem sosu Worcestershire.
- Hiszpańskie faszerowane pomidory z sałatką warzywną, sosem z oliwy z oliwek i lemonkami.



Menu no.2

311 PLN

II Danie gorące - serwowane

Wołowe zrazy zawijane z szalotką, korniszonem i majerankiem z pieczoną marchwią, zieloną papryką, puree z selera i sosem z czerwonego wina.

Tort weselny serwowany o północy

Tort zaprezentowany na wózku, z zapalonymi fontannami ze sztucznych ogni - smak tortu do ustalenia.

III Danie gorące - serwowane

Węgierska zupa gulaszowa podawana z papryką, porem i duszoną dymką.



Menu no.2 - 311 PLN os.

Menu no.3

342 PLN

Kolacja serwowana do stołu

Lampka szampana

Zupa

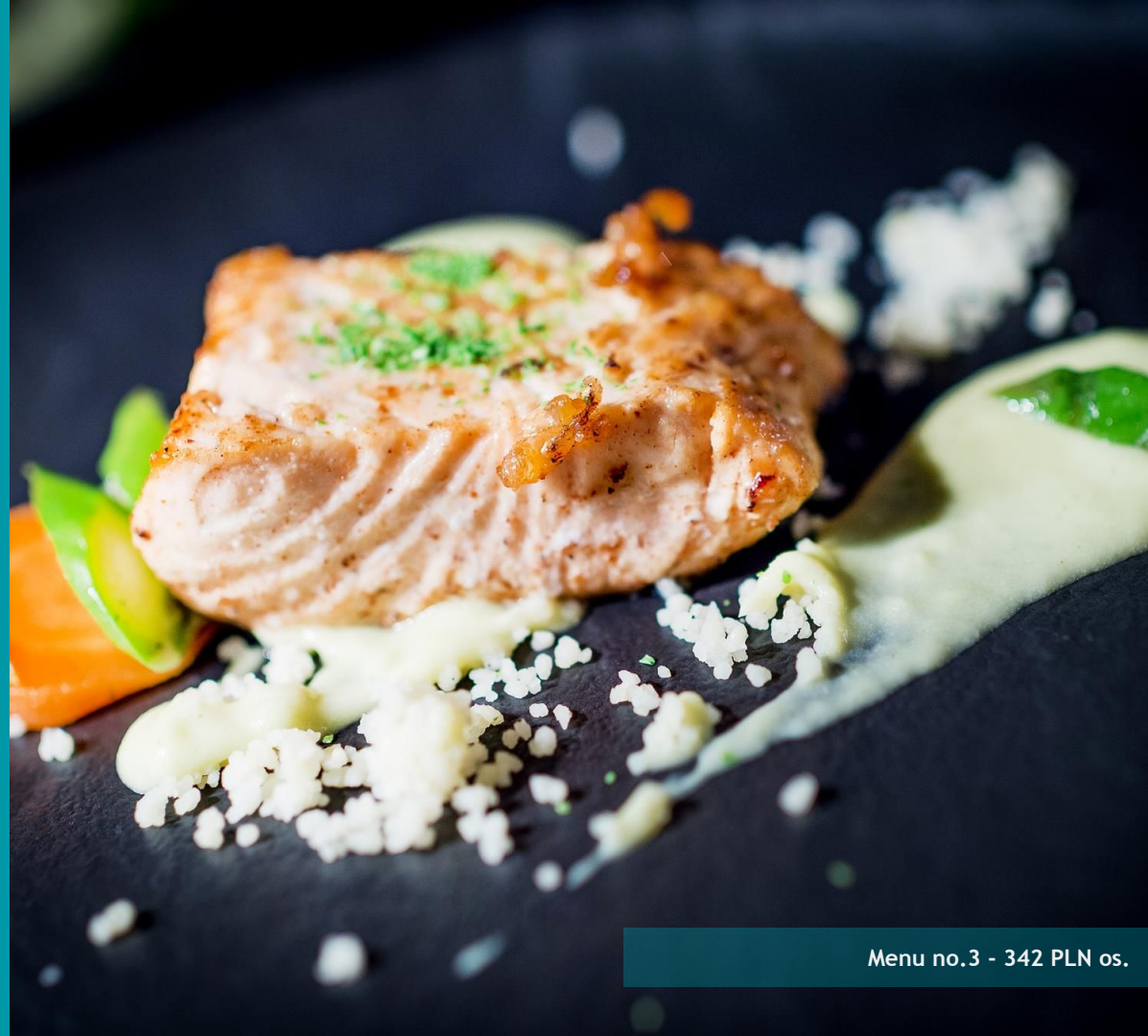
Krem ze szparagów podawany z tostami truflowymi i oliwą z grzybami porchini.

Danie główne

Stek z łososia z rusztu podawany na ziemniaczanym puree i duszonym szpinaku z sosem limonkowym i pomidorami concasse.

Deser

Tort bezowy Pawlova z owocami leśnymi marynowanymi w likierze wiśniowym.



Menu no.3

342 PLN

Przekąski i sałatki

- Meksykańska sałatka z pieczonej wołowiny z liśćmi kafiru, kolendrą i czerwoną fasolą.
- Sałatka z kuskus z natką pietruszki, pomidorami i pieczoną cebulą.
- Sałatka z roastbeefu z papryką i chili.
- Sałatka z kalmarów z karczochami, czerwoną cebulką, koprem włoskim i pomidorami.
- Sałatka z cykorii, gruszek i roszponki z sosem musztardowym.
- Niemiecka sałatka ze śledzi, śliwek w occie, kaparów i pora z majonezem.
- Arabska sałatka z pieczonego kurczaka z grochem, miętą i natką pietruszki.
- Japońska sałatka z makaronu ryżowego z grzybami sitake, rzodkwią i sosem ostrygowym.
- Bałkańska sałatka z bakłażana z ziemniakami i czerwoną cebulą.
- Carpaccio z dojrzewającej szynki na bukiecie sałat.
- Norweski łosoś ze szczypiorkiem, gotowanymi ziemniakami i cytryną, zawinięty w blanszowaną cukinię
- Dary morza marynowane w sosie vinaigrette i limonce.



Menu no.3 - 342 PLN os.

Menu no.3

342 PLN

II Danie gorące - serwowane

Turnedo z polędwiczek wieprzowych
zawiniętych w szynkę parmeńską,
z polentą, warzywnym spaghetti i sosem z
wina marsala.

Tort weselny serwowany o północy

Tort z zapalonymi fontannami ze sztucznych
ogni - smak tortu do ustalenia.

III Danie gorące - serwowane

Żurek na zakwasie i wędzonce z białą
kietbasą i jajkiem.



Menu no.3 - 342 PLN os.

Menu no.4

385 PLN

Lampka szampana

Zupa serwowana do wyboru:

Krem z kalafiora i kokosa.

Rosół.

Przystawki zimne serwowane do wyboru:

Tatar z halibuta z marynowanym ogórkiem, mango i karmelizowaną szlotką.

Terrina z kurczaka i żurawiny z chutneyem chrzanowo-żurawinowym.

Danie gorące serwowane:

Filet z pioszka z grillowaną rzodkwią, groszkiem straczkowym i musem rybnym.

Duszona w czerwonym winie łopatką wołową ze spezlami i marchewką.

Deser:

Brulee pomarańczowy z puree z kiwi, porzeczkami i bezikami.



Menu no.4 - 385 PLN os.

Menu no.4

385

PLN

Bufet zimny:

- Roladki szpinakowe z kozim serem i szynką parmeńską.
- Tradycyjne vitello tonato z kaparami.
- Vol au vent z pate z gęsiej wątróbki.
- Zielone szparagi w szynce parmeńskiej z przepiórczym jajem.
- Bliny gryczane z wędzonym łososiem i kawiozem.
- Śledź po japońsku.
- Sałata z grillowanym kurczakiem, sosem Cesar i jajkiem Benedykta.
- Krewetki z mango i bambusem

Bufet gorący:

- Udko z kurczaka z warzywami w sosie hoisin.
- Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym.
- Kaczka w sosie teriaki z kapustą pak choi i topinamburem

Bufet słodki:

- Kruche ciasto ze śliwkami.
- Bezy z kremem kawowym, migdałowym i żurawinowym.
- Tartaletki z rabarbarem i karmelem.
- Biskopt z wiśniami i wanilią.
- Drożdżowe ciastka cyrulkowe



Menu no.4 - 385 PLN os.