

Festa

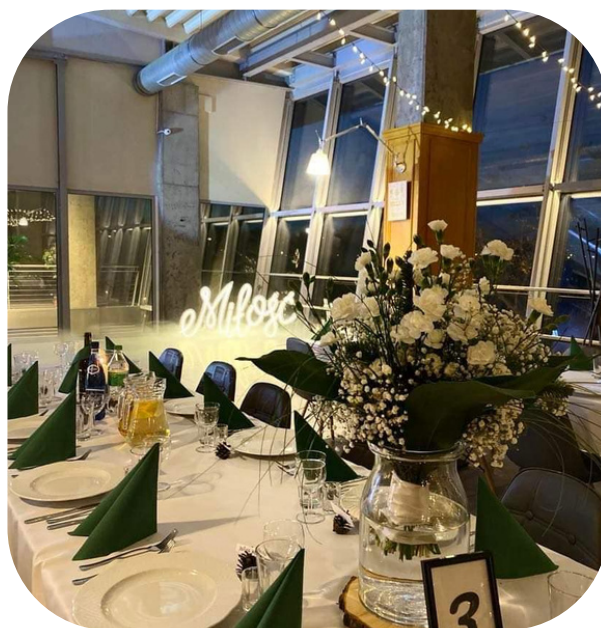
WESELNA 2024



Powiedziałaś „TAK”

Teraz czas na organizację najważniejszego wydarzenia w
Waszym życiu!

Zaplanuj swoje wesele wspólnie z nami !!!



CLASSIC UNICORN

PAKIET I



3 DANIOWY OBIAD

Przystawka

- Pasztet z dziczyzny podany z żurawiną z duszoną w winie oraz grzanką tymiankową

Zupa

- Consommé z kaczki podane z makaronem domowym i lubczykiem

Dania główne

- Bitki wieprzowe duszone w sosie borowikowym
- Pierś kurczaka owinięta w plaster bekonu, zapiekana z rozmarynem, oprószone parmezanem
- Filet z dorsza smażony na oliwie cytrynowej, podany z duszonymi porami
- Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem, marynowana w rozmarynie, podana w sosie własnym

Dodatki

- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Ryż z warzywami
- Mix kruchych sałat z winegretem
- Buraczki
- Surówka z kapusty

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledziki marynowane w oliwie z cebulką i kaparami
- Galantyna z kurczaka faszerowana omletem i orzechem włoskim
- Tymbaliki drobiowe z delikatną, klarowną galaretką
- Roladka z kurczaka faszerowana serem feta i oliwkami
- Mus z wędzonego łososia podany na grzance
- Sałatka z pulpecikami mięsnymi, selerem naciowym, cebulą i jajkiem
- Parfait z kaczki wątroby z karmelizowaną cebulką podane na grzance
- Grillowana cukinia faszerowana serem camembert i suszonym pomidorem
- Pieczywo, masło

CIEPŁA KOLACJA

- Żurek z białą kielbasą na własnym zakwasie aromatyzowany świeżym majerankiem

BUFET KAWOWY

- Świeżo mielona kawa z ekspresu
- Herbata (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

NAPOJE NIEGAZOWANE

- Woda z cytryną i miętą
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)

WARTOŚĆ MENU - 300 ZŁ



ROSE UNICORN

PAKIET II



3 DANIOWY OBIAD

Przystawka

- Parfait z kaczęj wątróbki z karmelizowaną cebulą na grzance

Zupa

- Krem z pora i pieczonych ziemniaków z dodatkiem wiejskiej śmietany podany z kluskami cielęcymi

Dania główne

- Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Eskalopki z piersi indyka zapiekane z suszonymi pomidorami, mozzarellą i świeżą bazylią
- Bitki ze schabu wieprzowego duszone z chorizo picante, paloną papryką i czerwoną cebulą
- Filet z dorsza, smażony na oliwie, podany z konfiturą cytrynową

Dodatki

- Ziemniaki pieczone z serem, bekonem oprószone szczypiorkiem
- Risotto z warzywami i zielonym groszkiem
- Mix kruchych sałat z winegretem
- Pomidory z cebulą kruszonym pieprzem, bazyliowym ekstraktem skąpane w oliwie
- Fasolka szparagowa na ciepło z maselkiem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledzie marynowane z estragonem podane z cebulką i oliwą
- Wątróbka drobiowa zapiekana w plastrze bekonu
- Pasztet z dzika podany z żurawiną
- Vol-au-vent faszerowane pastą z wędzonego łososia
- Rostbef pieczony na różowo zawijany z serem pleśniowym typu jersey oraz rukolą
- Rolada z łososia faszerowana dorszem glazurowana fondem rybnym podana z kawiolem tobiko
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana borowikami pieczona w plastrze bekonu
- Sałatka z ziemniaków, marynowanej cebuli i owoców morza (małże, ośmiorniczki, kalmary, krewetki) skropiona cytryną
- Pieczywo, masło

CIEPŁA KOLACJA

- Polędwiczka wieprzowa smażona na oliwie w prażonej kaszy gryczanej, podana z sosem demi glace

BUFET KAWOWY

- Świeżo mielona kawa z ekspresu
- Herbata (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

NAPOJE NIEGAZOWANE

- Woda z cytryną i miętą
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)



GOLD UNICORN

PAKIET III



3 DANIOWY OBIAD

Przystawka

- Rostbef pieczony na różowo z rozmarynem, podany z karmelizowaną gruszką oraz omletem szparagowym

Zupa

- Krem z białych warzyw z płatkami migdałów

Dania główne

- Soczysta pierś kurczaka z kostką faszerowana szynką parmeńską i serem grana padano pieczona z świeżą szalwią i białym winem
- Polędwiczka wieprzowa smażona na oliwie w prażonej kaszy gryczanej, podana z sosem demi glace z palonych kości cielęcych i wołowych
- Kacze udko confit, zapieczone z warzywami duszonymi w czerwonym winie
- Stek z łososia norweskiego z grilla, podany z grillowanym bakłażanem i cukinią

Dodatki

- Ziemniaki pieczone z serem, bekonem oprószone szczypiorkiem
- Gnocchi z masłem
- Soczewica duszona z warzywami
- Buraczki zasmażane na ciepło
- Mix kruchych sałat z winegretem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Tarta borowikowa
- Parfait z kaczey wątrobianki z karmelizowaną cebulą
- Roladka z piersi kurczaka faszerowana wędzoną słoniną i oscypkiem
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana musem z kurzej wątrobianki podana z konfiturą z czerwonej cebuli
- Łosoś gravlax marynowany w ginie, soli morskiej i koprze podany z sosem z surowych żółtek i musztardy dijon
- Małże nowozelandzkie zapiekane w porach i śmietanie
- Tatar z polędwicy wołowej podany z marynowanym borowikiem, korniszonem i cebulką
- Wędzone ryby z cytryną podane na desce
- Kapary podane w puszystym serku i oprószone parmezanem
- Pikantna sałatka z pulpecikami wieprzowymi, selerem naciowym, marynowaną papryką, jajkiem i cebulą
- Pieczywo, masło

CIEPŁA KOLACJA

- Jagnięcina pieczona z bakłażanem, pomidorami, czosnkiem, ziołami i czerwonym winem

BUFET KAWOWY

- Świeżo mielona kawa z ekspresu
- Herbata (czarna/owocowa)
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

NAPOJE ZIMNE

- Woda z cytryną i miętą, woda gazowana
- Soki owocowe (jabłkowy/pomarańczowy)
- Pepsi
- 7-up

BUFET SŁODKI

- Ciasta w papilotach - 3 rodzaje
- Mus z białej czekolady
- Owoce filetowane

WINO HAUSOWE

- Wino białe Chardonnay
- Wino czerwone Merlot

WARTOŚĆ MENU - 390 ZŁ



W ramach organizacji wesela w restauracji Unicorn otrzymujesz:

- Przywitanie lampką wina musującego.
- Podstawowy wystrój sali: obrusy/serwetki/świeczki.
- Klimatyzowaną salę bankietową, która pomieści do 150 osób (w zależności od ustawienia i wyboru stołów).
- Zawsze uśmiechniętą i profesjonalną obsługę kelnerską i barmańską.
- Opiekę od początku do końca specjalisty do spraw organizacji wesel, który zadba o prawidłowy przebieg wesela.
- Kuchnię na najwyższym poziomie, która zadowoli nawet najbardziej wyszukane kubki smakowe.
- Pomoc przy organizacji transportu lub noclegu dla Gości weselnych.
- Możliwość organizacji zaślubin na naszym terenie.
- Profesjonalny sprzęt nagłośnieniowy.
- Parking dla Gości.
- Strefę atrakcji - dodatkową przestrzeń na organizację foto-budki, animacji dla dzieci itd.



DODATKOWO ZAPYTAJ O:



BARMANA

Nasi barmani wkładają maksymalną staranność w przygotowanie każdego drinka, co sprawia, że są one nie tylko perfekcyjnie skomponowane, ale i niezwykle pyszne.



FLORYSTYKĘ/DEKORACJE SALI

Współpracujemy z doświadczoną florystką, która z pasją i profesjonalizmem zadba o niepowtarzalny klimat wizualny Twojego wesela.



TORT/SŁODKOŚCI

Cukiernia, z którą współpracujemy z dbałością o najdrobniejsze szczegóły stworzy słodkie arcydzieła, które zachwycą Was i Waszych gości niezapomnianym smakiem i wyglądem.



WINIETKI/MENU/TABLICE GOŚCI

Z przyjemnością przygotujemy dla Ciebie personalizowane winietki i menu, dostosowane do wybranego przez Ciebie stylu.

DODATKOWO ZAPYTAJ O:



MUZYKĘ

Dj, z którym współpracujemy, gwarantuje znakomitą atmosferę i muzykę dobraną idealnie do gustów oraz oczekiwań naszych klientów, tworząc niezapomniane wrażenia na każdym wydarzeniu.



CATERING

Jeśli marzysz o weselu w wyjątkowym miejscu, poza tradycyjną salą weselną, specjalizujemy się w dostarczeniu wysokiej klasy cateringu, który spełni Twoje oczekiwania, gdziekolwiek zechcesz świętować.



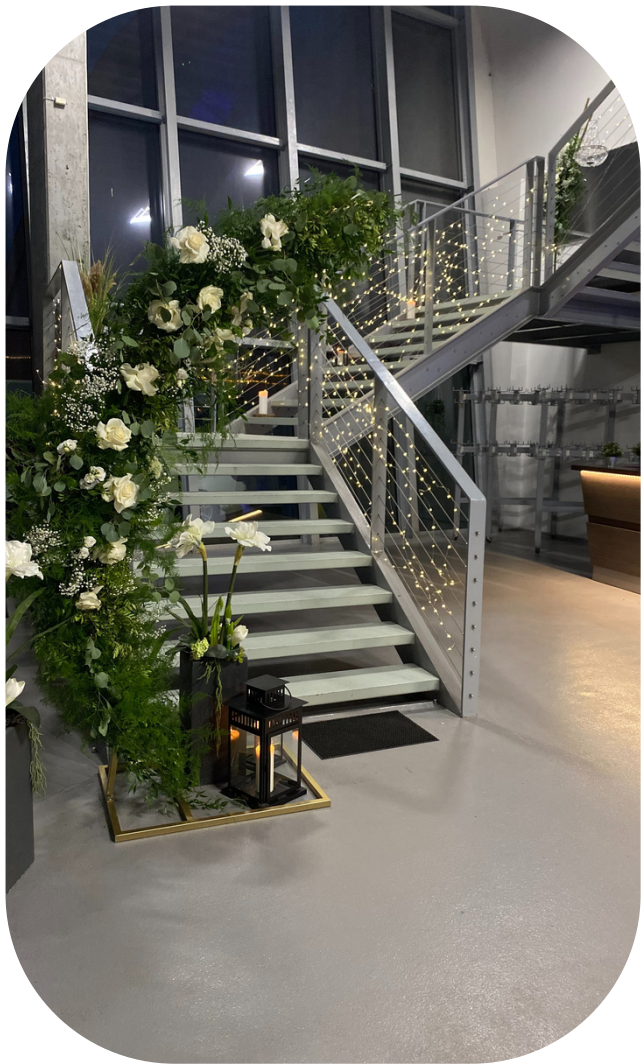
POKOJE

Współpracujemy z urokliwym pensjonatem na terenie hipodromu, oferując gościom kompleksową usługę i wygodę bez konieczności dalekich dojazdów.



ŚLUB W PLENERZE

Marzysz o alternatywie dla ślubu w urzędzie? Na terenie naszego obiektu zorganizujemy dla Ciebie niezapomniane zaślubiny w wyjątkowej scenerii.



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Kontakt

534 - 694 - 388

marketing@unicorn-hipodrom.pl

Władysława Łokietka 1, Sopot