



OFERTA WESELNA

Zawiera: Menu

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

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

250,00 zł od osoby

Zupa

Domowy rosół z makaronem i pietruszką (200 ml/20g)

Dania serwowane na platerach

Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek
(100g)

Zraz po staropolsku z cebulką i boczkiem
(100g)

Polędwiczka wieprzowa z tymiankiem z sosem kurkowym
(100g/20g)

Duszone udko z kurczaka faszerowane grzybami
(100g)

Filet z pstrągą posypany prażonymi migdałami z nutą cytryny
(80g)

Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem (100g)

Kasza gryczana z majerankiem (50g)

Opiekane talarki (100g)

Dodatki

Surówka z kapusty białej (30g)

Kapusta czerwona zasmażana z jabłkiem i rodzynkami (30g)

Fasolka zielona otulona złocista bułka tarta (30g)

Ogórki w śmietanie z koprem (30g)

**Bufet słodki**

Babeczki z owocami (1szt)

Ciasto bankietowe (2szt/2 rodzaje)

Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem

(50g/20g/20g)

Plastry wolno pieczonego schabu z majonezem z prażonej cebuli
(50g/5g)

Śledź w śmietanie (50g)

Pieczone śledzie w pomidorach (50g)

Marynowane klopsiki w occie (50g)

Caprese (pomidory przekładane mozzarellą z dresingiem
bazyliowym)(20g/20g)

Pstrąg w galarecie z cytryną i kawiozem (50g)

Pieczywo

Masło

Kolacja ciepła serwowana w bufecie

Gulasz z grzybami (100g)

**Gorący posiłek nad ranem serwowany w
bufecie**

Barszcz czerwony na wędzonce (180ml)

Napoje bezalkoholowe

Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata



Menu weselne II

310,00 zł od osoby

Zupa

Krem z leśnych grzybów z oliwą truflową (200ml)

Dania serwowane na platerach

Pieczony łosoś na szpinaku z czosnkiem
(80g/20g)

Wolno duszona noga kaczki z porzeczkami i jabłkiem
(100g/20g)

Kotlet schabowy na duszonych pieczarkach
(100g/20g)

Roladka z kurczaka faszerowana jarmużem i boczkiem
(100g)

Duszone udko kurczaka faszerowane grzybami
(100g)

Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Kuleczki ziemniaczane (100g)

Ziemniaki gotowane z koperkiem (200g)

Ryż z oliwą ziołowa (50g)

Dodatki

Ogórki w śmietanie z koprem (50g)

Buraczki z chrzanem (50g)

Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchew) (20g/20g/20g)

**Bufet słodki**

Babeczki z owocami (1szt)
Ciasto bankietowe (2szt/2 rodzaje)

Bufet zimny

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem (50g/20g/20g)
Tatar z łososia z sosem sojowym ogórkiem i czerwoną cebulką
(50g/20g/20g)
Mus z kurczaka z kremem z czarnych oliwek (50g)
Plater domowy wędlin z dipami i marynatami (30g/20g/20g)
Plastry różowej wołowiny z dresingiem z suszonych pomidorów
(30g/10g)
Soczysta pierś indyka z musem serowym w galarecie (50g)

Pieczywo

Masło

Bufet sałatkowy

Sałatka grecka z oliwkami (50g)
Sałatka z pieczonym burakiem z serem typu bałkańskiego (50g)

Kolacja ciepła serwowana w bufecie

Golonka w ciemnym piwie na kapuście (80g)

Gorący posiłek nad ranem serwowany w bufecie

Żur staropolski z białą kielbasą (180ml)

Napoje bezalkoholowe
Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata



Menu weselne III

230,00 zł od osoby

Zupa

Serowa z grzankami ziołowymi

lub

Rosół z makaronem

(200ml/20g)

Dania serwowane na platerach

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

(100g)

Zraz po staropolsku z cebulka i boczkiem

(100g)

Wolno duszony karczek wieprzowy z nutą wędzonych śliwek

(100g)

Filet z pstrąga posypany prażonymi migdałami z nutą cytryny

(80g/20g)

Sosy

Pieczeniowy

Cytrynowy

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z koperkiem (200g)

Opiekane talarki (100g)

Ryż z oliwą ziołowa (50g)

**Dodatki**

Surówka z kapusty białej (50g)

Surówka z marchewki (50g)

Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchew)

(20g/20g/20g)

Bufet słodki

Babeczki z owocami (1szt)

Ciasto bankietowe (2szt/2 rodzaje)

Bufet zimny

Pasztet z pieczonej wieprzowiny z marynowanymi pieczarkami (50g)

Marynowane klopsiki w occie (50g)

Plater domowy wędlin z dipami i marynatami (30g/20g/20g)

Mus z kurczaka z kremem z czarnych oliwek (50g)

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem (50g/20g)

Terrina z szynki wieprzowej z musztardą francuską i pietruszką (50g)

Pieczywo

Masło

Gorący posiłek po północy

Żur staropolski z białą kielbasą (180ml)

Napoje bezalkoholowe

Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata



DODATKOWO PŁATNE USŁUGI WESELNE

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

Atrakcje wieczoru

Prosiak faszerowany farszem mięsnym z kaszą i warzywami z pieczonymi ziemniakami

Dzik faszerowany farszem mięsnym z kaszą i warzywami z pieczonymi ziemniakami

Indyk pieczony z kapustą i pieczonymi ziemniakami

Szynka pieczona z kapustą i kaszą gryczaną

Łosoś pieczony w całości z warzywami i ryżem cytrynowym

Stół wiejski

- selekcja wiejskich kielbas
- selekcja wędzonych wędlin
 - pasztet
 - domowe pikle
 - smalec
- chrupiące pieczywo

Stół słodki

- mini desery
- babeczki
- muffiny
- ciasta