



OFERTA WESELNA

Oferta zawiera:

Menu

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą

Powitalny toast winem musującym

Dekoracje stołów

Bezpłatny parking

Apartament dla nowożeńców

Obsługę kelnerską

Dodatkowo płatne

Alkohole w specjalnej cenie

Dzik pieczony podawany w całości

Pieczone prosię

Wiejski stół

Tort weselny



Menu Weselne I 210,00 zł od osoby

Zupa

Domowy rosół z makaronem i pietruszką

Dania serwowane na platerach

Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek

Zraz po staropolsku z cebulką i boczkiem

Polędwiczka wieprzowa z tymiankiem z sosem kurkowym

Duszone udko z kurczaka faszerowane grzybami

Filet z pstrąga posypyany prażonymi migdałami z nutą cytryny

Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kasza gryczana z majerankiem

Opiekane talarki

Dodatki

Surówka z kapusty białej

Kapusta czerwona zasmażana z jabłkiem i rodzynkami

Fasolka zielona otulona złocista bułka tarta

Ogórki w śmietanie z koprem

Bufet słodki

Babeczki z owocami

Ciasto bankietowe

Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem

Plastry wolno pieczonego schabu z majonezem z prażonej cebuli

Śledź w śmietanie

Pieczone śledzie w pomidorach

Marynowane klopsiki w occie

Caprese (pomidory przekładane mozzarellą z dresingiem bazyliowym)

Pstrąg w galarecie z cytryną i kawiozem

Pieczycwo

Masło

G O R Z E L N I A

H O T E L | R E S T A U R A C J A



1898

Kolacja ciepła serwowana w bufecie

Gulasz z grzybami

Gorący posiłek nad ranem serwowany w bufecie

Barszcz czerwony na wędzonce

Napoje bezalkoholowe

Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata



Menu weselne II

270,00 zł od osoby

Zupa

Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową

Dania serwowane na platerach

Pieczony łosoś na szpinaku z czosnkiem
Wolno duszona noga kaczki z porzeczkami i jabłkiem
Kotlet schabowy na duszonych pieczarkach
Roladka z kurczaka faszerowana jarmużem i boczkiem
Duszone udko kurczaka faszerowane grzybami

Sosy

Pieczeniowy
Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Kuleczki ziemniaczane
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ryż z oliwą ziołowa

Dodatki

Ogórki w śmietanie z koprem
Buraczki z chrzanem
Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchew)

Bufet słodki

Babeczki z owocami
Ciasto bankietowe

Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem
Tatar z łososia z sosem sojowym ogórkiem i czerwoną cebulką
Mus z kurczaka z kremem z czarnych oliwek
Plater domowy wędlin z dipami i marynatami
Plastry różowej wołowiny z dresingiem z suszonych pomidorów
Soczysta pierś indyka z musem serowym w galarecie
Pieczywo
Masło



Bufet sałatkowy

Sałatka grecka z oliwami

Sałatka z pieczonym burakiem z serem typu bałkańskiego

Kolacja ciepła serwowana w bufecie

Golonka w ciemnym piwie na kapuście

Gorący posiłek nad ranem serwowany w bufecie

Żur staropolski z białą kiełbasą

Napoje bezalkoholowe

Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata



Menu weselne III 190,00 zł od osoby

Zupa

Serowa z grzankami ziołowymi lub
Rosół z makaronem

Dania na platerach

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Zraz po staropolsku z cebulką i boczkiem
Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek
Filet z pstrągą posypany prażonymi migdałami z nutą cytryny

Sosy

Pieczeniowy
Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Opiekane talarki
Ryż z oliwą ziołowa

Dodatki

Surówka z kapusty białej
Surówka z marchewki
Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchew)

Bufet słodki

Babeczki z owocami
Ciasto bankietowe

Bufet zimny

Pasztet z pieczonej wieprzowiny z marynowanymi pieczarkami
Marynowane klopsiki w occie
Plater domowy wędlin z dipami i marynatami
Mus z kurczaka z kremem z czarnych oliwek
Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem
Terrina z szynki wieprzowej z musztardą francuską i pietruszką
Pieczywo
Masło

Gorący posiłek po północy

Żur staropolski z białą kiełbasą

Napoje bezalkoholowe

Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata



DODATKOWO PŁATNE USŁUGI WESELNE

Wynajęcie barmana na wesele (alkohol i napoje do drinków własne)

800,00 zł

Atrakcje wieczoru

Prosiak faszerowany farszem mięsnym z kaszą i warzywami z pieczonymi ziemniakami

1800 zł

Dzik faszerowany farszem mięsnym z kaszą i warzywami z pieczonymi ziemniakami

2000 zł

Indyk pieczony z kapustą i pieczonymi ziemniakami

1000 zł

Szynka pieczona z kapustą i kaszą gryczaną

1000 zł

Łosoś pieczony w całości z warzywami i ryżem cytrynowym

1700 zł

Stół wiejski 12,00 zł/ osobę

Stół słodki 15,00 zł/osobę