

OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO / WEDDING CELEBRATION

ELEGANCKIE PRZYJĘCIE WESELNE Z BOGATYM WYBOREM WYKWINTNYCH PRZYSTAWEK, INDYWIDUALNIE WYBIERANYCH DAŃ ORAZ DESERÓW, STWORZONE Z MYŚLĄ O NIEZAPOMNIANYCH CHWILACH I DOSKONAŁYCH DOZNANIACH KULINARNYCH.

AN ELEGANT WEDDING RECEPTION FEATURING A GENEROUS SELECTION OF REFINED APPETIZERS, INDIVIDUALLY CHOSEN COURSES, AND DESSERTS, DESIGNED TO CREATE UNFORGETTABLE MOMENTS AND EXCEPTIONAL CULINARY EXPERIENCES.

299 PLN BRUTTO / OS
GROSS / PER PERSON

PRZYSTAWKI W STOLE DO PODZIAŁU / SHARED APPETIZERS

TATAR WOŁOWY / SUSZONE ŻÓŁTKO / GORCZYCA
OGÓREK KWASZONY / SZALOTKA

BEEF TARTARE / CURED EGG YOLK / MUSTARD / PICKLED CUCUMBER / SHALLOT

GRILLOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA / SAŁATA RZYMSKA / PARMEZAN / AIOLI

GRILLED BEEF TENDERLOIN / ROMAINE LETTUCE / PARMESAN CHEESE ;
AIOLI SAUCE

PIECZONY SCHAB / JAJO Z CHRZANEM / SOS MAJONEZOWY / SZCZYPIOR

ROASTED PORK LOIN / EGG WITH HORSERADISH / MAYONNAISE SAUCE
CHIVES

PASZTET Z DZIKIEGO PTACTWA / WĘDZONA SŁONINA
OWOCE LASU Z ROZMARYNEM I JAŁOWCEM

WILD GAME BIRD PÂTÉ / SMOKED PORK FAT
FOREST FRUITS WITH ROSEMARY AND JUNIPER

ŁOSOŚ WĘDZONY / RUKOLA / MIESZANE SAŁATY / CYTRUSY / ŻURAWINA
VINEGRETTE

SMOKED SALMON / ARUGULA / MIXED GREENS / CITRUS FRUITS
CRANBERRIES / VINAIGRETTE

GALARETA / WĘDZONY PSTRĄG / BURAK / KOPER WŁOSKI

ASPIC / SMOKED TROUT / BEETROOT / FENNEL

ROLADKI Z BAKŁAŻANA / RUKOLA / SUSZONE POMIDORY / SER FETA
OLIWA / PESTO BAZYLIOWE

EGGPLANT ROLLS / ARUGULA / SUN-DRIED TOMATOES / FETA CHEESE
OLIVE OIL / BASIL PESTO

SELEKCJA SERÓW: SER KOZI / DOJRZEWAJĄCY / PECORINO / SCAMORZA
BRIE / TALEGGIO / BLUE / RUBIN / OWOCE / GRISINI
MIÓD GRYCZANY / ORZECHY

SELECTION OF CHEESES: GOAT CHEESE / AGED CHEESE / PECORINO
SCAMORZA / BRIE / TALEGGIO / BLUE CHEESE / RUBIN CHEESE / SEASONAL
FRUITS / GRISSINI / BUCKWHEAT HONEY / NUTS

MIESZANE SAŁATY / POMIDORKI CHERRY / OGÓREK ZIELONY
EDAMAME / CZERWONA CEBULA / SER FETA / OLIWKI / OLIWA

MIXED GREENS / CHERRY TOMATOES / CUCUMBER / EDAMAME / RED ONION
FETA CHEESE / OLIVES / OLIVE OIL

ZUPY / SOUPS

DO WYBORU 2 POZYCJE SPOŚRÓD
SELECT 2 OPTIONS FROM THE FOLLOWING

FLAKI WOŁOWE / MAJERANEK

TRADITIONAL BEEF TRIPE SOUP / MAJORAM

ZUPA GULASZOWA Z WOŁOWINĄ

BEEF GOULASH SOUP

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM

TRADITIONAL CLEAR CHICKEN BROTH WITH NOODLES

KREM PIECZARKOWY Z NUTĄ TRUFLI / CRÈME FRAÎCHE

CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH A HINT OF TRUFFLE / CRÈME FRAÎCHE

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

DO WYBORU 3 POZYCJE SPOŚRÓD
CHOOSE 3 OPTIONS FROM THE FOLLOWING

ROLADA Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / MUSZTARDA DIJON / KAPARY / BEKON
PURÉE ZIEMNIACZANE Z GORCZYCĄ / SOS WHISKY
PIECZARKI ZE SZPINAKIEM

BEEF TENDERLOIN ROULADE / DIJON MUSTARD / CAPERS / BACON
MUSTARD MASHED POTATOES / WHISKY SAUCE / MUSHROOMS WITH SPINACH

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE / PURÉE ZIEMNIACZANE
SOS BOROWIKOWY / SAŁATKA Z RUKOLI / PARMEZAN

SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN / MASHED POTATOES
PORCINI MUSHROOM SAUCE / ARUGULA AND PARMESAN SALAD

SCHAB ZŁOTNICKI Z KOŚCIĄ / PIECZONY ZIEMNIAK Z PIEPRZNYM GZIKIEM
SAŁATKA WALDORF

ZŁOTNICKI PORK CHOP ON THE BONE
BAKED POTATO WITH PEPPERED COTTAGE CHEESE SPREAD / WALDORF SALAD

UDO Z KACZKI GLAZUROWANE MIODEM LIPOWYM / PURÉE ZIEMNIACZANE
ŻURAWINA W WINIE / ŚLIWKA ULENA W TRÓJNIAKU

DUCK LEG GLAZED WITH LINDEN HONEY / MASHED POTATOES / CRANBERRIES
IN RED WINE / PLUM STEWED IN TRADITIONAL HONEY MEAD

POŁĘDWICA Z DORSZA / PURÉE CYTRYNOWE / RAGOÛT WARZYNNE
COD LOIN / LEMON PURÉE / VEGETABLE RAGOUT

ŁOSOŚ Z PATELNI / ZIEMNIAKI FRANCUSKIE / SZPINAK / CHILLI
PAN-SEARED SALMON / FRENCH-STYLE POTATOES / SPINACH / CHILI

RAGOÛT WARZYNNE Z ZIOŁAMI PROWANSJI / RUMIANE KLUSKI LANE
VEGETABLE RAGOUT WITH PROVENÇAL HERBS / GOLDEN-BROWNE SPÄTZLE



OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO / WEDDING CELEBRATION

ELEGANCKIE PRZYJĘCIE WESELNE Z BOGATYM WYBOREM WYKWINTNYCH PRZYSTAWEK, INDYWIDUALNIE WYBIERANYCH DAŃ ORAZ DESERÓW, STWORZONE Z MYŚLĄ O NIEZAPOMNIANYCH CHWILACH I DOSKONAŁYCH DOZNANIACH KULINARNYCH.

AN ELEGANT WEDDING RECEPTION FEATURING A GENEROUS SELECTION OF REFINED APPETIZERS, INDIVIDUALLY CHOSEN COURSES, AND DESSERTS, DESIGNED TO CREATE UNFORGETTABLE MOMENTS AND EXCEPTIONAL CULINARY EXPERIENCES.

299 PLN BRUTTO / OS
GROSS / PER PERSON

OPCJE DODATKOWE / ADDITIONAL OPTIONS

STROGONOFF WOŁOWY SERWOWANY W KOCIOŁKACH

BEEF STROGANOFF SERVED IN CAST-IRON POTS
49 PLN / OS (GROSS / PER PERSON)

STACJA Z TATAREM WOŁOWYM

BEEF TARTARE STATION
49 PLN / OS (GROSS / PER PERSON)

STEKI KROJONE W STOLE - OFERTA USTALANA INDYWIDUALNIE, NA PODSTAWIE CIĘC DOSTĘPNYCH W REGULARNEJ KARCIE MENU

PREMIUM STEAK CARVING STATION - PRICING DETERMINED INDIVIDUALLY
BASED ON CUTS AVAILABLE FROM THE REGULAR À LA CARTE MENU

SŁODKI STÓŁ / SWEET TABLE

MINIPORCJE DESEROWE DO WYBORU 4 POZYCJE SPOŚRÓD

DESSERTS SERVED AS MINI PORTIONS CHOOSE 4 OPTIONS
59 PLN / OS (GROSS / PER PERSON)

OWOCOWY TALERZ / FRESH FRUIT PLATTER

CIASTO LEŚNY MECH / FOREST MOSS CAKE

MINISERNICZEK / MINI CHEESECAKE

PANNA COTTA TRUSKAWKOWA / PANNA COTTA STRAWBERRY

MINI BEZY / MINI MERINGUES

EKLER / ÉCLAIR

MUS KAWOWY / COFFEE MOUSSE

MINI BROWNIE

MINI TARTA CYTRYNOWA / MINI LEMON TART

MUS MAKOWY / POPPY SEED MOUSSE

KINDER COUNTRY

WARUNKI REZERWACJI

OFERTA SKIEROWANA JEST DLA REZERWACJI LICZĄCYCH MINIMUM 40 GOŚCI.
OFERTA OBEJMUJE OBIAD LUB KOLACJĘ SERWOWANĄ DO STOŁU.

PRZYSTAWKI PODAWANE SĄ DO WSPÓLNEGO PODZIAŁU WŚRÓD GOŚCI I
OBEJMUJĄ WSZYSTKIE POZYCJE WYMNIENIONE W OFERCIE.

ZUPA WYBIERANA JEST INDYWIDUALNIE PRZEZ GOŚCI PODCZAS WYDARZENIA
SPOŚRÓD DWÓCH POZYCJI WYBRANYCH NA ETAPIE USTALANIA MENU.

DANIE GŁÓWNE WYBIERANE JEST INDYWIDUALNIE PRZEZ GOŚCI PODCZAS
WYDARZENIA SPOŚRÓD TRZECH POZYCJI WYBRANYCH NA ETAPIE USTALANIA
MENU.

DESERY ZE ŚRODKIEGO STOŁU, CZTERY RODZAJE WYBRANE NA ETAPIE USTALA-
NIA MENU SERWOWANE SĄ W FORMIE MINIPORCJI.

CENY ZA OSOBĘ PODANE SĄ W POLSKICH ZŁOTYCH I ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.
DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI W
WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI BRUTTO RACHUNKU.

RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY
GOŚCI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM. ZMNIEJSZENIE LICZBY GOŚCI PO TYM
TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.

NA ŻYCZENIE GOŚCI ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEGO
PRZYGOTOWANIA DEKORACJI STOŁÓW WESELNYCH. CHĘTNIE ZAPOZNAMY
SIĘ Z PAŃSTWA INSPIRACJAMI I POMYSŁAMI, ABY STWORZYĆ ARANŻACJĘ
IDEALNIE DOPASOWANĄ DO CHARAKTERU UROCZYSTOŚCI.
KOSZT DEKORACJI USTALANY JEST INDYWIDUALNIE, W ZALEŻNOŚCI OD
ZAKRESU REALIZACJI.

ZACHĘCAMY DO ODWIEDZENIA NASZEJ STRONY INTERNETOWEJ ORAZ
SOCIAL MEDIÓW GDZIE MOŻNA ZAPOZNAĆ SIĘ Z REALIZACJAMI NASZYCH
WYDARZEŃ WESELNYCH ORAZ ZOBACZYĆ PRZYKŁADY
DOTYCZĄCYCH PROJEKTÓW

PEPPEREVENTS.PL/EVENTS/WESELA/
@BEEFNPEPPER

TERMS & CONDITIONS

THIS PACKAGE IS AVAILABLE FOR RESERVATIONS OF A MINIMUM OF 40 GUESTS.
THE PACKAGE INCLUDES A SERVED LUNCH OR DINNER.

ALL APPETIZERS LISTED IN THE PACKAGE ARE SERVED FOR SHARING AMONG
GUESTS.

EACH GUEST MAY CHOOSE A SOUP DURING THE EVENT FROM TWO SOUP
OPTIONS SELECTED IN ADVANCE DURING THE PLANNING STAGE.

EACH GUEST MAY CHOOSE A MAIN COURSE DURING THE EVENT FROM THREE
MAIN COURSE OPTIONS SELECTED IN ADVANCE DURING THE PLANNING STAGE.

DESSERTS FROM THE SWEET TABLE ARE SERVED AS MINI PORTIONS, WITH FOUR
VARIETIES SELECTED IN ADVANCE DURING THE PLANNING STAGE.

ALL PRICES ARE QUOTED PER PERSON IN POLISH ZŁOTY AND INCLUDE VAT.

A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE FINAL GROSS BILL.

THE FINAL INVOICE WILL BE BASED ON THE CONFIRMED NUMBER OF GUESTS
PROVIDED NO LATER THAN 7 DAYS BEFORE THE EVENT. ANY REDUCTION IN THE
NUMBER OF GUESTS AFTER THIS DEADLINE WILL NOT AFFECT THE FINAL
AMOUNT CHARGED.

UPON REQUEST, WE ARE PLEASED TO OFFER BESPOKE WEDDING TABLE
DECORATIONS TAILORED TO YOUR VISION. WE WELCOME YOUR INSPIRATION
AND IDEAS AND WILL WORK WITH YOU TO CREATE ARRANGEMENTS PERFECTLY
SUITED TO THE STYLE OF YOUR CELEBRATION.
PRICING IS DETERMINED INDIVIDUALLY BASED ON THE SCOPE AND
REQUIREMENTS OF THE DECORATION CONCEPT.

WE INVITE YOU TO VISIT OUR WEBSITE AND SOCIAL MEDIA, WHERE YOU CAN
EXPLORE OUR WEDDING EVENT PORTFOLIO AND VIEW EXAMPLES OF OUR
PREVIOUS PROJECTS.

PEPPEREVENTS.PL/EVENTS/WESELA/
@BEEFNPEPPER

