



**OFERTA WESELNA**

**Zawiera:** Menu

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Bezpłatny parking

Apartament dla nowożeńców

Obsługę kelnerską

Toast

**Dodatkowo płatne:**

Alkohole w specjalnej cenie

Wiejski stół

Tort weselny



**Menu Weselne I** **289,00 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 pstrąga 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 kawiorem (50g)

Pieczywo

Masło

**Kolacja ciepła serwowana**Gulasz z grzybami (100g)

# Gorący posiłek serwowany

Barszcz czerwony na wędzonce (180ml)

Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata



**Menu weselne II**

**319,00 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 oliwa 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)

 Caprese (20g/20g)

(Pomidory przekładane mozzarellą z dresingiem bazyliowym)

Soczysta pierś indyka z musem serowym w galarecie (50g)

 Pieczywo

 Masło

  Sałatka grecka z oliwkami (50g)

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

**Kolacja ciepła serwowana**

Golonka w ciemnym piwie na kapuście (80g)

# Gorący posiłek serwowany

 Żur staropolski z białą kiełbasą (180ml)

Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata

**Menu weselne III**

 **259,00 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)

Kapusta czerwona zasmażana z jabłkiem i rodzynkami(30g)

**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**

Żur staropolski z białą kiełbasą (180ml)

Soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa, herbata

**\**

**DODATKOWO PŁATNE USŁUGI WESELNE**

Wynajęcie baru

Ślub
Pokrowce na krzesła

**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 kiełbas
* selekcja wędzonych wędlin
* pasztet
* domowe pikle
* smalec
* chrupiące pieczywo