



Szanowni Państwo,

Cieszę się, że mam okazję zapoznać Państwa z ofertą restauracji Dwie Dziewiąte. Przedstawiam szczegóły, które pomogą Państwu w podjęciu decyzji odnośnie wyboru miejsca na zorganizowanie Waszego przyjęcia weselnego.

Dwie Dziewiąte to rodzinna restauracja, która łączy w sobie domową, przytulną atmosferę z elegancją niezbędną podczas imprez okolicznościowych. Specjalnie dla Państwa przygotowujemy długie, nakryte białymi obrusami stoły, eleganckie krzesła i porcelanową zastawę. Wiemy, że jedzenie smakuje znakomicie nie tylko na pięknych talerzach ale i gustownych wnętrzach!

Olbrzymią wagę przykładamy w kuchni do jakości produktu. Staramy się jak najwięcej składników pozyskać od lokalnych producentów. Stawiamy mocno na świeżość i jakość. Po podpisaniu umowy, zawsze dajemy możliwość degustacji obiadu weselnego, podczas której sami wybieracie Państwo dania Wam odpowiadające.

Równie ważna jest obsługa kelnerska podczas tego wyjątkowego dnia. Nasi wykwalifikowani kelnerzy zadbają o to aby Państwa Gościom niczego nie brakowało. Na miejscu jest również koordynator przyjęcia weselnego.

Serdecznie zapraszam do zapoznania się z menu. W przypadku wszelkich pytań, zachęcam do kontaktu.

Pozdrawiam,

Monika Maciejko

Manager

Tel. (+48) 666 844 299

e-mail: m.maciejko@hotelapis.pl



MENU WESELNE I

250 PLN / os

Przystawki

- **Dorsz** w galarecie cytrynowej z oliwą ziołową
- **Płatki marynowanego kurczaka** na sałacie z rukolą
- **Plasterki schabu pieczonego** w glazurze podane na sałacie z kozim serem i orzechami

Zupa

- **Rosół z kaczki** z makaronem i julienne z pora
- **Krem z zielonego groszku** z groszkiem ptysiowym
- **Krem z pomidorów** z pesto i prażonymi migdałami

Danie główne

- **Szynka pieczona** podana z puree z pasteraka i karmelizowanymi warzywami w miodzie i tymianku
- **Rolada drobiowa** z wędzonym serem w sosie wiśniowym z ziemniakami opiekаныmi oraz surówką z białej kapusty z octem winnym
- **Polędwiczki wieprzowe** w sosie śliwkowym z kluskami śląskimi, ogórkiem marynowanym w limonce i chilli

Desery

- **Panna cotta** kokosowa z sosem toffi i miętą
- **Kompozycja lodowa** z owocami i bitą śmietaną
- **Beza z owocami** i bitą śmietaną

Zimna płyta

- Mięsa pieczone
- Wędliny
- Deska serów z bakaliami
- Paszтет z żurawiną
- Galaretki drobiowe
- Śledzie (2 rodzaje do wyboru)

W śmietanie / w oleju / po kaszubsku /

Marynaty pieczarki, ogórki, papryka, cebula

Caprese z pesto bazyliowym

Sosy tatarski i chrzanowy

Pieczyno, masło

Kawa z ekspresu, herbata, soki

Salatki (2 do wyboru)

Salatka grecka // Salatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i granatem // Salatka z selera marynowanego z szynką i ananasem // Tradycyjna salatka jarzynowa // Salatka z brokułami i sosem gorgonzola z sosem czosnkowym i boczkiem

Tort weselny, ciasta i owoce

Danie gorące I

- **Łosoś w cieście francuskim** z fasolką szparagową i sosem z zielonej cebulki
- **Szynka pieczona** w sosie naturalnym z pierogami z kapustą i grzybami
- **Zrazy wołowe** zawijane z kluskami ziemniaczanymi i czerwoną kapustą
- **Pstrąg smażony** z kompotem z pieczonej papryki i talarkami ziemniaczanymi

Danie gorące II

- **Żurek** z twarogiem, chrzanem i jajkiem przepiórczym
- **Strogonoff wołowy**
- **Ragout drobiowy** z pieczarkami i tymiankiem



MENU WESELNE II

280 PLN / os

Przystawki

- **Carpaccio z buraka** z kozim serem i pesto z rukoli
- **Marynowana pierś z kaczki** podana z mango i granatem
- **Tatar z lososia** z ogórkiem i grzanką ziołową

Zupa

- **Krem z kukurydzy** z częstkami kurczaka i cebulką zieloną
- **Zupa z suszonych borowików** z łazankami
- **Bulion z kaczki** z kołdunami

Danie główne

Sztufada wołowa podana z gołąbkim z kaszy gryczanej i warzywami

Rolada z polędwiczek wieprzowych w boczku podana z puree z musztardą francuską i sosem tymiankowym

Pieczeń barania z udźca w sosie miętowym z chrzanowym puree

Desery

- **Krem Caramel** ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- **Tiramisu** z serka mascarpone i amaretto z musem malinowym
- **Sorbet ananasowy** z sosem z mango i truskawką

Zimna płyta

- **Półmisek mięs pieczonych**
 - **Półmisek wędlin**
 - **Deska serów**
 - **Rostbef po angielsku**
 - **Tymbaliki drobiowe**
 - **Śledzie** (2 rodzaje do wyboru)
- W śmietanie / w oleju / po kaszubsku / meksykańskie z fasolą czerwoną i chilli
- **Jaja faszerowane**
 - **Babeczki dekoracyjne** z pastami smakowymi

Salatki (2 do wyboru)

- **Salatka grecka** // **Salatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i granatem** // **Salatka z selera marynowanego z szynką i ananasem** // **Tradycyjna салатка jarzynowa** // **Salatka z brokułami i sosem gorgonzola z sosem czosnkowym i boczkiem**

Kawa z ekspresu, herbata, soki

Tort weselny, ciasta i owoce

Danie gorące I

- **Łosoś w cieście francuskim** z fasolką szparagową i sosem z zielonej cebulki
- **Szynka pieczona** w sosie naturalnym z pierogami z kapustą i grzybami

Danie gorące II

- **Strogonoff wołowy**
- **Ragout drobiowy** z pieczarkami i tymiankiem

Danie gorące III

- **Żurek** z białą kielbasą i jajkiem
- **Barszcz czerwony** z krokietem lub kapuśniaczkiem



OFERTA DODATKOWA

Finger food na bufecie 15 PLN/os

- Pikantne skrzydełka z kurczaka
- Talarki z kaszanki panierowane
- Śliwki w boczku
- Parówki w cieście francuskim
- Sosy: czosnkowy, słodki chilli, andaluzyjski

Bufet słodkości 15 PLN/os

- Mini tiramisu
- Pianka jogurtowa z wiśnią
- Panna cotta z malinami
- Babeczki z czekoladą
- Tartaletki z owocami

Open bar I 70 PLN/os

- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite, kinley)
- Wino stołowe białe i czerwone
- Wódka Wyborowa

Open bar II 85 PLN/os

- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite, kinley)
- Wino stołowe białe i czerwone
- Wódka Wyborowa
- Gin
- Martini

DODATKOWE INFORMACJE

Apartament dla Nowożeńców GRATIS

Specjalne ceny dla Gości (20% rabatu od ceny standardowej)

Ceny dla najmłodszych

- ➔ Do 3 lat bezpłatnie
- ➔ Od 3-9 lat, 50% rabatu