

Propozycje menu weselnego

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Powitanie Gości weselnych lampką szampana
Apartament dla Młodej Pary
Śniadanie dla Nowożeńców w Restauracji

W cenie menu (200zł /osoba) otrzymują Państwo:

- ✓ zupa
- ✓ danie obiadowe
- ✓ dodatki
- ✓ lampka wina serwowana do obiadu
- ✓ deser
- ✓ I danie gorące
- ✓ danie kolacyjne
- ✓ zimna płyta
- ✓ owoce
- ✓ kawa, herbata, soki, napoje, woda
bez ograniczeń w czasie trwania imprezy
- ✓ Stół staropolski -powyżej 100 osób koszt wynosi - 500 zł
w przypadku mniejszej ilości Gości koszt wynosi 1000 zł

W cenie menu (220 zł /osoba) otrzymują Państwo:

- ✓ zupa
- ✓ danie obiadowe
- ✓ dodatki
- ✓ lampka wina serwowana do obiadu
- ✓ deser
- ✓ I danie gorące
- ✓ II danie gorące
- ✓ danie kolacyjne
- ✓ zimna płyta
- ✓ owoce
- ✓ kawa, herbata, soki, napoje, woda
bez ograniczeń w czasie trwania imprezy
- ✓ Stół staropolski gratis

Istnieje możliwość podania zimnej płyty w formie bufetu szwedzkiego i wówczas ceny za pakiety wynoszą odpowiednio:

190 zł od osoby za pakiet pierwszy i 210 zł od osoby za pakiet drugi

Za dodatkową opłatą:

- ✓ wymiana mięsa -z menu obiadowego na stek z łososia lub na pieczonego prosiaka za dodatkową opłatą 10 zł
- ✓ przystawka za dodatkową opłatą 10 zł /os. (propozycje przystawek poniżej)
- ✓ porcja drugiego mięsa do obiadu za dopłatą 12 zł /os.
- ✓ paczki z ciastem dla gości weselnych w cenie 18 zł/os.
- ✓ ciasto oraz tort: 14zł/os

W prezencie dla Państwa Młodych:

- ✓ dekoracja kwiatowa -pojedynczy kwiat w wazonach
- ✓ obrusy: białe lub ecru
- ✓ pokrowce na krzesła dla Państwa Młodych
- ✓ świece o dowolnej kolorystyce
- ✓ serwetki stożki

Elementy dekoracyjne za dodatkową opłatą:

- ✓ dekoracje kwiatowe: cena w zależności od bukietów
- ✓ kurtyna świetlna; 50 zł
- ✓ pokrowce na krzesła 8/10zł od sztuki
- ✓ serwetki dekoracyjne przewiązane wstążeczką: 1 zł /szt.
- ✓ świece w wysokich świecznikach z elementami dekoracyjnymi (kamyk, kryształki itp.) w dowolnych odcieniach: 5 zł /szt.
- ✓ organza w dowolnej kolorystyce na wszystkich stołach: 100 zł

Noclegi dla gości weselnych:

- ✓ nocleg w cenie 70 zł /os.
- ✓ nocleg ze śniadaniem w cenie 90 zł /os.

Propozycje: zupy (jedna do wyboru)

- ✓ tradycyjny rosół z makaronem lub kołdunami
- ✓ krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
- ✓ krem z pomidorów z płatkami migdałów
- ✓ włoska zupa Minestrone
- ✓ zupa porowa na wędzonym boczku

Propozycje: danie obiadowe

- ✓ bitki wieprzowe
- ✓ roladka z indyka z pieczoną papryką i nadzieniem serowo -szpinakowym
- ✓ kieszeń z kurczaka z warzywami na puree kalafiorowym
- ✓ sakiewka ze schabu z serem wędzonym na żurawinie
- ✓ polędwiczki wieprzowe
- ✓ schab rolowany w boczku z farszem cebulowo - grzybowym
- ✓ filet z kaczki z ciepłą żurawiną
- ✓ cordon blue (ser +szynka)
- ✓ schab po staropolsku (farsz: kiszona kapusta, boczek, cebula)
- ✓ rolada wołowa z kapustą, papryką i pieczarkami
- ✓ schab po cygańsku
- ✓ rolada wołowa śląska
- ✓ de' volaille
- ✓ rolada wieprzowa faszerowana boczkiem, cebulą i pieczarkami
- ✓ filet z indyka z ciepłą żurawiną
- ✓ zawijaniec z polędwiczki wieprzowej na puree marchewkowym
- ✓ rolada z kurczaka z fetą, suszonymi pomidorami i szpinakiem
- ✓ szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami
- ✓ filet z kurczaka w cieście serowo -piwnym
- ✓ karczek pieczony w warzywach
- ✓ ruloniki z karczku z camembertem otulone boczkiem
- ✓ dorsz saute
- ✓ **sosy do mięs:** staropolski /myśliwski /pieczarkowy /pomidorowy/
musztardowy /koperkowy /szczypiorkowy /grzybowy/
z zielonego pieprzu /maślano cytrynowy /beszamel /paprykowy

Propozycje: dodatki oraz surówki

- ✓ ziemniaki gotowane polane masłem i koperkiem
- ✓ puree ziemniaczane
- ✓ kluski śląskie
- ✓ frytki
- ✓ risotto warzywne /risotto cytrynowe
- ✓ talarki ziemniaczane
- ✓ kluseczki gnocchi ze szpinakiem
- ✓ tradycyjne kopytka okraszone boczkiem

- ✓ **surówki:** z czerwonej kapusty /z marchewki /z kapusty pekińskiej /z selerą /buraczki /mizeria /kapusta zasmażana

Propozycje: danie kolacyjne

- ✓ krokiet neapolitański lub z mięsem i kapustą i barszczem czerwonym solo
- ✓ potrawka z kurczaka z warzywami
- ✓ żurek staropolski podany z jajkiem i białą kiełbaską
- ✓ zupa gulaszowa z łopatki wieprzowej
- ✓ wołowina po bungurdzku
- ✓ strogonoff
- ✓ papryka faszerowana mięsem i ryżem w sosie pomidorowym

Propozycje: desery

- ✓ strudel z jabłkiem i gałką lodów
- ✓ deser lodowy z owocami
- ✓ mus bananowy z wiśniami
- ✓ brzoskwiniowa fantazja
- ✓ malinowa rozkosz
- ✓ pianka wiśniowa z musem czekoladowym
- ✓ deser chałwowy z granatem

Zimna płyta:

- ✓ mięsa pieczone, wędliny, kabanos
- ✓ sałatki: jarzynowa, ryżowa, gyros, makaronowa z szynką i słończnikiem, kurczak z ananasem, śródziemnomorska, grecka, tuńczykowa, tortellini
- ✓ śledzie: w oleju, po piracku, po krakowsku, w musztardzie, w zalewie jogurtowo - śmietanowej, salsa paprykowa, rolmopsy
- ✓ galarety: drobiowe, schabowe, ozorek, wieprzowe, szparagi, rybna
- ✓ jaja faszerowane,
- ✓ pikle
- ✓ pieczywo

Propozycje: przystawka (za dodatkową opłatą 10 zł /os):

- ✓ boczek po kalifornijsku
- ✓ ruloniki z łososia ze szpinakiem i serkiem chrzanowym
- ✓ tortilla z tuńczykiem
- ✓ ruloniki ze schabu i fasolką szparagową z dipem