

PRZYJĘCIE Z PAŃSTWA MARZEŃ



Sala Bankietowa Tango jest miejscem, w którym spełnią się Państwa marzenia dotyczące idealnego przyjęcia. Eleganckie wnętrza, piękny ogród, pyszna kuchnia, profesjonalna obsługa i ogromne doświadczenie kadry managerskiej oraz indywidualne podejście do każdej imprezy to tylko niektóre z naszych atutów.

DLACZEGO WARTO NAS WYBRAĆ?

PRZESTRZEŃ I PARKIET

- ✓ ustawienie stołów okrągłych lub prostokątnych dla nawet 200 osób z dużym parkietem tanecznym
- ✓ drewniana podłoga na całej sali
- ✓ brak kolumn i kwadratowy układ sali
- ✓ scena dla zespołu / DJ
- ✓ doskonała akustyka

WYSTRÓJ

- ✓ ciepłe i stonowane barwy
- ✓ lustra na ścianach
- ✓ duże okna z eleganckimi zasłonami
- ✓ efektowne oświetlenie eleganckimi żyrandolami
- ✓ dekoracyjny podświetlany sufit
- ✓ szerokie drzwi wejściowe

PROFESJONALNY ZESPÓŁ

- ✓ kilkunastoletnie doświadczenie w branży weselnej
- ✓ świetna kadra managerska
- ✓ doskonali kucharze
- ✓ znakomita obsługa kelnerska
- ✓ zawodowi barmani
- ✓ sprawdzeni podwykonawcy

UDOGODNIENIA

- ✓ niezawodna wentylacja i klimatyzacja
- ✓ piękny i zadbane ogród
- ✓ przestronny hol z wygodnymi kanapami
- ✓ eleganckie toalety (5 kabin)
- ✓ duży parking na terenie posiadłości
- ✓ stoliki i krzesła w ogrodzie

PAKIET WESELNY 2022



OSOBA DOROSŁA I DZIECI POWYŻEJ 11 LAT: **250 zł**

DZIECI 4-10 LAT I PODWYKONAWCY : **50 % ceny pakietu**

DZIECI 0-3 LAT: **0 zł** (porcje dziecięce dla maluchów – **GRATIS!**)



MENU:

- ✓ Powitanie chlebem i solą Młodej Pary
- ✓ Lampkę wina musującego dla wszystkich Gości / dla dzieci i kierowców napój bezalkoholowy
- ✓ Przekąski zimne w stole (11 rodzajów)
- ✓ 5 dań ciepłych serwowanych
- ✓ Bufet deserowy
- ✓ Napoje zimne (bez ograniczeń)
- ✓ Napoje gorące (bez ograniczeń)

OBSŁUGA:

- ✓ Obsługę kelnerską przyjęcia
- ✓ Opiekę managera prowadzącego
- ✓ Opiekę koordynatora weselnego w dniu przyjęcia

CENA ZAWIERA RÓWNIEŻ:

- ✓ Stoły okrągłe lub prostokątne do wyboru
- ✓ Porcelanową zastawę
- ✓ Platerowane sztuce
- ✓ Eleganckie pokrowce na krzesła
- ✓ Obrusy
- ✓ Serwety materiałowe
- ✓ Czerwony dywan przed wejściem
- ✓ Scenę dla zespołu / DJ'a
- ✓ Apartament dla Pary Młodej
- ✓ Bezpłatny parking dla wszystkich gości
- ✓ Stoliki i krzesła na zewnątrz budynku
- ✓ Możliwość korzystania z ogrodu

PROPOZYCJA MENU



OBIAD POWITALNY

ZUPY

(prosimy o wybranie 2)

- Rosół z kury z domowym makaronem i lubczykiem
- Krem pomidorowy ze słodką śmietanką bazylią
- Krem z leśnych borowików w aromacie trufli
- Francuska zupa cebulowa z grzanką z sera gruyere
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Zupa kurkowa z domowym makaronem
- Zupa z soczewicy z mleczkiem kokosowym i dynią
- Flaki tradycyjne

DRUGIE DANIE

(prosimy o wybranie 1)

- Roladki wieprzowe faszerowane pieczarkami i cebulką w sosie śmietanowym
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem, gorgonzolą, suszonymi pomidorami w sosie z sera
- Polędwiczki wieprzowe gotowane w sosie pieprzowym
- Pieczony łosoś z sosem berneise i puree ziemniaczano-chrzanowym
- Pieczony udziec cielęcy w sosie z przecieranych warzyw
- Roladki z soli faszerowane musem warzywnym w sosie maślanym
- Eskalopki z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów i cukinii
- Medaliony z indyka w sosie żurawinowym
- Schab z dzika w sosie rozmarynowym

DODATKI DO DRUGIEGO DANIA

(prosimy o wybranie 2)

- Pieczone ziemniaki
- Puree chrzanowe
- Kopytka
- Gnocchi
- Ryż kolorowy z warzywami
- Mix sałat z ziołowym winegretem
- Młode marchewki karmelizowane cukrem
- Domowe buraki
- Warzywa gotowane z masłem ziołowym

ZIMNE PRZEKĄSKI

(prosimy o wybranie 11)

PRZEKĄSKI MIĘSNE

- Schab z musem chrzanowym w galarecie
- Mięsa pieczone w aromacie ziół i czosnku (karkówka, schab, boczek)
- Wybór polskich wędlin i mięs
- Roladki z kurczaka z pistacjami
- Staropolski pasztet z żurawiną
- Pieczone pasztety z marynowanymi grzybami
- Pieczony rostbef z sosem z zielonego pieprzu
- Roladki ze schabu z suszonymi pomidorami, oliwkami i kaparami
- Rolada z kurczaka po staropolsku
- Indyk faszerowany bakalią z galaretką porzeczkową
- Polędwiczka wieprzowa z musem chrzanowym, jajkiem przepiórczym na ziemniaczanym rosti
- Galantyna z kaczki z żurawiną
- Mini wrapy z kurczakiem, warzywami i guacamole

SALA BANKIETOWA TANGO - OFERTA WESELNA 2022

PRZEKĄSKI BEZMIĘSNE

- Śledź tradycyjny z cebulą i grzybami marynowanymi
- Grillowana cukinia zawinięta z serkiem ziołowym
- Rolada z białych ryb z grzybami
- Bakłażan zawinięty z suszonymi pomidorami, rukolą, owinięty szynką dojrzewającą
- Grillowane warzywa z pesto bazyliowym i parmezanem
- Pieczona papryka faszerowana kozim serem
- Sandacz faszerowany po grecku
- Mini wrapy z łososiem, warzywami i serkiem ziołowym
- Pieczony burak marynowany w balsamico z kozim serem i rozspanką

SAŁATKI

- Sałatka z tortellini, suszonym pomidorem, pieczarką, świeżą bazylią i parmezanem
- Sałatka ze szpinaku, boczku, pomidorów cherry i sera dor blue z sosem bekonowym
- Sałata z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami: ogórek, papryka, biała rzepa, kielki, mix sałat w sosie imbirowo- sojowym
- Sałatka z makaronem, kiełbasą chorizzo, oliwkami, bazylią, pomidorkami cherry i sosem różowym
- Sałatka z grillowaną krewetką, avocado, pomidorami, chrupiącą grzanką czosnkową i vinegrette bazyliowo- cytrynowym
- Mix sałat, różowa pierś z kaczki, granat, pomarańcza, grejpfrut, truskawka i sos malinowo- balsamiczny
- Roszponka, szpinak, gruszka marynowana, kozi ser, orzech włoski, sos balsamico
- Cezar- sałata rzymska, kurczak, grzanki, sos cezarski
- Sałatka ziemniaczana z żółtym serem, szynką, ogórkiem konserwowym, marynowaną papryką, szczypiorkiem z sosem czosnkowym
- Orientalna sałatka z wołowiną, mango, zielonym ogórkiem, papryką z sosem słodko- pikantnym

DODATKI DO 11 WYBRANYCH PRZEKĄSEK

- Wybór pieczywa, masło, pikle

KOLEJNE DANIA GORĄCE

DANIE TRZECIE

(prosimy o wybranie 1)

- Rolada z kurczaka ze szpinakiem z suszonymi pomidorami i sosem serowym
- Karkówka z sosem myśliwskim
- Pieczony udziec z indyka w sosie śliwkowym
- Sola w sosie cytrynowo- limonkowym
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą w sosie gorgonzolowym
- Bitki wieprzowe w sosie z podgrzybków
- Ravioli z kaczką w sosie porto

DODATKI DO TRZECIEGO DANIA

(prosimy o wybranie 2)

- Pieczone ziemniaki
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Puree ziemniaczano- chrzanowe
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Gnocchi
- Gratin ziemniaczane
- Kasza pęczak z prażoną cebulką i masłem
- Brokuł, kalafior z masłem ziołowym
- Marchew pieczona z brukselkami i migdałami
- Fasolka szparagowa ze złocistą bułeczką
- Modra kapusta z rodzynkami i żurawiną

DANIE CZWARTE

(prosimy o wybranie 1)

- Węgierska zupa gulaszowa z bagietką
- Beef stroganoff
- Cielęcina po francusku ze świeżym tymiankiem
- Wołowina po burgundzku
- Żółte curry z kurczaka

SALA BANKIETOWA TANGO - OFERTA WESELNA 2022

PIĄTE DANIE CIEPŁE

(prosimy o wybranie 1)

- Staropolski żurek z białą kiełbasą i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego z mięsem lub pieczarkami
- Tajska zupa tom kha
- Beef stroganoff
- Meksykańska zupa z kurczakiem, czerwoną fasolą i kolendrą

BUFET DESEROWY

- Wybór ciast
- Mini desery
- Patery filetowanych owoców sezonowych

NAPOJE

- Woda gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Kawa i wybór herbat

DODATKOWE PROPOZYCJE



PRZYSTAWKI SERWOWANE

- Carpaccio wołowe z kremem truflowym, rukolą, parmezanem i oliwą rydzową – 8 zł / os
- Tatar z polędwicy wołowej z domowymi piklami i kremem dijon – 11 zł / os
- Talerz polskich przekąsek: tatar wołowy z przepiórczym jajem, śledź w oleju z cebulką i grzybkami marynowanym, półgęsek z gruszką – 12 zł / os

STACJA LIVE COOKING

- Włoskie makarony z wyborem dodatków – 300 zł / h
 - Naleśniki na słodko i wytrawnie – 300 zł / h
 - Placki warzywne z wyborem dodatków – 300 zł / h
 - Sushi: maki, tempury, sashimi – 450 zł / h
- (minimalny czas pracy stacji live cooking to 3 godziny)*

PRZYSTAWKI WSTAWIANE NA STÓŁ

- Półmisek 10 mini porcji tataru wołowego z cebulką i ogórkiem – 70 zł / półmisek

INNE

- Stacja z barmanem – 1300 zł / całe przyjęcie.
 - Stoły tematyczne: wiejski, włoski, śródziemnomorski, orientalny - od 1200 zł
 - Dania specjalne:
 - pieczony prosiak
 - płonąca szynka
 - babka ziemniaczana z gulaszem wołowym
 - łosoś faszerowany
- (ceny od 500 zł ustalane indywidualnie)*

DESERY SERWOWANE

- Waniliowa panna cotta z musem malinowym, chrupiącym ciastkiem i pudrem z karmelu – 9 zł / os
- Domowa szarlotka z lodami i bitą śmietaną – 9 zł / os
- Tiramisu – 10 zł / os
- Cannelloni z musem z czekolady – 10 zł / os
- Owoce z sorbetem i francuskim ciastkiem – 10 zł / os

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU I UMAWIANIA SPOTKAŃ Z NASZYM MANAGEREM WESELNYM:

KAMIL BRONA TEL. +48 696 979 226



Sala bankietowa „Tango” ul. Polna 1, 05-119 Łąjski k. Legionowa
tel. 696-979-226 www.tangowesela.pl e-mail: info@tangowesela.pl