



Informacje dotyczące organizacji Wesel w Hotelu Villa Baltica

Hotel Villa Baltica znajduje się tuż przy plaży (50m) i przystani rybackiej w Sopocie.

Nasze restauracyjne menu to połączenie nowoczesnego stylu łączenia kuchni świata z klasyką.

Wyszukane dania i nowości kulinarne tworzone są głównie z zamiłowania do kuchni francuskiej.

Nasza piwniczka win oraz oferta alkoholi zadowolą amatorów dobrych trunków.

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie sale; Sala główna restauracyjna dysponująca miejscem dla 50 osób oraz Sala bankietowa Baltica mogąca pomieścić 80 osób. Istnieją różne możliwości zaadoptowania pomieszczeń. W okresie letnim zapraszamy dodatkowo na nasz pięknie położony taras.

Poniżej przedstawiamy przykładowe menu weselne.

Serdecznie zapraszamy!

telefon: 0-58 5552804

0-58 5552800

faks: 0-58 5552801

www.villabaltica.com

restauracja@villabaltica.com

Sopot, ul. E. Plater 1



Menu weselne propozycja 1 – 160zł

Przystawka – do wyboru

Tarta z trzech serów z bukietem sałat
Tatar ze śledzia z ricottą, chilli świeżą kolendrą
Sałatka Caprese z pieczonym filetem kurczaka

Zupa – do wyboru

Rosół z kury z domowym makaronem
Krem grzybowy z grzankami
Krem pomidorowy z mascarpone

Danie główne – do wyboru

Rolada z karkówki z suszoną śliwką i rozmarynem, ciemny sos demi-glas i ziemniaki gratin dauphinois
Ballotine z kurczaka ze zielonymi szparagami, sosem maślanym burre blanc i puree selerowym
Łosoś pieczony z migdałami podany z ryżem jaśminowym, glazurowanymi warzywami i sosem z wermutu
Schab faszerowany kapustą kwaszoną podany z pomidorkiem prowansalskim, sosem kurkowym i ziołowymi ziemniakami

Deser – do wyboru

Krem kataloński – deser o smaku pomarańczy i cynamonu
Lody z owoców leśnych z sosem czekoladowym i truskawkami
Mus kawowy z kromką karmelowo orzechowym

Stół szwedzki

Bukiet sałat sezonowych i kiełek z prazonymi pestkami dyni
Sałatka caprese z pomidorów, świeżej bazyli i oliwy
Sałatka z czerwonej fasoli, pieczonego kurczaka i mango
Sałatka z sera, ananasa i kukurydzy
Patera wędlin
Półmisek mięs pieczonych
Deska serów, owoce i bakalie
Pieczony schab z winogronami w galarecie
Boczek wędzony ze śliwką
Matiasy w trzech smakach: pesto, tajski i korzenny
Pikłe i marynaty: suszone pomidory, oliwki marynowane, kapary, grzybki, feta i brie w oliwie smakowej
Sosy zimne: salsa paprykowa, chrzanowy, sos vierge
Pieczywo mieszane

Po północy

Barszcz z pasztecikiem
lub
Zupa gulaszowa z wołowiną, papryką i czerwoną fasolą

Dodatkowe propozycje do stołu szwedzkiego (proszę o kontakt z Szefem Kuchni)

- Pieczony dzik, udziec z dziką, udziec jagnięcy, udziec barani, indyk, szynka wieprzowa, prosiak pieczony
– na gorąco podany z sosami



W cenie:

*Aperitif- na powitanie wino musujące
woda, soki, kawa, herbata, pieczywo*

Menu weselne propozycja 2– 190zł

Przystawka – do wyboru

*Marynowany łosoś gravlax z mini sałatką i sosem tatarskim
Tatar z wołowiny nożem siekany z kaparami, chilli i czerwona cebula
Filecik w orzechowej panierce z rukolą i suszonymi pomidorami
Ravioli z kurczaka i krewetek aromatyzowany trawą cytrynową*

Zupa – do wyboru

*Rosół z kury z domowym makaronem
Zupa borowikowa z kłuskami
Krem selerowy ze świeżym łososiem*

Danie główne – do wyboru

*Rolada z kurczaka nadziewana szpinakiem, grzybami i serem brie w chrupiącej panierce sezamowej,
podana z ryżem jaśminowym i sosem rozmarynowym
Łosoś Wellington – w cieście francuskim podany z ratatouille i sosem z białego wermutu
Połudwiczka wieprzowa z rusztu, ziemniaczane salaraise z boczkiem, groszkiem i śliwką oraz sosem
porto
Confit z kaczki podany ziemniakami gratin dauphinois, pieczonym jabłkiem z żurawiną i sosem calvados*

Deser – do wyboru

*Beza z kremem Chantilly i świeżymi truskawkami
Panacotta z wanilią i gorącymi wiśniami
Mus czekoladowy z sorbetem z czarnych porzeczek i świeża mięta*

Stół szwedzki

*Bukiet sałat sezonowych i kiełek z prazonymi pestkami dyni
Sałatka caprese z pomidorów, świeżej bazyli i oliwy
Sałatka z czerwonej fasoli, pieczonego kurczaka i mango
Sałatka z sera, ananasa i kukurydzy
Patera wędlin
Półmisek mięs pieczonych: schab, karkówką, boczek, pasztet
Deska serów, owoce i bakalie
Terina z sandacza w glonach nori
Kaczka faszerowana bakaliąmi
Pieczony schab z winogronami w galarecie
Boczek wędzony ze śliwką
Marynowany łosoś w winie
Matiasy w trzech smakach: pesto, tajski i korzenny
Pikłe i marynaty; pomidory suszone, oliwki marynowane, kapary, korniszony, grzybki
Paluszkę grisini z szynką parmeńską*



*Sosy zimne: salsa paprykowa, chrzanowy, sos vierge
Pieczywo mieszane*

Po północy

*Barszcz z pasztecikiem
lub*

Zupa gulaszowa z wołowiną, papryką i czerwoną fasolą

Dodatkowe propozycje do stołu szwedzkiego (proszę o kontakt z Szefem Kuchni)

*- Pieczony dzik, udziec z dziką, udziec jagnięcy, udziec barani, indyk, szynka wieprzowa, prosiak pieczony
– na gorąco podany z sosami*

W cenie

*Aperitif-na powitanie lampką wina musującego
Woda, sok, kawa, herbata, napoje gazowane, pieczywo*

Menu weselne propozycja 3 – 230zł

Przystawka – do wyboru

*Sashimi z tuńczyką z prażonym sezamem i sałatką z białej rzodkwi
Carpaccio z łososia marynowanego w grejpfrucie i kardamonie
Terina z kaczki z foie gras i pistacjami aromatyzowana koniakem
Polędwica wołowa z rusztu 'rose' z sałatką z grzybów marynowanych sosem balsamicznym*

Zupa – do wyboru

*Rosół z kaczki z tortellini z grzybami i dynią
Krem borowikowy Cappuccino
Krem Dubarry z kalfiora i oliwą truflową*

Danie główne – do wyboru

*Zraz z wołowiny nadziewany porem i boczkiem podany z opiekany ziemniakami, glazurowanymi
buraczkami i sosem tymiankowym
Pierś kaczki z glazurowanym jabłkiem, gnocchi i sosem pomarańczowym
Polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami, grilowany bakłażan z oscypkiem i zielony
sos pietruszkowy
Duet z sandacza i dzikiego łososia na świeżym szpinaku i białych szparagach z cytrynowym sosem
holenderskim*

Deser – do wyboru

*Tarta z gruszek i migdałów z creme fraiche
Czekoladowy suflet z gorącym sercem i waniliowym sosem angielskim
Delicje z jagód i czekolady z gałką lodów miętowych*



Stół szwedzki

Bukiet sałat sezonowych i kiełek z prażonymi pestkami dyni

Sałatką caprese z pomidorów, świeżej bazyli i oliwy

Sałatką z czerwonej fasoli, pieczonego kurczaka i mango

Sałatką z sera, ananasa i kukurydzy

Patera wędlin

Półmisek mięs pieczonych: schab, karkówką, boczek, pasztet

Deska serów, owoce i bakalie

Terina z sandacza w glonach nori

Kaczka faszerowana bakaliami

Pieczony schab z winogronami w galarecie

Boczek wędzony ze śliwką

Marynowany łosoś w winie

Matiasy w trzech smakach: pesto, tajski i korzenny

Pikłe i marynaty: ; pomidory suszone, oliwki marynowane, kapary, korniszony, grzybki, feta i brie w oliwie smakowej

Paluszki grisini z szynką parmeńską

Sosy zimne: salsa paprykowa, chrzanowy, sos vierge

Pieczyno mieszane

Po północy

Barszcz z pasztecikiem

lub

Zupa gulaszowa z wołowiną, papryką i czerwoną fasolą

Dodatkowe propozycje do stołu szwedzkiego (proszę o kontakt z Szefem Kuchni)

- Pieczony dzik, udziec z dziką, udziec jagnięcy, udziec barani, indyk, szynka wieprzowa, prosiak pieczony

– na gorąco podany z sosami

W cenie

Aperitif-na powitanie lampką wina musującego

Woda, sok, kawa, herbata, napoje gazowane, pieczywo