PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE W

MERIDIAN'S

menu do wyboru

Zapraszamy do eleganckiej Restauracji Meridian's w Parku Sołackim z niepowtarzalnym klimatem i atmosferą

Przestronne wnętrza umożliwiają integrację dużych grup,
a nasza profesjonalna obsługa sprawia, że każde przyjęcie
pozostaje na długo w pamięci.

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

&MR

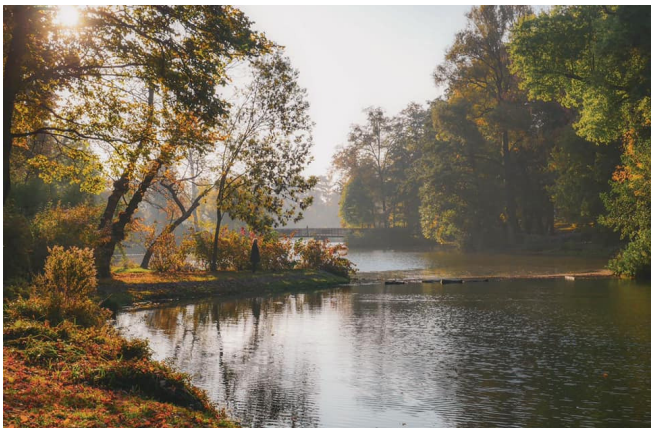
Oferowane dania przyrządzane są pod okiem wybitnego Szefa Kuchni.
Wieloletnie doświadczenie pozwala Nam sprostać najwyższym wymaganiom, a dbałość o najmniejszy szczegół sprawia, że przyjęcie będzie idealne pod każdym względem.

Gwarantujemy organizację na najwyższym poziomie.

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

Lokalizacja

Restauracja i Hotel Meridian's to wyjątkowe miejsce, które położone jest tylko 2 kilometry od centrum Poznania. To cicha enklawa otoczona parkiem. Umiejscowienie restauracji na półwyspie wychodzącym na staw daje poczucie relaksu i zapewnia ciekawe widoki



MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

Oferujemy kompleksową obsługę, w ramach której zapewniamy:

· *organizację przyjęcia do 240 osób,*
· *wyłączność lokalu powyżej 100 osób,*
· *organizację spotkań w różnej formie*
· *menu uzgadniane indywidualnie,*
· *profesjonalną obsługę kelnerską,*
· *parkiet do tańca,*
· *profesjonalną scenę z akustyczną muszlą,*
· *klimatyzowane sale restauracyjne,*
· *parking przy restauracji,*
· *usługi cateringowe*

Koszty związane z organizacją przyjęcia uzależnione są od indywidualnych preferencji. *Przedstawiamy propozycje menu oraz cen.*

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE
z skróconej karty

DEKORACJA – KWIATY I SWIECE -
w cenie przyjęcia
NA PRZYWITANIE WINO MUSUJĄCE –
Prosecco koszt 1 butelki 65 zł
Sowietskoje koszt 1 butelki 30 zł

PRZYSTAWKA
(najlepiej wybrać jedną przystawkę dla wszystkich)
- Mix sałat z dodatkiem marynowanych grzybów,
szparagów i karczochów
- Pasztet z dziczyzny na konfiturze
z zmarzniętej jarzębiny
- Łosoś marynowany w brandy i koperku z dodatkiem
marynowanego rydza i akcentem mango

ZUPA DO WYBORU
(prosimy o wybór dwóch pozycji)
- Aromatyczna zupa z leśnych grzybów
- Kołduny w barszczu lub w rosole
- Zupa rakowa z szyjkami rakowymi na maśle
- Zupa z dyni z babciną zacierką i prażonymi pestkami

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

DANIE GŁÓWNE

(goście wybierają ze skróconej karty okolicznościowej)

Prosimy o wybór od 3 do 4 rodzajów

- Szczupak w zielonej panierce z sosem kaparowym, ziołowym ryżem z aromatyczną surówką z rzepy białej

- Duszone policzki wołowe , podane na konfiturze z czerwonej cebuli i kaszą pęczak

- Sznycel cielęcy z cytryną i jajkiem sadzonym, ziemniaki owinięte boczkiem, podane z zasmażanymi burakami i rabarbarem

- Cielęcina duszona w białych warzywach z topinamburem

- Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie kurkowym z kluseczkami półfrancuskimi i bukietem warzyw na parze

- Supreme z piersi kurczaka z purée ziemniaczanym i sezonowymi warzywami w sosie grzybowym

PROPOZYCJA DLA WEGAN

(ustalamy indywidualnie podczas spotkania)

- Krem z pasternaku z dyniową oliwą i chipsami z marchewki

- Pomidorowa zupa z pieczonych warzyw z bazyliowym pesto

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

- Grillowany tofu na sałatce z soczewicy z kompotem z pomidorów i emulsją balsamiczną
- Grillowane warzywa w tempurze
- Marynowane kotleciki sojowe z ketchupem

DESERY

(prosimy o wybór 2 - 3 pozycji)

- Lody waniliowe z ciepłymi owocami
- Szarlotka na ciepło z lodami, musem owocowym i bitą śmietaną
- Bezy z malinami z lodami waniliowymi i płatkami czarnej soli
- Śliwka węgierka pod kruszonką

KAWA, HERBATA W CENIE PRZJĘCIA

- Kawa podawana z ekspresu ciśnieniowego
- Herbata w dzbanuszkach z dodatkami

DO USTALENIA

- Tort okolicznościowy smak wygląd i kolor ustalamy indywidualnie. Koszt za jedną porcję 120 g 15 zł
- Możliwość dostarczenia tortu we własnym zakresie. Opłata za każdą osobę 7 zł

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

NAPOJE/ALKOHOL

- Woda z cytryną podana w dzbankach 1L x 6 zł

- Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka podane w dzbankach 1L x 11 zł

- Wino białe i czerwone od 30 zł/karafka

- Wódka: Ostoja 0,5L 80 zł

- Wyborowa 0,5L 60 zł

KOSZT

- Koszt za jedną osobę (przystawka, zupa, II danie, deser, kawa, herbata) 129 zł

- Koszt za jedną osobę (przystawka, zupa, II danie, deser, kawa, herbata, napoje zimne w cenie przyjęcia bez ograniczeń) 140 zł

MOŻLIWOŚĆ DOMÓWIENIA ATRAKCJI KULINARNYCH SERWOWANYCH PRZEZ KUCHARZA LUB MENADŻERA RESTAURACJI I HOTELU :)

- Polędwica wołowa Wellington z sosem bernaise (10 porcji ok 1,5 kg) koszt 399 zł

- Kaczka pieczona w całości faszerowana kaszą, grzybami suszonymi i podrobami 219 zł (4 porcje)

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

- Gęś faszerowana Marcina –
pomarańczami, suszonymi śliwkami czosnkiem i natarta
świeżym majerankiem 359 zł (8 porcji)
- Czernina z suszonymi owocami i podrobami 14 zł

ZIMNIE PRZEKĄSKI
(koszt jednej porcji 15 zł)
- Sałatka Cezar z grzankami ziołowymi
- Capresse z pieczonymi pomidorkami
- Sałatka z avocado z serem pleśniowym i
chipsami z bekonu
- Faszerowana nóżka z kurczaka
- Vitello tonnato
- Carpaccio wołowe
- Tatar wołowy z dodatkami i anchois
- Łosoś gotowany w galarecie jajkiem przepiórczym
Schab pieczony z musem chrzanowym

DODATKOWE INFORMACJE
- Brak opłat za - wynajem sali , okrągłe stoły, pakowanie
konkretów w pojemniki jednorazowe
- Wpłata 300 zł
- Pozostała należność jest ustalana indywidualnie , nie p
obieramy zapłaty „z góry" za całość

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL

- Nie pobieramy opłat za dekorację na stoły
(cięte sezonowe kwiaty i świece w cenie przyjęcia)
- Kompozycje kwiatowe płatne według
ustaleń indywidualnych
- Koszt za pokrowce 6 zł /sztukę

SŁUŻYMY PAŃSTWU POMOCĄ
W USTALENIU MENU,

JACEK KURCZABA

MANAGER RESTAURACJI I HOTELU

TEL: 690 828 118

MERIDIAN'S
RESTAURANT HOTEL