

# WESELE

*Jedyne w swoim rodzaju,  
eleganckie i stylowe,  
przemysłane w każdym detalu,  
w wyjątkowej lokalizacji.*

RADISSON BLU HOTEL, GDAŃSK  
ul. Długi Targ 19 / Powroźnicza  
80-828 Gdańsk  
+48 58 325 44 05  
weddings.gdansk@radissonblu.com







# Radisson Blu Hotel, Gdańsk

---

## *Wesele jedyne w swoim rodzaju*

*Wesele to wyjątkowe wydarzenie, które wymaga wyjątkowej oprawy. Oprawy pełnej klasy, profesjonalizmu i dbałości o każdy szczegół. Elegancki i stylowy Hotel Radisson Blu w Gdańsku z przyjemnością wykreuje magiczną atmosferę dla Państwa uroczystości weselnej. Decydując się na przyjęcie weselne właśnie tu, zyskacie Państwo pewność, że odbędzie się ono w niezapomnianym otoczeniu - w samym sercu pięknej zabudowy Głównego Miasta.*

*Podzielcie się z nami swoimi marzeniami a sprawimy, że staną się rzeczywistością.*



# Menu weselne I

cena od 225zł od osoby

## MENU SERWOWANE

Bulion drobiowo-cielęcy z domowym makaronem z trybulą i słomką  
warzywną

Grillowana polędwiczka wieprzowa z babką ziemniaczaną, boćwiną i sosem  
kurkowym

Mus truskawkowy z karmelową bezą i konfiturą morelową z miętą

## BUFET ZIMNY

Podwędzana troć z konfiturą rabarbarową z koprem włoskim

Mus z dorsza bałtyckiego z młodymi buraczkami i miętą

Smażone tofu na sałatce z kopru morskiego i kiełków soi

Plastry indyka z konfiturą borówkową, sałatą radicchio i serem camembert

Wiejski pasztet marynowany w śliwownicy z tymiankiem i konfiturą śliwkową

Sałatka z kaszy bulgur z pieczonymi warzywami, groszkiem i miętą

Sałatka krewetkowa z makaronem, avocado i dressingiem kolendrowym

Pieczywo, masło

## BUFET DESEROWY

Krem z ricotty z biszkoptem i owocami leśnymi

Pieczony mus czekoladowy z aromatem lawendy

Kruszonka jabłkowa z wiśniami w likierze

Smoothie arbuzowe z melisą

Krojone owoce sezonowe

## BUFET DESEROWY

Krem z ricotty z biszkoptem i owocami leśnymi

Pieczony mus czekoladowy z aromatem lawendy

Kruszonka jabłkowa z wiśniami w likierze

Smoothie arbuzowe z melisą

Krojone owoce sezonowe

## DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Żurek na wędzonych żeberkach z chrzanem i jajkiem

# Menu weselne II

cena od 290zł od osoby

## MENU SERWOWANE

Rilletes z kaczki z piklowaną gruszką, galaretką z dzikiej róży i maślaną grzanką  
Zupa krem z kalarepy z pieczoną papryką i oliwą koperkową  
Pieczony mostek wołowy w sosie własnym ze szparagami, puree tymiankowym i borowikiem  
Parfait karmelowe z kruszonką orzechową i malinami

## BUFET ZIMNY

Carpaccio z tuńczyka z chrupiącą sałatą, oliwą kolendrową i chutney pomarańczowym  
Koktajl z krewetki grenlandzkiej ze świeżym ogórkiem i sezamem  
Mus z przepiórki z estragonem, prażonym nerkowcem i nektarynką  
Pieczona w polnych ziołach polędwiczka wieprzowa, puree z zielonego groszku z chilli i limonką  
Paszтет z zielonej soczewicy z szalwią, rukolą i granatem  
Sałatka z pieczonych brokułów i cykorii z kruszonym serem i migdałami  
Sałatka z makaronu farfalle z wiórkami gotowanego kurczaka, papryką i sosem dijon  
Sałatka z kapusty pak choy, marynowanym łososiem, koprem włoskim i kwaśną śmietaną  
Pieczywo, masło

## BUFET CIEPŁY

Pieczona polędwiczka z dorsza z pieczoną cukinią i salsą pomidorową  
Płatki cielęciny duszone w białym winie z boczniakiem, groszkiem cukrowym i szalwią  
Kluski ziemniaczane z masłem ziołowym  
Pieczone warzywa ogrodowe

## BUFET DESEROWY

Ganache z białej czekolady z kruszonką z gorzkiej czekolady i czerwoną pomarańczą  
Torcik orzechowy z sosem jeżynowym  
Tarta z musem kokosowym, puree z mango i kandyzowanym imbirem  
Pieczone gruszki z miodem i kremem angielskim  
Krojone owoce sezonowe

## DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Strogonoff wołowy z piklowanym ogórkiem, śmietaną i bagietką

# Menu weselne III

cena od 315zł od osoby

## MENU SERWOWANE

Wędzona polędwica z łososia z sałatką z polnych ziół, espuma z zielonego jabłka, kruszone orzechy z limonką

Krem z leśnych grzybów z truflowym ziemniakiem i pesto z pokrzywy

Grillowany stek cielęcy z puree z topinamburu, sałatką z karczochów i groszku cukrowego z sosem rakowym

Mrożony mus waniliowy z coulis aroniowym, chrupiącą melisą i kruszonką piernikową

## BUFET ZIMNY

Pescaccio z okonia morskiego z salsą z zielonego pomidora i kolendry

Marynowane krewetki królewskie z pieczonym mango i oliwą chilli

Pasztet z bażanta z Pernod z marynowanymi rydzami

Plastry szynki dojrzewającej z tymiankową foccacią i listkami rukoli

Mozzarella bawola z pomidorem malinowym i fioletową bazylią

Wędzona pierś z gęsi z musztardą gruszkową

Sałatka z owoców morza z marynowaną cytryną i pietruszką

Chrupiące listki sałat z pieczonym topinamburem, szparagami i jajkiem przepiórczym

Deska serów z konfiturą z dzikiej róży, winogronami i bagietką

Pieczyno, masło

## BUFET CIEPŁY

Sandacz w sosie ze świeżych kurek i koperku

Kaczka konfit z czerwoną kapustą i sosem borówkowym

Gulasz z sarny z czerwonym winem, suszonym podgrzybkim i rozmarynem

Młode ziemniaki z oliwą truflową

Szparagi zapiekane z sosem holenderskim

Pieczony kalafior z prażonymi orzechami makadamia

## BUFET DESEROWY

Tiramisu z cointreau

Tarta z czekoladą mleczną i truskawkami

Bezy z kremem mirabelkowym

Strudel jabłkowy z daktylami i pistacjami

Owoce leśne z musem mascarpone

Krojone owoce sezonowe

## DANIE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Pieczony rostbef wołowy z ziemniakami risoles i sosem pieprzowym

## CENA MENU WESELNEGO OBEJMUJE:

- bufet uzupełniany do 4h
- obsługę kelnerską
- dekorację sali: białe obrusy, białe serwety materiałowe, świece
- drukowane menu

W dniu wesela w prezencie ślubnym Hotel Radisson Blu w Gdańsku przygotował specjalnie dla Pary Młodej nocleg w apartamencie wraz ze śniadaniami.

## DODATKOWO OFERUJEMY:

- stół wiejski
- fontannę z czekoladą
- dania serwowane przez kucharzy, np. pieczone prosię, dzika, sarninę
- specjalne promocyjne ceny pokoi dla Gości weselnych
- specjalne menu dla dzieci
- dostarczenie własnego alkoholu (dodatkowa opłata)
- ofertę open baru wraz z obsługą barmańską

Serdecznie zapraszamy do organizacji uroczystości rodzinnych.

Przygotowaliśmy dla Państwa specjalne menu na chrzciny, przyjęcia komunijne, rocznice i inne wyjątkowe okazje. Ceny menu zaczynają się od 149zł od osoby.

Jeżeli są Państwo zainteresowani spędzeniem tych niepowtarzalnych chwil w naszym hotelu, prosimy o kontakt: +48 58 325 44 15

Radisson Blu Hotel Gdańsk  
Długi Targ 19/Powróżnicza  
80-828 Gdańsk

konferencje.gdansk@radissonblu.com  
radissonblu.com/hotel-gdansk

**DO ZOBACZENIA W GDAŃSKU!**