



MENU WESELNE

Powitanie chlebem i solą Życzenia

Lampka wina musującego z truskawką

Zupa:

Rosół z kury i perliczki z domowym makaronem

II danie: 5 por/os

- Kaczka faszerowana na słodko lub ostro
 - Roladki schabowe z pieczarką
 - Kotlet devolay z masłem i pietruszką
- Kotlet drobiowy ze szpinakiem zapiekany serem
- Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
 - Zrazy wołowe w sosie własnym

Dodatki:

- Ziemniaki z koperkiem
 - Frytki 50%
 - Rozetki ziemniaczane 50%
 - Kluski śląskie polane masłem
- Zestaw surówek (z marchewki na ostro, z selera z rodzynką, z białej kapusty)
- Kapusta czerwona zasmażana z żurawiną i jabłkiem
 - Bukiet warzyw gotowanych (kalafior, marchewka, brokuł)

Woda z cytryną i miętą w dzbankach w stole

Soki , napoje w stole

Owoce w stole

Ciasto w stole

Słodki bufet:

- Panna Cotta z musem malinowym
- Krem brulee z borówką
- Galaretka z owocami

Kawa, herbata w bufecie bez ograniczeń

Zimne zakąski: 4p/os

- Półmiski mięs: Rolada z kurczaka z pomidorami suszonymi i serem camembert,
Schab ze śliwką i morelą
Rolada z karkówki z pistacjami
Rolada z kurczaka z warzywami
- Półmiski ryb: Pstrąg w galarecie, sandacz, róże z łososia wędzonego
 - Tymbaliki drobiowe
 - Deski wędlin i serów

- Śledź w mandarynce
- Befszyk tatarski
- Sałatki: Hawajska z ryżem, szynką i owocami
- Grecka z fetą
- Gyros z sosem tysiąca wysp
- Pieczywo
- Masełko

II gorący posiłek: przed północą

- Zupa gulaszowa z kluseczkami półfrancuskimi 50%
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem 50%

TORT

uroczyście podany przez kelnerów

III gorący posiłek: po północy

- Udka faszerowane
- Szaszłyki drobiowo-wieprzowe
- Golonka z chrzanem i kapustą
- Kapusta kiszona zasmażana

Cena: 195 zł/os

+ stół wiejski

+ udziec z dodatkami

Impreza przy prostokątnych stołach lub okrągłych stołach

DJ, barman, fotograf - 50% ceny

Dzieci do lat 4 – 25%

Dzieci od 4 - 8 lat – 50%

Ciasta /Tort – klient we własnym zakresie

Alkohole, soki, napoje – klient we własnym zakresie /opłata 1zł/os za opakowania/

Pokój dla Państwa Młodych – gratis

Pokój dla gości 120zł

Dekoracje sali, łazienek, pokoi + wejście – klient we własnym zakresie

Organizatorem oprawy muzycznej jest klient i ponosi opłaty za prawa autorskie.

POPRAWINY

Od 15:00 do 21:00

- Żur staropolski z jajkiem i białą kielbasą
- świeże ziemniaki
- świeże surówki
- mięso pozostałe z wesela
- zimne zakąski pozostałe z wesela
- woda z cytryną w stole
- kawa/herbata w bufecie

Cena: 30zł /os

+ ewentualne świeże mięsa do uzgodnienia)