

ILONNHOTEL

P O Z N A Ń



Oferta Weselna

Ilonn Hotel Poznań, Szarych Szeregów 16
a.mroz@ilonnhotel.pl +48 530 914 393

Menu weselne cena 350 zł

Uroczyste przywitanie Pary Młodej chlebem, solą, wódką i wodą
Aperitif: kieliszek wina musującego

ZUPA

(jedna do wyboru)

Krem pomidorowy z crème fraîche
Rosół drobiowy z lanymi kluseczkami i warzywami
Rosół z kaczki z kołdunami mięsnymi i warzywami
Krem kalafiorowy z oliwą z wędzonych warzyw
Zupa szczawiowa z jajkiem przepiórczym i łososiem
Krem selerowy z pestkami słonecznika

DANIA GŁÓWNE

(2 porcj / os.)

De volaille z masłem i pietruszką
Kotlet schabowy
Kotlet mielony z pieczarkami i cebulą
Policzki wieprzowe z sosem własnym
Dorsz zapiekany z płatkami migdałowymi

DODATKI

(2,5 porcji / os. pięć dodatków do wyboru)

Warzywa gotowane z masłem
Kasza gryczana z boczkiem i majerankiem
Ziemniaki opiekane w ziołach
Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Frytki
Warzywa grillowane z pestkami słonecznika
Zestaw surówek
(buraczki / marchewka / kapusta biała)
Pyzy
Ryż jaśminowy
Kluski śląskie
Kopytka opiekane na złoto
Liście sałat z winegretem i warzywami
Kapusta modra z rodzynkami i żurawiną
Kapusta kwaszona zasmażana z boczkiem

DESER

Puchar lodowy z owocami i polewą czekoladową

CIASTO

(1,5 porcji / os.)

Szarlotka
Ciasto czekoladowe
Sernik
Tiramisu
Crème brûlée

ZAKĄSKI ZIMNE

(2 porcj / os.)

Tatar wołowy z marynatami
Selekcja wędlin i serów / włoskie / polskie
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Śledź w oleju z cebulką
Dorsz w zalewie octowej
Sałata z kurczakiem, ananasem, warzywami
Caprese z sosem balsamico i bazylią
Wybór pieczywa / masło smakowe

KOLACJA

*(do wyboru / serwowana
1 porcji / os.)*

Żurek Wielkopolski
Barszcz z pasztecikiem

Menu weselne cena 395 zł

Uroczyste przywitanie Pary Młodej chlebem, solą, wódką i wodą

Aperitif: kieliszek wina musującego

ZUPA

(jedna do wyboru)

Krem pomidorowy z crème fraîche

Rosół drobiowy z lanymi kluseczkami i warzywami

Rosół z kaczki z kołdunami mięsnymi i warzywami

Krem kalafiorowy z oliwą z wędzonych warzyw

Zupa szczawiowa z jajkiem przepiórczym i łososiem

Krem selerowy z pestkami słonecznika

DANIA GŁÓWNE

(2 porcj / os.)

De volaille z masłem i pietruszką

Zrazy wołowe po staropolsku

Udko z kaczki pieczonej z pomarańczami i jabłkami

Policzki wieprzowe z sosem własnym

Karkówka marynowana w ziołach i pikantnych przyprawach

Filet z łososia pieczony z ziołami

DODATKI

(2,5 porcji / os. pięć dodatków do wyboru)

Warzywa gotowane z masłem

Kasza gryczana z boczkiem i majerankiem

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Frytki

Warzywa grillowane z pestkami słonecznika

Zestaw surówek

(buraczki / marchewka / kapusta biała)

Pyzy

Ryż jaśminowy

Kluski śląskie

Kopytka opiekane na złoto

Liście sałat z winegretem i warzywami

Kapusta modra z rodzynkami i żurawiną

Kapusta kwaszona zasmażana z boczkiem

DESER

Serce z musem malinowym na białej czekoladzie z lodami czekoladowymi

CIASTO

(ciasto 1,5 porcji / os.)

Szarlotka

Ciasto czekoladowe

Sernik

Tiramisu

Crème brûlée

ZAKĄSKI ZIMNE

(2 porcj / os.)

Tatar wołowy z marynatami

Selekcja wędlin i serów / włoskie / polskie

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Śledź w oleju z cebulką

Dorsz w zalewie octowej

Salata z kurczakiem, ananasem, warzywami

Salata na ostro z wołowiną, warzywami grillowanymi i szpinakiem

Caprese z sosem balsamico i bazylią

Wybór pieczywa / masło smakowe

KOLACJA

(do wyboru / serwowana 1 porcja / os.)

ZUPA

Żurek Wielkopolski

Zupa gulaszowa

DANIE GŁÓWNE

Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi, buraczkami

Soczyste żeberko, puree maślane, fasolka szparagowa, musztarda

Menu weselne cena 425 zł

Uroczyste przywitanie Pary Młodej chlebem, solą, wódką i wodą

Aperitif: kieliszek wina musującego

ZUPA

(jedna do wyboru)

Krem pomidorowy z crème fraîche

Rosół drobiowy z lanymi kluseczkami i warzywami

Rosół z kaczki z kołdunami mięsnymi i warzywami

Krem kalafiorowy z oliwą z wędzonych warzyw

Zupa szczawiowa z jajkiem przepiórczym i łososiem

Krem selerowy z pestkami słonecznika

DANIA GŁÓWNE

(2 porcj / os.)

Kaczka pieczona z pomarańczami i jabłkami

Wołowina po burgundzku z pieczarkami i wędzonym
boczkiem

Zrazy wołowe po staropolsku

Ragout z dziczyzny z warzywami

Grillowane polędwiczki wieprzowe zawinięte w boczek

Pstrąg z zielenicy z sosem z pomidorów suszonych i szpinaku

Sandacz z sosem maślano-kaparowym

DODATKI

(2,5 porcji / os. pięć dodatków do wyboru)

Warzywa gotowane z masłem

Kasza gryczana z boczkiem i majerankiem

Ziemniaki opiekane w ziołach

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Frytki

Warzywa grillowane z pestkami słonecznika

Zestaw surówek

(buraczki / marchewka / kapusta biała)

Pyzy

Ryż jaśminowy

Kluski śląskie

Kopytka opiekane na złoto

Liście sałat z winegretem i warzywami

Kapusta modra z rodzynkami i żurawiną

Kapusta kwaszona zasmażana z boczkiem

DESER

Czekoladowa panna cotta z musem owocowym i
lodami wiśniowymi

CIASTO

(ciasto 1,5 porcji / os.)

Szarlotka

Ciasto czekoladowe

Sernik

Tiramisu

Crème brûlée

ZAKĄSKI ZIMNE

(2 porcj / os.)

Tatar wołowy z marynatami

Selekcja wędlin i serów / włoskie / polskie

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Śledź w oleju z cebulką

Dorsz w zalewie octowej

Salata z kurczakiem, ananasem, warzywami

Salata z plastrami wędzonej kaczki skropionej sosem
balsamico przekładanej śliwkami

Salata na ostro z wołowiną, warzywami grillowanymi i
szpinakiem

Koktail z szyjek rakowych, rukola, mango

Pieczona cukinia z czosnkiem otulona rostbefem Caprese
z sosem balsamico i bazylią

Wybór pieczywa / masło smakowe

Menu weselne cena 425 zł

KOLACJA

(do wyboru / serwowana 1 porcja / os.)

ZUPA

Żurek Wielkopolski

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa gulaszowa

DANIA GŁÓWNE

Pstrąg z pieca, grillowane warzywa, kasza bulgur

Policzki wołowe, puree z groszku, sałata z winegretem

Gołąbki, puree ziemniaczane

POKAZ SZEFA KUCHNI

Dzik, kasza, kapusta z grzybami

Prosiak faszerowany, kasza, kapusta z grzybami

Udziec wieprzowy, kasza, kapusta zasmażana

DODATKOWE INFORMACJE

OPEN BAR napoje bezalkoholowe 60 zł / os

woda

sok

napoje gazowane

OPEN BAR I

180 zł / os

- Wódka wyborowa,
- Wina białe, czerwone, musujące
- Piwo,
- Zestaw bezalkoholowy

OPEN BAR II

230 zł / os

- Wódka wyborowa,
- Wina białe, czerwone, musujące
- Piwo,
- Rum,
- Gin,
- Whisky,
- Koktajle,
- Zestaw bezalkoholowy