

# Ślub i wesele w Restauracji L'Entre Villes

L'Entre Villes



# Wyjątkowy dzień

Doskonale zdajemy sobie sprawę, iż dzień ślubu jest dniem wyjątkowym, emocjonalnym i pełnym wzruszeń, który na długo pozostanie w pamięci Pary Młodej i ich Gości.

Wybierając Nas mają Państwo pewność, że każdy szczegół dopracowany zostanie do perfekcji, gdyż jakość i zadowolenie naszych Gości stawiamy na pierwszym miejscu.

*L'Entre Villes Team*



2024

# Szyk i elegancja w każdym detalu

Restauracja L'Entre Villes mieści się w ponad 100-letniej, odrestaurowanej willi w Sopocie. Budynek, w którym znajduje się nasza restauracja jest dwupoziomowy, a jego łączna powierzchnia to ponad 350 m kw.



Przepiękne, bajkowe wnętrza, doskonałe dania i obsługa na najwyższym poziomie, tworzą niepowtarzalny klimat i miejsce, którego nie da się zapomnieć!

# Ślub w plenerze

Jeśli ceremonia ślubna w plenerze jest Państwa marzeniem, to L'Entre Villes sprawdzi się idealnie. Kameralność i wyjątkowość ceremonii zapewni bajkowy, zielony ogród, który mieści się wokół restauracji. To urokliwe miejsce daje możliwości aranżacji i dekoracji w wymarzonej przez Państwa stylu. Przygotowanie dekoracji pozostawiamy w Waszej gestii.



## Zapewniamy:

- ogród do Państwa dyspozycji, na wyłączność,
- krzesła dla Pary Młodej oraz Gości,
- stół dla urzędnika,
- godło,
- na wypadek niepogody przygotowaną mamy alternatywę wewnątrz restauracji,
- obsługę dedykowanego opiekuna.

**Koszt wynajmu przestrzeni : 3.000 zł**



Po części oficjalnej, jako powitanie Gości i otwarcie wesela proponujemy kieliszek Szampana lub Prosecco oraz eleganckie przekąski typu finger food dla zaspokojenia pierwszego apetytu.

# Pokoje

Na samej górze naszej uroczej willi znajdują się dwa podwójne pokoje hotelowe. Poddasze zapewnia niepowtarzalne i urocze doświadczenie pobytu. Ich urok tkwi w harmonii między rustykalnym urokiem a nowoczesnym komfortem.

Kiedy wchodzisz do tych pokoi, natychmiast odczuwasz przytulną atmosferę, która jest zarówno relaksująca, jak i inspirująca. Wysokie skosy dachu dodają uroku i charakteru, a okna dachowe pozwalają na wpływ naturalnego światła, które rzuca delikatne refleksy na ściany w naturalnych odcieniach. Przestrzeń na poddaszu jest wykorzystana w pełni, aby zapewnić maksymalny komfort.



# WELCOME DRINK

## PROSECCO / WINO MUSUJĄCE

STRADA DI GUIA, 109, FOSS MARAI'NV  
D.O.C.G CONEGLIANO-VALDOBBIADENE, ITALY

od 180 zł/but.

## SZAMPAN:

RUINART BRUT NV  
A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE

**Wyceniamy indywidualnie**

Szacuje się ok. 6 kieliszków/butelka



# FINGER FOOD-y

5 pozycji do wyboru / 5 sztuk na osobę / 45 zł / os

## FINGER FOOD-Y

terrina z foie gras na brioszce  
szynka parmeńska z melonem  
rostbeef wołowy, emulsja z żółtka, grzanka  
pomidorki cherry faszerowane mascarpone  
i suszonymi pomidorami  
krewetki tygrysie z musem avocado  
szkocki łosoś gravlax na grzance  
szaszłyki owocowe  
kozi ser na pumperniklu  
mini caprese

## VEGAN

arbuz z serem wegańskim  
pomidorki z pesto  
tartoletki z grzybami  
guacamole



# Zmysłowa podróż kulinarna

Oferujemy Państwu szeroką gamę wykwintnych potraw,  
przygotowywanych przez Szefa Kuchni Sławomira Hahna i Jego zespół.





L'Entre Villes

# Menu 290

Prosimy o wybór jednego dania z każdej pozycji.

W cenę wliczone jest dodatkowo 8 pozycji z bufetu zimnego.

## PRZYSTAWKI

### carpaccio wołowe

portobello | oliwki kalamata | rukola | oliwa truflowa

### parfait z wątróbek drobiowych i palonego masła

brioszka | żel z mirabelki | piklowana dynia

### matias holenderski

mus ze śmietany, cebuli i jabłek | chips ziemniaczany  
oliwa porowa

### pieczony w soli seler | **vegan**

espuma z avocado | rzodkiewka | seler naciowy | oliwa  
porowa

## ZUPY

### rosół z pieczonej kury

kluski | julienne warzywne | puder z natki pietruszki

### chłodnik z zielonego ogórka | **vegan**

orzechy nerkowca | oliwa mięta | filety pomarańczy

### krem z kalafiora | **vegan**

piklowany kalafior | stone migdały | oliwa pietruszkowa

### rybna

liść kafiru | trawa cytrynowa | mleczko kokosowe

## DANIA GŁÓWNE

### duszony policzek wołowy

ziemniaki gratin z grzybami | puree marchewka |  
pieczony w cieście solnym burak | chips  
ziemniaczany | sos własny

### pień z kurczaka kukurydzianego

ziemniaki gratin | mini marchew | puree brokuł | jus  
drobiowy

### filet z pstrąga potokowego

pieczony kalafior | puree ziemniaczano-kaparowe |  
kremowy szpinak | chips krewetkowy | emulsja  
maślana z cytryną

### kalafior pieczony w curry | **vegan**

gnocchi z batatów | julienne warzywne | emulsja z  
cytrusów i chili

## DESERY

### mus czekoladowy

karmelizowane orzechy | żel czarna porzeczką

### panna cotta waniliowa

świeże truskawki

### sernik tradycyjny

sos waniliowy | wiśnia

### gruszka | **vegan**

karmelizowana figa | lody kokosowo-jagodowe | pestki  
dyni





L'Entre Villes

# Menu 310

Prosimy o wybór jednego dania z każdej pozycji.

W cenę wliczone jest dodatkowo 10 pozycji z bufetu zimnego.

## PRZYSTAWKI

### tatar wołowy

żel z żółtka | szalotka | kawior z kiszzonego ogórka | piklowane shimeji | chips gryczany

### grillowany ser kozi

chutney z figi i szarej renety | malina | filety z pomarańczy | nerkowiec | sałata frisse | krem balsamiczny

### carpaccio z łososia szkockiego marynowane z jałowcem i koprem

salsa z oliwek calamata | cebulki w balsamico i moreli | rukola | oliwa cytrynowa

### karmelizowana kalarepa | **vegan**

puree z groszku | piklowany pak choi z szafranem | oliwa koperkowa

## ZUPY

### consomme z pieczonej kaczki

ravioli z foie gras | warzywa korzenne | oliwa lubczykowa

### krem z borowika i kasztanów | **vegan**

gruszka piklowana w koperze włoskim | pieczona cebula | oliwa porowa

### bisque z langustynek

piklowany seler naciowy | smażone kalmary | oliwa pietruszkowa

### szparagowa | **vegan**

konfitura z gruszki | puder oliwka | oliwa suszony pomidor

## DANIA GŁÓWNE

### konfitowane udko z kaczki

ziemniaki pommes anna | buraki zasmażane z porzeczkami | puree z pieczonych jabłek | chips marchewkowy | sos rozmarynowy

### pieczony karczek z dzika

kluska ziemniaczana z bekonem i szalotką | puree grzybowe z palonym masłem | piklowana czerwona kapusta | sos własny

### pieczona polędwica z dorsza

ziemniaki gratin z selerem | kiszony seler | mini marchewka | sos holenderski z szafranem

### risotto grzybowe | **vegan**

puder grzybowy | piklowane shimeji | oliwa pietruszka

## DESERY

### fondant czekoladowy

korzenne wiśnie | lody rumowe

### creme brulle

żel z malin | beza

### torcik pistacjowy

karmelizowane pistacje | sos słony karmel

### ananas | **vegan**

kompresowany w chili z espumą kokosową



L'Entre Villes

## Menu 330

Prosimy o wybór jednego dania z każdej pozycji.

W cenę wliczone jest dodatkowo 12 pozycji z bufetu zimnego.

### PRZYSTAWKI

#### tatar z jelenia

piklowana cebulka perłowa | marynowany rydz  
wędzone żółtko | orzeszki pini | oliwa z czosnkiem  
i rozmarynem | chips z pasternaku

#### szparagi

jajko poche | sos holenderski | szynka dojrzewająca

#### krewetki argentyńskie flambirowane w koniaku

emulsja maślana z nutą chili i czosnku | chrupiące  
pieczywo z czosnkiem niedźwiedzim

#### grillowany arbuz | **vegan**

żel yuzu | oliwa porowa | czerwony pieprz  
ser wegański

### ZUPY

#### consomme wołowe

ogon wołowy | julienne warzywne | oliwa lubczyk

#### krem z kiszonych pomidorów | **vegan**

gremolata | pianka chrzanowa

#### cebulowa

z grzankami i serem Gruyere

#### kurkowa

smażone kurki | wędzony łosoś | creme fraiche  
oliwa pietruszkowa

### DANIA GŁÓWNE

#### biodrówka jagnięca

puree z bobu i mięty | świeża kurka | szpinak | granat  
chips z fioletowego ziemniaka | sos albufera

#### pieś z dzikiej kaczki

puree musztardowo-ziemniaczane | żel z figi i jalapeno  
| mini marchewka | chips z marchewki | sos lawendowy

#### filet z dorady

puree z batatów i rozmarynu | grillowany karczoch  
sałatka z pieczonej papryki i pomarańczy | sos maślany  
z czerwonym pieprzem

#### dziki brokuł w tempurze | **vegan**

letnia trufla | sos romesco | mikro ziota

### DESERY

#### trio czekoladowe

karmelizowany słonecznik | sos słony karmel

#### torcik rafaello

ananas | konfitura z truskawek i limonki

#### beza

krem orzechowy | bakalie | żel pomarańcza

#### ciastko marchewkowe | **vegan**

mus rozmarynowy | sos śliwkowy



L'Entre Villes

# Menu 350

Prosimy o wybór jednego dania z każdej pozycji.

W cenę wliczone jest dodatkowo 14 pozycji z bufetu zimnego.

## PRZYSTAWKI

### foie gras

terrina z foie gras aromatyzowana Calvadosem  
brioszka | buraki glazurowane w czarnym bzie  
żel z mirabelki | pistacja

### tatar cielęcy

piklowane grzyby shimeji | aioli lubczykowe  
szalotka kiszona rzepa

### ceviche z przegrzebek

chili | limonka | piklowana czerwona cebula  
żel mango | zielony ogórek

### satatka z tofu „UMAMI” | **vegan**

satata lodowa | groszek cukrowy | papryka czerwona  
rzodkiew Daikon | sezam | winegret mango-marakuja

## ZUPY

### kalafiorowa na wywarze z królika

terrina z królika i foie gras | piklowane warzywa | jeżyna  
oliwa estragonowa

### bulabaise z owocami morza

krewetka | ośmiornica | mulej dorsz | tosoś seler  
naciowy | oliwa koperkowa

### chłodnik z melona | **vegan**

pestki granata | karmelizowane orzeszki pini  
piklowany arbuz

### krem z ziemniaków

ziemniaki z ogniska | puree grzybowe | oliwa truflowa

## DANIA GŁÓWNE

### połudwica wołowa

ziemniaki pont neuf | puree topinambur | grzyby  
shimeji konfitura z czerwonej papryki | demi- glace  
pieprzowy z rozmarynem | chips topinambur

### comber z jelenia

piklowany czerwony burak | puree z pieczonego selera  
gruszka z wanilią | demi glace z jałowcem i wiśnią

### filet z turbota

budyń ziemniaczany | kiszona rzodkiewka | dżem z  
pomidorów | maślanka z oliwą szczypiorkową

### risotto szafranowe | **vegan**

letnia trufla | puree z groszku | mikro ziota | oliwa mięta

## DESERY

### millefeuille

krem waniliowy | żel malinowy | malina

### cannoli z musem mascarpone i syropem z kwiatów bzu

lody wiśniowe | sos karmelowy z orzechem laskowym  
puder orzechowy

### czekoladowa bańka

pianka z białej czekolady i rozmarynu | palona biała  
czekolada | rabarbar | sos z mlecznej czekolady i likieru  
porzeczkowego

### brownie z czerwonej fasoli | **vegan**

świeża figa

# BUFET WIECZORNY ZIMNY

## MIĘSNY

- **tatar wołowy**  
szalotka | marynowane grzyby | kiszony ogórek  
żel z żółtka
- **polędwiczka wieprzowa**  
na salsie z pomidorem i kaparami
- **parfait z foie gras i Calvadosu**  
brioszka | mirabelka
- **rostbef pieczony na różowo**  
sos remulada
- **pasztet z dzikiego ptactwa ze słoniną lardo**
- **pasztet cielęcy pieczony z borowikami**
- **terrina z kurczaka kukurydzianego z pistacjami**
- **balotyna z dzikiej kaczki, drobiowej wątróbki i żurawiny**
- **pieczony karczek cielęcy**  
nadziewany czosnkiem z rozmarynem | sos tatarski
- **quiche lorraine z bekonem i porem**
- **szynka parmeńska z melonem**
- **nadziewane ptysie**  
mus ziółowy | dojrzewająca szynka
- **buratta**  
pomidory malinowe | papryka grillowana | pesto  
kawior balsamiczny
- **deska lokalnych serów – 5 rodzajów / +10zł /os**
- **vitello tonnato +5zł /os**  
sos z tuńczyka

## RYBNY

- **tiger prawns in spring roll batter**  
chili sauce
- **matias hollandaise**  
cucumber cream puff
- **salmon gravlax marinated in citrus**  
honey-mustard sauce
- **spring trout tartare**  
capers | shallots | compressed green cucumber
- **tuna ceviche**  
shallot | chili | cilantro | mango gel
- **puffs stuffed with smoked trout**  
caviar
- **spring rolls with halibut meat and vegetables**  
chili sauce



# BUFET WIECZORNY ZIMNY

## SALATKI

- **cezar** - grillowany kurczak lub krewetki | podwędzany pomidor cherry  
cebulka w balsamico | oliwki calamata
- **tuńczyk** - karczochy | jajko z vinegrette ziołowym
- **grillowane karczochy** - wędzona pierś z kaczki | kapary | granat
- **grecka z serem Feta** - kozi ser | buraki | dressingiem miodowym
- **brokuł** - ser feta | sos jogurtowy ze słonecznikiem

## VEGAN

- **melon**  
feta | kapary | koper włoski | dressing  
pomarańcz-estragon
- **grilowana cukinia**  
pieczona papryka | wędzony bakłażan | rukola
- **sałatka**  
pieczone buraki | dynia | marynowana gruszka  
orzechy nerkowca sos pomarańczowo-  
estragonowy
- **mini caprese z fetą wegańską**  
rukola | pesto bazyliowe
- **hummus**  
z pieczoną papryką | groszkiem cukrowym i  
chipsem gryczanym
- **szparagi z sosem romesco i skórą cytryny**
- **pasztet z soczewicy**
- **guacamole**
- „baba ghanoush” – pasta z bakłażana

## DESERY

- **creme brulle**
- **mini sernik tradycyjny**
- **tiramisu**  
biła czekolada | żel malina
- **panna cotta waniliowa**  
sos malinowy
- **mus z mlecznej czekolady VEGAN**
- **szaszłyki owocowe VEGAN**
- **brownie z orzechami VEGAN**
- **selekcja domowego wyrobu ciast**  
3 rodzaje/ + 10zł/os.



# TORT

## Szczegóły:

- tradycyjny tort piętrowy może składać się maksymalnie z 7 pięter
- wykonujemy torty z monoporcji ( o dodatkowe opcje smakowe zapytajcie swojego opiekuna )
- kolorystyka tortu oraz opasek czekoladowych jest dowolna, wykończenie to glazura lub zamsz
- istnieje możliwość wykonania tortu typu naked cake z dekoracją owocową
- niestandardowe dekoracje tortu są omawiane i wyceniane indywidualnie, po konsultacji z cukiernikiem
- do zdobienia tortów nie używamy masy cukrowej, możliwe są dekoracje żywymi kwiatami
- jeżeli życzycie sobie Państwo korzystać z usług firmy zewnętrznej prosimy o przygotowanie dokumentu poświadczającego pochodzenie tortu (paragon lub FV) , opłata tortowa: 300 zł



# TORT

## Torty mogą być wykonane:

- na stelażu widocznym
- na stelażu schowanym
- tort z monoporcji

Proponowana przez nas gramatura to 100-120 g/os.

**cena: 220 zł / kg**

Koszt zamówienia uzależniony jest od wagi i dekoracji.



## Proponowane smaki:

- biała czekolada z malinami
- copacabana – mango marakuja, liczi, kokos
- chantilly – mascarpone ze śmietaną i wanilią, truskawki
- pistacja
- słony karmel
- trio czekoladowe
- czekolada deserowa z czarną porzeczką
- tonka z żurawiną
- orzech laskowy
- brandy z pomarańczą
- tiramisu

# CANDY BAR

Kolorystyka, smaki oraz ilości ( min. 10 sztuk ) ustalane jest z Młodą Parą indywidualnie.

## Oto nasze propozycje:

- cake pops – 18 zł/szt
- makaroniki – 9 zł/szt/mate
- trufle – 1 kg – 250 zł
- zefir (pianka owocowa typu marsh mellow) – min. 30 szt. – 7 zł/szt
- cukierki mix smaków i kolorów – 1 kg – 180 zł
- lizaki ręcznie robione – 18 zł/szt
- monoporcje – 26 zł/ szt
- deser w szkle – 20 zł/szt
- desery bankietowe typu Finger food – 18 zł / szt
- croissanty i inne wypieki





# CANDY BAR WYBÓR SMAKÓW

## Cake pops

- pieczony migdał z porzeczką
- czekolada z wiśnią

## Makaroniki

- malina
- cytryna
- mango marakuja
- czekolada
- pistacja

## Monoporcje

- mleczna czekolada z ananase
- tiramisu
- brownie z czarną porzeczką
- brandy z pomarańczą
- pistacja
- truskawka z kardamonem
- tarta cytrynowa
- czarna porzeczką z wanilią
- tonka z żurawiną
- chocolate
- mango marakuja
- słony Karmel
- biała czekolada z malinami
- pavlova ze świeżymi owocami
- ptyś z craquelin smaki wanilia lub czekolada

## Trufle

- rum
- wanilia
- mascarpone
- goldwasser z karmelem

## Zefir

- porzeczką
- malina
- mango marakuja
- truskawka



# CANDY BAR WYBÓR SMAKÓW

## Vege monoporcje

- mango marakuja
- wiśnia z czekoladą
- sacher z morelą

## Deser w szkle

- mascarpone z truskawkami
- wiśnia czekolada
- słony karmel
- wanilia z porzeczką

## Desery bankietowe typu Finger food

- sernik cynamonowy
- palona biała czekolada z mango i marakują
- tarta cytrynowa
- brownie z czarną porzeczką
- finansier orzechowy
- wiśnia z czekoladą vege
- słony karmel
- chatwa
- creme brulee



# MENU DZIECIĘCE 109

## ZUPA

**pomidorowa**

z domowymi kluskami

**klasyczny rosółek**

z makaronem i marchewką

**krem z białych warzyw**

## DRUGIE DANIE

**nuggetsy z polędwiczek z indyka**

frytki **lub** puree ziemniaczane

mizeria **lub** sałatka

**paluszki z polędwicy dorsza**

frytki **lub** puree ziemniaczane

marchewka z jabłkiem **lub** sałatka

**spaghetti z sosem bolońskim**

**i parmezanem**



## DESER

**domowe lody z owocami**

lub

**ciastko czekoladowe**

# LIVE COOKING

do wyboru 3 pozycje:

- krewetki tygrysie z czosnkiem i chili 3 szt / 1 porcja
- duszone mule w białym winie, czosnku i świeżych ziołach 10 szt / 1 porcja
- smażona polędwica wołowa na styl azjatycki 50 gram / 1 porcja
- polędwiczki z kaczki marynowane w kolorowym pieprzu z jabłkiem 50 gram / 1 porcja
- polędwica z dzika marynowana w jałowcu i żubrówce 50 gram / 1 porcja
- risotto grzybowe 50 gram / 1 porcja **vegan**
- naleśniki suzette flambirowane likierem Cointreau 1 szt / 1 porcja

**Do każdej opcji, w cenie:** selekcja sałat z warzywami i dressingami **95zł / os.**



# PAKIETY NAPOJÓW

Nielimitowany asortyment wchodzący w skład pakietu

## Pakiet bezalkoholowy

woda, soki owocowe,

napoje gazowane, kawa, herbata

Cena na osobę za  
4h trwania pakietu

39 zł

Cena na osobę za  
8h trwania pakietu

65 zł

## Pakiet Molo

woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa,

herbata, wino białe, wino czerwone, piwo regionalne

99 zł

149 zł

## Pakiet 737

woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata,

wino białe, wino czerwone, wódka

109 zł

159 zł

## Pakiet Sopot

woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata,

wino białe, wino czerwone, piwo regionalne, wódka

119 zł

169 zł

## Pakiet Exclusive

woda, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata,

wino białe, wino czerwone, piwo butelkowe, wódka,

whisky, rum, gin, likiery.

Drinki na bazie powyższych alkoholi.

159 zł

199 zł

## Indywidualne ceny alkoholi powyżej 20 os.

Wino **140 zł | but.**

Wódka Ostoya 0,5ltr. **185 zł | but.**

Whisky Famous Grouse 0,7ltr **240 zł | but.**

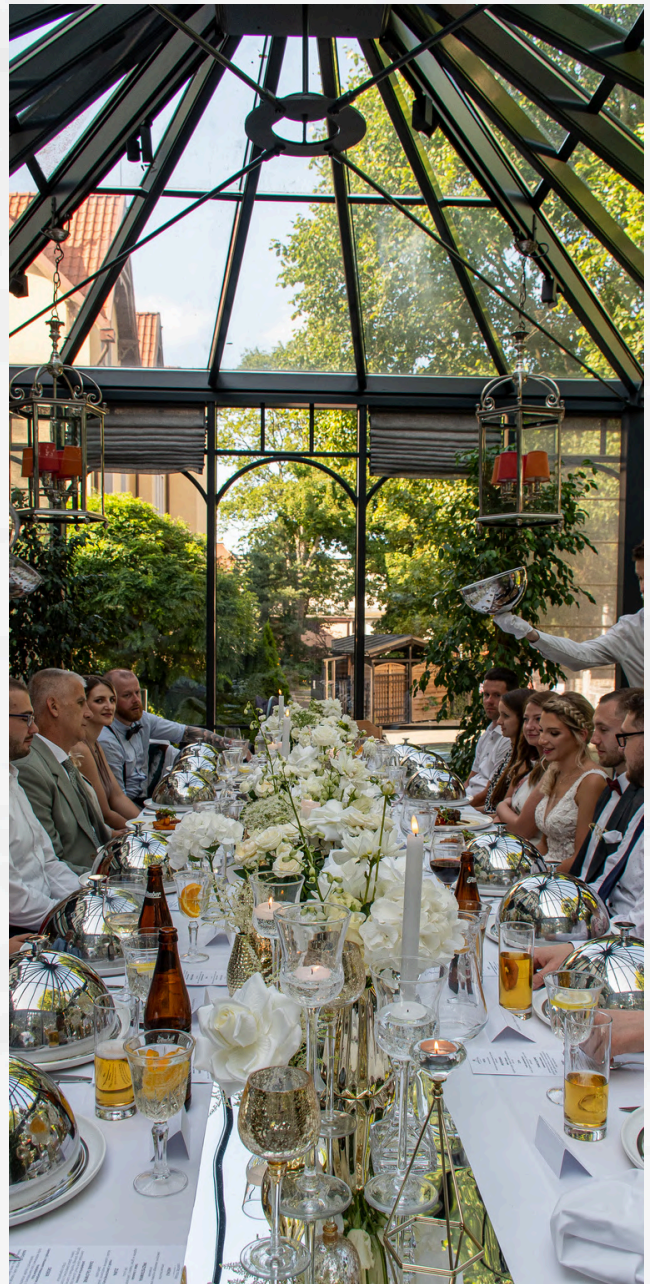
Whisky Jack Daniels 0,7ltr. **280 zł | but.**

Drinki na bazie powyższych alkoholi: **20 zł | os.**



# NASZA OFERTA OBEJMUJE:

- przepiękny budynek stwarzający nieograniczone możliwości dla Państwa Młodej do upamiętnienia tego szczególnego dnia
- certyfikowanego przez "British Buttlar Institute" opiekuna



- obsługę kelnerską na najwyższym poziomie
- degustacja menu weselnego dla 2 osób
- pomoc sommelierską w doborze odpowiedniego wina do menu weselnego
- zniżkę na menu dla obsługi i zespołu
- możliwość zakwaterowania
- miejsce parkingowe dla Państwa Młodych
- wydruk klasycznych winietek i menu – na Państwa życzenie
- dysponujemy drewnianą sztalugą, na której możecie Państwo ustawić plan stołów

# DODATKOWE INFORMACJE:

- po podjęciu decyzji na organizację Państwa wesela w L'Entre Villes poprosimy o dokonanie pierwszej przedpłaty, która jest bezzwrotna i wynosi 4.000 zł
- zgodnie z harmonogramem płatności 80% całkowitego kosztu organizacji wesela należy wpłacić do 10 dni przed planowanym wydarzeniem
- proszę mieć na uwadze, iż w przypadku 100% zadowolenia z naszych usług do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% opłaty serwisowej
- dekorację kwiatową wewnątrz oraz oprawę muzyczną pozostawiamy w rękach Pary Młodej, z przyjemnością prześlemy kontakty do podwykonawców, którzy sprawdzili się w wielu sytuacjach i przy różnego rodzaju eventach
- pakiet weselny jest dostępny powyżej 20 osób, w przypadku mniejszych uroczystości zapraszamy do kontaktu.



# PARTNERZY:

## FOTOGRAFIA:

## ALEKSANDRA KOMENDAREK-TYMENDORF

Fotografia ślubna uchwytuje najpiękniejsze i najbardziej wzruszające chwile tego wyjątkowego dnia. To nie tylko zdjęcia pary młodej, ale także opowieść o miłości, radości i rodzinnych więzach.





# PARTNERS: AUTOCOMFORT



AutoComfort to doświadczona firma zajmująca się transportem pasażerskim na najwyższym poziomie.



# PARTNERZY:

OPRAWA MUZYCZNA: REACT

R



# ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

L'Entre Villes



tel. 575-160-037

[restauracja@entrevilles.pl](mailto:restauracja@entrevilles.pl)

Restauracja Sopot 737 L'Entre Villes

Al. Niepodległości 737

81-840 Sopot



**MICHELIN**  
2024