



Lokalizacja



"Cała Naprzód" to nowopowstała restauracja w Ośrodku Kultury Morskiej przy Długim Pobrzeżu, w samym sercu Gdańskiej Starówki, którą wyróżnia przede wszystkim lokalizacja - czwarte piętro budynku sąsiadującego z **Żurawiem**, jednym z najbardziej rozpoznawalnych symboli Gdańska.

Oprócz pysznego jedzenia gości czeka prawdziwa uczta dla oczu, jako że z tarasu restauracji rozpościera się fantastyczny widok na **Wyspę Spichrzów** oraz przystań jachtową **Marinę Gdańsk**.

Dysponujemy **salą** mieszczącą do 120 osób wraz z tańcami.



OFERTA WESELNA



Menu I 100 zł/osoba

Przywitanie chlebem i solą Pary Młodej

Wino musujące na powitanie

Zupa

Krem selerowo- brokułowy z serem pleśniowym

Rosół z domowym makaronem

Danie Główne

Roladka z piersi z kurczaka ze szpinakiem, ziemniaczane puree, sos estragonowy, warzywa blanszowane

Polędwiczki wieprzowe z boczkiem, fasolka szparagowa z czosnkiem, soczewica czerwona, sos tymiankowy

Deser

Waniliowa panna cotta z sosem malinowym

Sernik z sosem czekoladowym

Danie gorące po północy:

Barszcz czerwony z pasztecikiem



Menu II 120 zł/osoba

Restauracja Cała Naprzód
ul. Tokarska 21-25
80-888 Gdańsk
tel. 58 329 87 25, 604 430 035
e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl
www.calanaprzod.com.pl



OFERTA WESELNA



Przywitanie chlebem i solą Pary Młodej

Wino musujące na powitanie

Przystawka

Terina z kaczki, bukiet sałat z żurawinowym dresingiem, grzanka

Sałatka z suszonych pomidorków, ser kozi, rucola

Zupa

Krem z pomidorów z Pesto

Krem z batatów z boczkiem

Danie Główne

Dorsz bałtycki pieczony, sałatka z młodego szpinaku i pomidorów z sosem balsamicznym, ryż, sos burre blanc cytrynowy

Kaczka sous vide, kapusta modra, puree z selera, sos pomarańczowy

Deser

Tarta czekoladowa z lodami waniliowymi

Sernik cytrynowo- miodowy

Danie gorące po północy:

Żurek z białą kielbasą i jajkiem





OFERTA WESELNA



Menu III 140 zł/osoba

Przywitanie chlebem i solą Pary Młodej

Wino musujące na powitanie

Przystawka

Gravalax musztardowo- truskawkowy, bukiet sałat z balsamicznym dresingiem, grzanka

Sałatka z melonem, szynka dojrzewająca, sorbet z limonki

Zupa:

Consome wołowe z uszkami z cielęciną

Chowder rybny z małżami

Danie Główne

Gicz jagnięca, zielone szparagi, miętowe puree ziemniaczane, sos jagnięcy

Perliczka, polenta, burak, kurki, sos demi glace

Deser

Waniliowy creme brulle

Tarta cytrynowa z lodami czekoladowymi



Danie gorące po północy:

Płonąca szynka wieprzowa z kaszą i sosami



Bufet Szwedzki I 70 zł/osoba

Plater mięs i wędlin, marynaty

Deska serów, winogrona, orzechy, krakersy

Vitello tonato z kurczakiem

Galaretka z łososiem i warzywami

Marynowany dorsz

Capresse z dresingiem balsamicznym

Ogórek nadziewany twarogiem

Warzywa z dipem jogurtowym

Sałatka waldorff

Wybór sałat z parmezanem i dresingiem

Pieczywo, masło

Bufet deserowy:

Sernik, jabłecznik

Owoce





Bufet Szwedzki II 90 zł/osoba

Krucze płatki szynki wiejskiej podane z melonem

Delikatny pasztet z domowymi marynatami

Płatki pieczonej piersi z kurczaka z musem z tuńczyka

Rolada z boczku faszerowana jabłkiem

Terina z łososia z galaretką Porto

Śledź w trzech smakach dekorowany rakami

Wybór świeżych warzyw z dipami

Wachlarz grillowanych warzyw w ziołowej marynacie

Sałatka nicejska

Sałatka z makaronu ryżowego z salami i świeżymi ziołami

Różne rodzaje pieczywa, masło

Sosy zimne

Warzywne marynaty: ogórki konserwowe, papryka konserwowa, grzybki marynowane

Bufet deserowy:

Ciasta domowe - 3 rodzaje

Plater świeżych krojonych owoców

Panna cotta z sosem truskawkowym



OFERTA WESELNA



Bufet Szwedzki III 120 zł/osoba

Śledzik w trzech sosach dekorowany rakami.

Trio z ryb wędzonych z galaretką chablis

Tonato vitello z soczystej piersi kurczaka podane na musie pomidorowym.

Tradycyjny schab pieczony w majeranku

Rolada z boczku nadziewana jabłkiem

Karczek pieczony

Delikatny pasztet drobiowy

Tymbaliki drobiowe.

Polędwiczki wieprzowe nadziewane śliwami, podane z pomarańczową konfiturą.

Płatki szynki parmeńskiej podane z soczystym melonem.

Wybór doskonałych terrin (drobiowa z zielonym pieprzem, łososiowa z czarną oliwką)

Wybór polskich serów z winogronami i orzechami

Warzywa z grilla z oliwą z oliwek i świeżymi ziołami

Mozzarella z pomidorami i sosem Pesto.

Tradycyjna sałatka grecka

Sałatka ziemniaczana z anchovies i czarnymi oliwkami.

Różne rodzaje pieczywa, masło

Sosy zimne

Warzywne marynaty: ogórki konserwowe, papryka konserwowa, grzybki marynowane

Bufet deserowy:

Ciasta domowe - 3 rodzaje

Plater świeżych krojonych owoców

Panna cotta z sosem truskawkowym

Mus czekoladowy

Napoje – bez ograniczeń

Restauracja Cała Naprzód

ul. Tokarska 21-25

80-888 Gdańsk

tel. 58 329 87 25, 604 430 035

e-mail: restauracja@calanaprzod.com.pl

www.calanaprzod.com.pl



OFERTA WESELNA



Wariant I 20 zł/osoba

Kawa, herbata, woda, soki

Wariant II 30 zł/osoba

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

Wariant III 20zł/osoba

Kawa, herbata, napoje własne

Alkohole:

- Własne- „Korkowe”- 10 zł/osoba

- Open Bar:

- Wódka, piwo, wino białe, wino czerwone- 65zł/osoba
- Wódka, piwo, wino, whisky, gin, rum- 95zł/osoba

Atrakcje dodatkowe:

- Tort weselny 12-15zł/osoba
- Winietki, karty menu 4zł/szt
- Udziec prosiaka 12-15zł/osoba
 - Dzik 15-20zł/osoba
- Fontanna czekoladowa 9 zł/osoba
- Pokaz barmański – 1500- 2000zł
 - Wiejski stół- 12 zł/osoba
- Pokaz fajerwerków- 1800- 4000zł
- Grill na tarasie podczas wesela 12-20zł/osoba



Mamy nadzieję, że oferta okaże się interesująca i będziemy mieli przyjemność zorganizować dla Państwa uroczystość weselną. Pragniemy podkreślić, że zawsze elastycznie dostosujemy się do oczekiwań naszych Gości.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt, z przyjemnością udzielę dalszych informacji.

*Rezerwacja oraz wszelkie pytania tel. 58 329 87 25 mail:
restauracja@calanaprzod.com.pl*