



WERANDA HOME

COUNTRYSIDE RESIDENCE

Komunia 2019





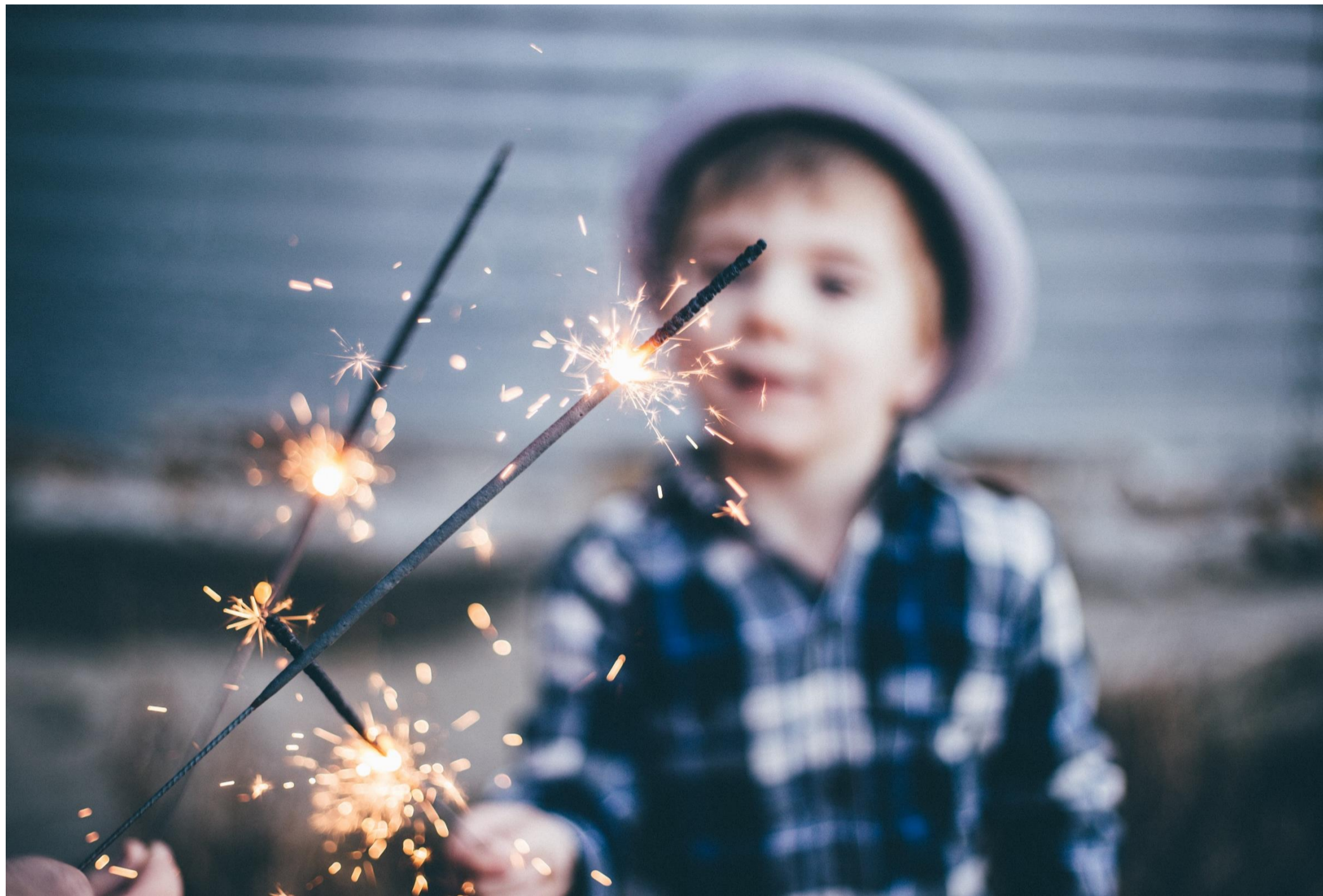
Weranda Home Events

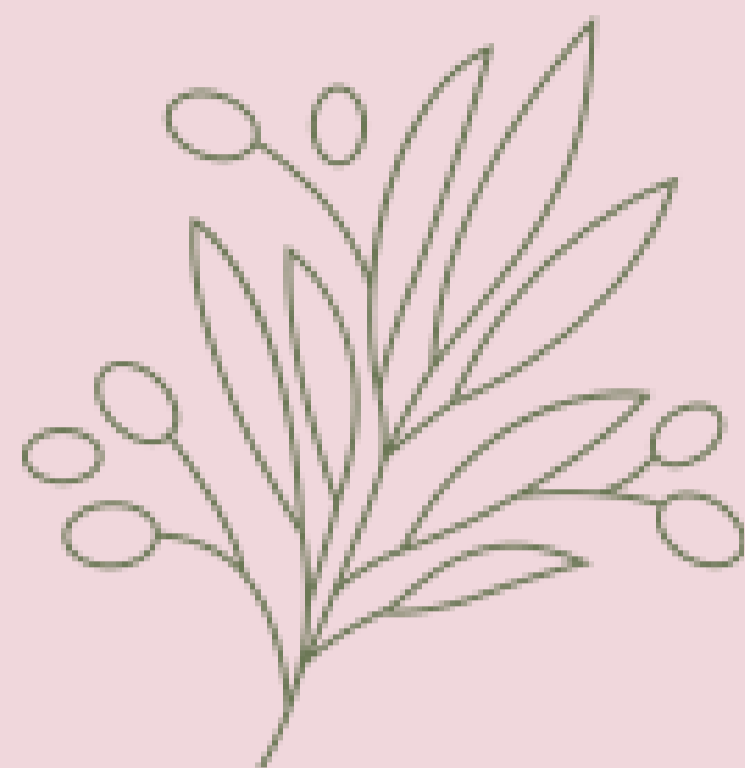


Weranda Family to miejsca, które inspirują. Tworząc kolejne projekty kierujemy się tradycją i miłością do piękna. Weranda Home to następny, naturalny krok.

Weranda Home, usytuowana w zielonym sercu Parku Krajobrazowego Puszczy Zielonki rezydencja, to wyjątkowe miejsce doskonale nadające się do zorganizowania przyjęć weselnych, komunijnych, spotkań rodzinnych oraz eventów biznesowych. Dzięki bezpośredniemu sąsiedztwu natury, każde wydarzenie pozostawi niezapomniane wrażenia. W wystroju wnętrza łączymy silną tradycję staropolskiego dworu z nowoczesnym designem, dbając o najmniejsze detale.







PROPOZYCJA I - 159 zł brutto / os

ZUPA (1 porcja 250ml/os)

DANIE GŁÓWNE (2 porcje / os, 150g porcja)

DODATKI SKROBIOWE (1,5 porcji / os, 100 g porcja)

WARZYWA (1 porcja / os, 100 g)

SAŁATY (1 porcja / os, 100 g)

DESER (2 porcje / os, 80g porcja)

PROPOZYCJA II - 199 zł brutto / os

OBIAD

ZUPA (1 porcja 250ml/os)

DANIE GŁÓWNE (2 porcje / os, 150g porcja)

DODATKI SKROBIOWE (1,5 porcji / os, 100 g porcja)

WARZYWA (1 porcja / os, 100 g)

SAŁATY (1 porcja / os, 100 g)

DESER (2 porcje / os, 80g porcja)

KOLACJA

ZUPA (1 porcja 250ml/os)

PRZEKĄSKI ZIMNE (3 szt, 60 g/os)

DANIE GŁÓWNE (1 porcja / os, 350g)

MENU

ZUPY

Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone, grzankami i świeżą bazylią

Bulion z wiejskiej kury z domowym makaronem

Krem ze szparagów z parmezanem i skórka z cytryny

Botwinka z jajkiem przepiórczym i ziołowym creme fraiche

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w sosie z czerwonego wina z pancettą i pieczonymi szalotkami

Pierś z kurczaka zagrodowego nadziewana jabłkami w sosie cydrowym

Pierś z kurczaka w sosie z młodych warzyw z suszonymi pomidorami i orzechami nerkowca

Kaczka nóżka w pomarańczowym sosie

Zrazy wołowe nadziewane młodymi warzywami z kozim serem

Filet z indyka marynowany w maślanie z nadzieniem pietruszkowym i kremowym sosem pesto

Filet z łososia w sosie cytrynowym z orzechową kruszonką

Filet z dorsza w sosie ze świeżych pomidorów z bazylią i miętą

Pieczony pstrąg w sosie z podwędzanych warzyw

DODATKI SKROBIOWE

Młode gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem

Puree ziemniaczane z maślanką i masłem

Ryż basmati

Ziemniaki au gratin zapieczone ze śmietaną i parmezanem

Kasza perłowa ze świeżymi ziołami



WARZYWA (na ciepło)

Zielone szparagi z palonym masłem

Młoda marchew grillowana z kruszonką

Grillowane młode warzywa (cukinia, kalarepa, bakłażan, marchew)

Młoda kapusta z koperkiem i masłem

Buraczki duszone

SAŁATY

Cezar: mieszanka świeżych sałat, kurczak zagrodowy, chrupiąca pancetta, pomidorki cherry, jajko poche, sos na bazie pieczonego czosnku i anchois

Orzechowa: mieszanka świeżych sałat, pieczone buraki, mozzarella di bufalla, pieczone jabłko, orzechy makadamia

Grecka: mieszanka świeżych sałat, owcza feta, pomidorki cherry, papryka, czerwona cebula

Owocowa: mieszanka świeżych sałat, pieczona gruszka, gorgonzola, rodzynki, ciepły vinaigrette malinowy

Prosciutto: mieszanka świeżych sałat, suszone pomidory, prosciutto, szparagi, wstążki ogórka i figi

Nicejska: mieszanka świeżych sałat, tuńczyk, fasolka szparagowa, jajko poche, grillowane ziemniaki i pomidorki cherry

Japońska: mieszanka świeżych sałat, glony w sosie sojowym z sezamem, grillowane portobello, wstążki cukinii i zielonego ogórka

DESERY

Domowa szarlotka z lodami i bitą śmietaną

Domowy sernik z jagodowym sorbetem

Sernik nowojorski ze słonym karmelem

Tarta truskawkowa z bitą śmietaną

Czekoladowa tarta z malinami

Lody sezamkowo pomarańczowe



PRZEKĄSKI ZIMNE

Carpaccio z pieczonego buraka z musem orzechowym i malinowym miodem
Kozi ser zapieczony w cieście filo z karmelizowaną gruszką
Tapenada na żytniej grzance z anchois
Bliny z wędzonym łososiem i creme fraiche
Tost z pasztetem z gęsi z konfiturą żurawinową
Mini tarty z gorgonzolą, śliwką i kruszonką orzechową
Mini tarty z pieczonym pomidorkiem, pesto i świeżą bazylią
Ciasteczko z pieczonego ziemniaka z wędzonym pstrągiem i musem koperkowym
Spring rolls z pieczonymi warzywami i musem wasabi
Spring rolls z łososiem, awokado i chutney z mango
Grillowany ananas z kruszonką z brioszki
Grillowany bakłażan z orzechowym nadzieniem
Krewetki z musem z mango i mięty
Wędzony łosoś z musem chrzanowym w gryczanej tortilii
Mini szaszłyki z szafranowego kurczaka z winogronami i kozim serem
Rollsy z zielonego ogórka z mięsem krabowym i trawą morską
Rollsy z nori z serkiem philadelphia i awokado
Grzanka żytnia z pieczonym pomidorkiem, prosciutto i ricottą

NAPOJE (bez ograniczeń)

kawa, herbata, cola, fanta, sprite, soki owocowe, woda z cytryną

39 zł brutto / os







WERANDA
HOME
COUNTRYSIDE RESIDENCE

Zapraszamy do kontaktu

werandahome.com | info@werandahome.com | [@werandahome](https://www.instagram.com/werandahome)