



MENU WESELNE

MENU 199 zł/os.
(ważne do końca 2021 roku)

Obiad:

Zupy:
(1 do wyboru)

- *rosół staropolski z pieczonym czosnkiem i cebulą,
- *krem z grzybów z francuskimi kluseczkami,
- *włoska zupa pomidorowa z zielonym pesto i grzankami,
- *francuska zupa cebulowa z serową grzanką,
- *zupa rybna z selerem i ziemniakami.

Danie główne:
(4 mięsa do wyboru)

- *dorsz z pieca z sosem czosnkowym,
- *wolno pieczona karkówka w sosie z zielonego pieprzu,
- *schab po węgiersku,
- * pierś z kurczaka po parysku,
- *karkówka w ciemnym sosie szpikowana czosnkiem,
- *roladka schabowa z boczkiem i cebulą,
- *karczek z grilla w sosie pomidorowym,
- *filet z kurczaka z grilla z warzywami,
- *tradycyjny schabowy,
- *bitki wołowe w sosie cebulowym,
- *schab po kowalsku zapiekany z cebulą i serem.

DODATKI (3x): ziemniaki gotowane/ pieczone, kluski śląskie, ryż, frytki.

surówki dopasowane do dań 3x

Zimne Przekąski:

(10 do wyboru)

- * trzy rodzaje mięs pieczonych (karkówka, schab ze śliwką, boczek pieczony),
- * galaretką wieprzowa lub drobiowa,
- * dorsz w galarecie,
- * deska serów z bakaliami,
- * pieczone udko w sosie,
- * ryba po grecku lub w sosie słodko-kwaśnym,
- * carpaccio z buraka w sosie malinowym,
- * jajka w sosie tatarskim,
- * śledź do wyboru (w śmietanie, w oleju, w porach i selerze)
- * sałatka do wyboru (polo z kurczakiem, grecka, jarzynowa, z ciecierzycą),
- * schab z chrzanem i brzoskwinia,
- * galantyna z kurczaka,
- * pasztet z chrzanem.
- + pieczywo

Dania Gorące:

(3 do wyboru)

- * golonka pieczona po bawarsku,
- * żeberka pieczone na kapuście,
- * szaszłyk drobiowy z ryżem,
- * gulasz staropolski i surówką z ogórka kiszzonego,
- * stripsy drobiowe na sałacie lodowej,
- * zupa węgierska,
- * zupa meksykańska,
- * flaczki po polsku,
- * barszcz czerwony z domowym pasztecikiem z ciasta drożdżowego,
- * bigos,
- * kurczak po andaluzyjsko z kielbasą chorizo i warzywami.

Wraz z organizacją wesela zapewniamy:

- * soki owocowe 1,5 l /os.,
- * toast winem musującym dla Pary Młodej i Gości,
- * bufet kawowo-herbaciany,
- * woda niegazowana/ gazowana bez limitu,
- * owoce w bufecie,
- * dekoracja (serwetki, świece, pokrowce na krzesła),
- * chleb na powitanie Pary Młodej,
- * apartament (przy minimum 60 os.), pokój o podwyższonym standardzie (min. 40 os.).

POPRAWINY 70 zł/os.

Zupa:

żurek z jajkiem lub zupa gulaszowa,

Danie główne:

(do wyboru)

- * kieszonka drobiowa ze szpinakiem – ryż lub ziemniaki opiekane, surówki
- * gulasz wieprzowy, kluski śląskie, surówka,
- * grillowana karkówka z macerowaną cebulą-frytki, surówka,
- * udko z kurczaka ziemniaki zapiekane z boczkiem, surówki,

- * bufet kawowo-herbaciany
- * woda niegazowana

COŚ EXTRA:

* *Stół Wiejski* – 700 zł

* *Udziec pieczony* (zapiekanka ziemniaczana, kapusta zasmażana) – 600 zł (50 os.)

* *Ekspres do kawy* - 200 zł

* *Fontanna czekoladowa z owocami* - 10 zł/ os. (min. 50 os.)

Za dodatkową opłatą możliwość zamówienia na miejscu:

- * tortu
- * ciasta

Polecamy asortyment w wyjątkowych cenach:

- | | |
|---|--------|
| * napoje gazowane: fanta, coca-cola, sprite | 8zł/1l |
| * soki owocowe | 8zł/1l |

PROMOCJA: 10 pokoi hotelowych, 2os. 2000 zł* (cena regularna 260 zł/ pokój 2 os.)

*Cena nie obejmuje śniadania

Nasz zespół w każdej kwestii służy pomocą i doradztwem przy organizacji przyjęcia.

Jesteśmy w stanie zapewnić kameralny **pokaz sztucznych ogni** oraz polecić specjalistów w dziedzinie dekoracji i oprawy muzycznej. Nasz Szef kuchni dostosuje menu do wszelakich diet, dań wegetariańskich i jarskich oraz jest możliwość personalizacji do własnych wymagań.