

RESTAURACJA I HOTEL MERIDIAN'S



Zapraszamy Państwa do eleganckiej Restauracji Meridian's z niepowtarzalnym klimatem i atmosferą. Restauracja Meridian's to miejsce z ponad dwudziestoletnią tradycją. Nasze doświadczenie pozwala na sprawną, rzetelną, elegancką i miłą obsługę, która sprostą Państwa wymaganiom..

Dbłość o każdy najmniejszy szczegół sprawi że Państwa przyjęcie będzie idealne pod każdym względem. Wszystkie dania przyrządzamy w naszej kuchni pod okiem wybitnego szefa kuchni. Nasz personel dołoży wszelkich starań, aby Państwa przyjęcie weselne pozostawiło w pamięci wszystkich jego uczestników niezapomniane wrażenia. Gwarantujemy organizację przyjęcia na najwyższym poziomie.

Do Państwa dyspozycji oddajemy następujące pomieszczenia:

- sala główna – do 70 os.
- sala błękitna – do 36 os.
- sala klubowa – do 22 os.
- sala akwarium – do 14 os.
- bar – do 20 os.
- Taras – 120 os.





MENU

Służymy Państwu radą i pomocą w wyborze i stworzeniu menu na tą wyjątkową uroczystość. Prezentujemy Państwu szeroką gamę dań, które możemy serwować dla Państwa gości. Nasz szef kuchni zadba, aby każde z dań zachwycało nawet najbardziej wymagające podniebienia. Profesjonalna i miła obsługa zadba o to, aby każdy z gości spędził ten czas wyjątkowo miło.

Przedstawiamy Państwu ofertę organizacji przyjęcia. Oferta jest elastyczna i idealnie dopasowana do potrzeb naszych gości. Koszt przyjęcia uzależniony jest Państwa wyboru.

PROPOZYCJA I koszt na osobę **195 zł**

ZUPA

- Rosół z perliczki z kluseczkami

PROPOZYCJA GORĄCYCH DAŃ PODAWANYCH NA PLATERACH 2 porcje na osobę

- Filet z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
 - Zraz wołowy
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z jabłkami
- Polędwiczki z dorsza z wędzonką i paprykowym trio

DODATKI DO DAŃ

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
 - Ziemniaki pieczone z ziołami
 - Frytki belgijskie
 - Pyzy
- Bukiet warzyw gotowanych z migdałami i bazylią
 - Zestaw surówek sezonowych

DESER

- Ciepłe owoce z kulką lodów waniliowych
- Kawa i herbata dostępna przez całe wesele w bufecie

PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA PLATERACH LUB W BUFECIE 2 + 1 porcja

sałatki porcje na osobę

- Faszzerowana nóżka z kurczaka
- Polędwiczka wieprzowa faszzerowana serem feta
 - Rolada z kurczęcia ze smardzami
 - Schab z „młodego prosięcia”
 - Roladki z soli ze szpinakiem
 - Tatar wołowy z dodatkami
 - Łosoś gotowany w galarecie
- Schab pieczony z musem chrzanowym

SALAŃKI

- Sałatka z melona z serem pleśniowym i orzechami
 - Sałatka cesar z grzankami
- Sałatka z warzyw grillowanych z serem feta
 - Sałatka szopska
 - Sałatka z brokułu
- Sałatka z indyka z owocami

Zupa

- Barszcz czerwony
- Żurek podany z białą kiełbaską

CIEPŁE PRZEKĄSKI– ŚNIADANIE (wybór do 2 asortymentów) 1 porcja na osobę

- Golonka pieczona po bawarsku z piwem i warzywami
 - Szaszłyk drobiowy

PROPOZYCJA II koszt na osobę **259 zł**
(bez opłaty za własny alkohol)

STARTER PODANY DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Grillowane warzywa w tempurze podane na sałatce z zielonych listków z sosem mango i chili

ZUPA

- Rosół z perliczki z kluseczkami
- Krem z zielonego groszku z wędzonym boczkiem i miętą
 - Sezonowy krem warzywny
- Pomidorowa zupa z pieczonych warzyw z bazyliowym pesto

PROPOZYCJA GORĄCYCH DAŃ PODAWANYCH NA PLATERACH 2 porcje na osobę

(wybór do 5 asortymentów)

- Zraz wołowy w sosie z suszonymi grzybami
 - Cielęcina duszona z warzywami
- Filet z kurczaka z pomidorami i mozzarellą
- Pieczona pierś z kaczki na modrej kapuście z jabłkami
 - Łosoś pieczony na szpinaku
- Roladki z soli z sosem winnym i pomidorami

DODATKI DO DAŃ

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki pieczone z ziołami
 - Frytki belgijskie
 - Pyzy
- Ryż z warzywami
- Warzywa grillowane z czosnkiem

- Bukiet warzyw gotowanych z migdałami i bazylią
 - Zestaw surówek sezonowych

DESER

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
 - Duet musów czekoladowych
- Czekoladowe ciasto z lodami orzechowymi
 - Panna cotta z musem malinowym
- Kawa i herbata dostępna przez całe wesele w bufecie

PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA PLATERACH lub w bufecie 2 porcje na osobę + 1 porcja sałatki (wybór do 6 asortymentów)

- Łosoś wędzony z chrupiącymi warzywami
- Terrine z łososia w wodorostach nori
 - Tatar z łososia z dodatkami
 - Łosoś gotowany w galarecie
 - Roladki z pstrąga w galarecie
 - Roladki z soli ze szpinakiem
 - Terrine z kaczki
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta
- Rostbef pieczony na różowo z serem pleśniowym
 - Rolada z kurczęcia ze smardzami
 - Balotine e z perliczki
 - Schab z „młodego prosięcia”
 - Tatar wołowy z dodatkami
- Schab pieczony z musem chrzanowym

Tort podany z racami ok godz. 24:00

- Tort do wyboru z katalogu

CIEPŁE PRZEKĄSKI – ŚNIADANIE

- Porchetta - włoska pieczeń wieprzowa podana z kluseczkami gnocchi z masłem szałwiowym i parmezanem
 - Barszcz

ATRAKCJA WIECZORU SERWOWANA PRZEZ KUCHARZY - 40/os.:

- Szynka wieprzowa pieczona w całości z dodatkami, opiekany ziemniaczkami i sosem chrzanowym – 30 zł za osobę
- Porchetta - włoska pieczeń wieprzowa podana z kluseczkami gnocchi z masłem szałwiowym i parmezanem – 35 zł za osobę
- Stół grillowanej wołowiny – rostbef grillowany w całości, polędwice wołowe grillowane w całości, stek tomahawk podawane z sosami i dodatkami – 80 zł/porcja
- Jesiotr wędzony z sałatką koszt do ustalenia
- Stół mięs pieczystych rodzaj do ustalenia

Dodatkowo:

- Wiejski stół z wyrobami z wieprzowiny złotnickiej – ok. 1200 zł (cena uzależniona od ilości gości)
- Patera ciastek różnych 15 szt. - asortyment do uzgodnienia - 50zł,
- Patera owoców 2 kg - 35 zł,
- Tort do wyboru z katalogu – koszt do ustalenia
- Talerzykowe za własny tort- do ustalenia
- Korkowe w przypadku wniesienia własnego alkoholu – w zależności od asortymentu , ustalamy indywidualnie



Napoje zimne w dzbankach na stole

- Sok pomarańczowy - 8 zł/litr
- Sok jabłkowy – 8 zł/litr
- Sok z czerwonych grejpfrutów – 8 zł/litr
- Woda mineralna bez gazu z cytrynką – 4 zł/litr
- Woda gazowana - 8 zł/litr
- Coca – cola, Fanta, Sprite – 10 zł litr

Służymy Państwu pomocą w ustaleniu menu,

Manager

Jacek Kurczaba

Tel: 690 828 118

Restauracja i Hotel Meridian's



Restauracja Meridian's

ul. Litewska 22, 60-605 Poznań

Tel.: +48 61 656 53 53, +48 698 864 152

restauracja@meridians.pl

www.meridians.pl