



# Przyj

# cia weselne

**Restauracja CRISTALLO w Hotelu MONOPOL to wymarzone miejsce na organizację przyjęcia weselnego do 200 osób.**

Niepowtarzalna atmosfera restauracji mieszczącej się na starym dziedzińcu, przykrytej wielkim szklanym dachem z imponującą stalową konstrukcją wkomponowaną w ceglane mury to odważne połączenie tradycji Śląska z nowoczesnymi trendami architektury.

Tradycja łączy się tu z elegancją: przepiękne wnętrza, wykwinna kuchnia, profesjonalna obsługa oraz dopracowany wystrój zapewniają niepowtarzalną i niezapomnianą atmosferę przyjęcia.

Każda uroczystość jest traktowana indywidualnie i ze szczególną troską, a doskonała obsługa z ogromną pieczołowitością dba o najmniejszy szczegół.

Elementem każdego menu jest toast kieliszkiem szampana lub wina musującego, wykwinny czterodaniowy obiad, bufety z daniami gorącymi, liczne dania zimne i doskonałe desery. Uświetnieniem menu jest jeden z wybranych tortów przygotowanych przez Mistrzów Cukierników. Podczas trwania przyjęcia serwowane są wina z bogatej oferty naszej Vinoteki oraz napoje bezalkoholowe w nieograniczonych ilościach.

Dekoracja ze świeżych kwiatów podkreśli uroczystość chwili.

Dodatkowo do dyspozycji Państwa Młodych oddajemy najlepszy apartament hotelowy ze świeżymi kwiatami, koszem owoców i butelką wina musującego.

**HOTEL**  
**MONOPOL**  
K A T O W I C E  
★ ★ ★ ★ ★

## TOAST

Cava Brut Nature VERA DE ESTENAS

### Menu zasiadane:

#### Przystawka:

Roladka z bresaoli z ricottą i ziołami na chrupiącej rukoli z vinaigrette z suszonych pomidorów

#### Pierwsze Danie:

Bulion z kaczki z kluseczkami z wątróbek drobiowych i warzywami

#### Główne Danie:

Polędwiczki wieprzowe faszerowane delikatnym musem z pulardy z ziołami na świeżych warzywach z sosem z grzybów leśnych

#### Deser:

Bavarese z melona ze świeżymi owocami

## BUFET

### PÓLMISKI ŚWIEŻYCH RYB I MIĘS

Płaty łososia pieczonego z czosnkowymi grzankami w sosie kremowym

Filety z dorsza ze świeżym szpinakiem, pomidorami i chutneyem z szalotek

Rolada z indyka z prawdziwkami i porami

Wędzona pierś kaczka na czerwonej kapuście z ziołowym vinaigrette

Cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami

Roastbeef pieczony w aromatach z gorczycy

Paszтет cielęcy w specku z sosem Cumberland

### SAŁATY I PRYSMAKI WEGETARIAŃSKIE

Kolorowa sałata warzywna z aromatycznymi kiełkami i vinaigrette z limonek

Terrina z pomidorów z sosem Pesto

Sałata włoska z kremowym Talleggio, czarnymi oliwkami i prażonymi Pinoli

#### Drobne ciasteczka francuskie:

z kozim serem

ze szpinakiem

ze świeżymi pomidorami i musztardą Dijon

#### GORĄCE DANIE

Płatki indyka w sosie Porto z orzechami

#### Wybór pieczywa własnego wypieku

Drobne bułeczki ze świeżymi ziołami

Ciemny chleb z bakaliami

Focaccia serwowana w całości

Grissini

#### BUFET SŁODKI

Tort z trzech musów czekoladowych

Strudle jabłkowe z bakaliami

Mus z marakui ze świeżymi jagodami



# Menu

Ceny za menu weselne kształtują się

w cenach od 260 zł / 1 os

Torty weselne (przykładowe poniżej)

w cenie od 60 zł / 1 kg

- jogurtowy
- z trzech musów czekoladowych
- Schwarzwald
- kawowy
- karmelowy
- z limonek
- z marakui