

Radisson Blu Hotel, Gdańsk

Wesele jedyne w swoim rodzaju

Wesele to wyjątkowe wydarzenie, które wymaga wyjątkowej oprawy. Oprawy pełnej klasy, profesjonalizmu i dbałości o każdy szczegół. Elegancki i stylowy Hotel Radisson Blu w Gdańsku z przyjemnością wykreuje magiczną atmosferę dla Państwa uroczystości weselnej. Decydując się na przyjęcie weselne właśnie tu, zyskacie Państwo pewność, że odbędzie się ono w niezapomnianym otoczeniu - w samym sercu pięknej zabudowy Głównego Miasta.

Podzielcie się z nami swoimi marzeniami a sprawimy, że staną się rzeczywistością.



Menu Weselne I

cena od 210 do 230 PLN od osoby*

MENU SERWOWANE

Bulion drobiowo cielęcy z domowym makaronem z trybulą i słomką warzywną
Grillowana polędwiczka wieprzowa z babką ziemniaczaną, boćwiną i sosem kurkowym
Mus truskawkowy z karmelową bezą i konfiturą morelową z miętą

BUFET ZIMNY

Podwędzana troć z konfiturą rabarbarową z koprem włoskim
Mus z dorsza bałtyckiego z młodymi buraczkami i miętą
Smażone tofu na sałatce z kopru morskiego i kiełków soi
Plastry indyka z konfiturą borówkową, sałatą radicchio i serem camembert
Wiejski pasztet marynowany w śliwownicy z tymiankiem i konfiturą śliwkową
Sałatka z kaszy bulgur z pieczonymi warzywami, groszkiem i miętą
Sałatka krewetkowa z makaronem, avocado i dressingiem kolendrowym
Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

Krem z ricotty z biszkoptem i owocami leśnymi
Pieczony mus czekoladowy z aromatem lawendy
Kruszonka jabłkowa z wiśniami w likierze
Smoothie arbuzowe z melisą
Krojone owoce sezonowe

DANIE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY

Pieczona szynka wieprzowa z kopytkami, sosem grzybowym i duszoną kapustą

DANIA SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Żurek na wędzonych żeberkach z chrzanem i jajkiem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Menu Weselne II

cena od 245* do 270 PLN od osoby

MENU SERWOWANE

- Rilletes z kaczki z piklowaną gruszką, galaretką z dzikiej róży i maślaną grzanką
- Zupa krem z kalarepy z pieczoną papryką i oliwą koperkową
- Pieczony mostek wołowy w sosie własnym ze szparagami, puree tymiankowym i borowikiem
- Parfait karmelowe z kruszonką orzechową i malinami

BUFET ZIMNY

- Carpaccio z tuńczyka z chrupiącą sałatą, oliwą kolendrową i chutney pomarańczowym
- Koktajl z krewetki grenlandzkiej ze świeżym ogórkiem i sezamem
- Mus z przepiórki z estragonem, prażonym nerkowcem i nektarynką
- Pieczona w polnych ziołach polędwiczka wieprzowa, puree z zielonego groszku z chili i limonką
- Pasztet z zielonej soczewicy z szalwią, rukolą i granatem
- Sałatka z pieczonych brokułów i cykorii z kruszonym serem i migdałami
- Sałatka z makaronu farfalle z wiórkami gotowanego kurczaka, papryką i sosem dijon
- Sałatka z kapusty pak choy, marynowanym łososiem, koprem włoskim i kwaśną śmietaną
- Pieczyno, masło

BUFET CIEPŁY

- Pieczona polędwiczka z dorsza z pieczoną cukinią i salsą pomidorową
- Płatki cielęciny duszone w białym winie z boczniakiem, groszkiem cukrowym i szalwią
- Kluski ziemniaczane z masłem ziołowym
- Pieczone warzywa ogrodowe

BUFET DESEROWY

- Ganache z białej czekolady z kruszonką z gorzkiej czekolady i czerwoną pomarańczą
- Torcik orzechowy z sosem jeżynowym
- Tarta z musem kokosowym, puree z mango i kandyzowanym imbirem
- Pieczone gruszki z miodem i kremem angielskim
- Krojone owoce sezonowe

DANIA SERWOWANE PO PÓŁNOCY

- Stroganoff wołowy z piklowanym ogórkiem, śmietaną i bagietką

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Menu Weselne III

cena od 270* do 300 PLN od osoby

POWITALNE PRZEKĄSKI KOKTAILOWE

Ostrygi z cytrynowym winegret
Krakers pełnoziarnisty z gorgonzolą
Bagietka z wędzoną pierśią z gęsi i figą

MENU SERWOWANE

Wędzona polędwica z łososia z sałatką z polnych ziół, espuma z zielonego jabłka, kruszone orzechy z limonką
Krem z leśnych grzybów z truflowym ziemniakiem i pesto z pokrzywy
Grillowany stek cielęcy z puree z topinamburu, sałatką z karczochów i groszku cukrowego z sosem rakowym
Mrożony mus waniliowy z coulis aroniowym, chrupiącą melisą i kruszonką piernikową

BUFET ZIMNY

Pescaccio z okonia morskiego z salsą z zielonego pomidora i kolendry
Marynowane krewetki królewskie z pieczonym mango i oliwą chili
Paszтет z bażanta z Pernod i marynowanymi rydzami
Plastry szynki dojrzewającej z tymiankową focaccią i listkami rukoli
Mozzarella bawola z pomidorem malinowym i fioletową bazylią
Wędzona pierś z gęsi z musztardą gruszkową
Sałatka z owoców morza z marynowaną cytryną i pietruszką
Chrupiące listki sałat z pieczonym topinamburem, szparagami i jajkiem przepiórczym
Deska serów z konfiturą z dzikiej róży, winogronami i bagietką
Pieczywo, masło

BUFET CIEPŁY

Sandacz w sosie ze świeżych kurek i koperku
Kaczka konfit z czerwoną kapustą i sosem borówkowym
Gulasz z sarny z czerwonym winem, suszonym podgrzybkim i rozmarynem
Młode ziemniaki z oliwą truflową
Szparagi zapiekane z sosem holenderskim
Pieczony kalafior z prażonymi orzechami makadamia

BUFET DESEROWY

Tiramisu z cointreau
Tarta z czekoladą mleczną i truskawkami
Bezy z kremem mirabelkowym
Strudel jabłkowy z daktylami i pistacjami
Owoce leśne z musem mascarpone
Krojone owoce sezonowe

DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Pieczony rostbef wołowy z ziemniakami rissoles i sosem pieprzowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe