



MENU WESELNE 215 ZŁ/OSOBA

POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ ORAZ POWITANIE GOŚCI LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO GRATIS

Zupa do wyboru

Rosół z makaronem
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
Krem brokułowy z grzankami
Zupa pomidorowa z bazylią

Mięsa i ryby na ciepło do obiadu

(4 rodzajów do wyboru – 3 porcje na osobę)

Schab z nutą rozmarynu
Bitki wołowe w sosie
Zrazy wieprzowe z sosem
Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo koperkowym
Filet z indyka z żurawiną i brzoskwiniami
Pieczeń z karkówki w sosie z żurawiną
Łosoś pieczony
Gołąbki z łososia w sosie cytrynowym
Zapiekany filet z białej ryby w sosie pieczarkowo-śmietanowym
Zapiekane roladki drobiowe z suszonym pomidorami i serem
Pierś z kurczaka pod pierzynką cebulowo-paprykową
Pierś z kurczaka w sosie śliwkowym
Pierś z kurczaka ze szpinakiem i serem pleśniowym
Roladka wołowa nadziewana boczkiem i śliwką
Bitki w sosie ziołowym
Wędzony kurczak w sosie mandarynkowym
Klopsiki w sosie śmietanowym
Roladki z cukinii w sosie serowym
Kaczka z jabłkami

Dodatki (3 szt)

Ziemniaki z koperkiem
Frytki
Talarki złociste
Ziemniaki opiekane z ziołami
Kasza gryczana
Ryż z warzywami
Zestaw surówek

Przekąski zimne: (8 p)

Półmisek mięs pieczonych
(rolada z boczku, karkówki, schab faszerowany, klopsik z jajkiem przepiórczym)
Mini galaretki (drobiowa, warzywna, rybna)
Roladki z szynki w galarecie
Schab w galarecie
Jajko z kawiolem
Pstrąg faszerowany I
Ryba po grecku
Śledź tradycyjny w oleju
Paluszki drobiowe w sezamie
Rolada szpinakowa z łososiem
Paszтет domowy z żurawiną
Krucze babeczki z sałatką jarzynową
Sałatka warstwowa z tuńczykiem
Sałatka z tortellini szpinakowym
sałatka z suszonymi pomidorami i prażonym słonecznikiem
Sałatka Cezar
Sałatka z selera z orzechami włoskimi i ananasem
Melon owinięty szynką
Pomidory faszerowane
Pieczywo

Dania gorące (3 szt.)

flaki lub żurek z jajkiem i kiełbasą
Barszcz z kołdunami
Golonka na kapuście lub roladki schabowe z sosem i ćwiartkami ziemniaka lub
kluski śląskie z gulaszem węgierskim

Kawa herbata, woda mineralna
soki owocowe, napoje gazowane
ciasto mieszane
deser lodowy
owoce

POKÓJ DLA PARY MŁODEJ GRATIS!!!



DODATKOWE PROPOZYCJE:

możliwość wykupienia dań wegetariańskich

Możliwość zakupu piwa beczkowego w cenie:
beczka 30l – 250 zł beczka 50l - 400 zł
cena zawiera wynajęcie rolbaru, butlę z gazem, szkło

Stół wiejski - 20 zł/osoba (kiełbasy, wędliny, szynki, smalec itp.)

POPRAWINY

Cena za poprawiny (z tego co zostało) wynosi 40 zł/osoba
Cena z dodatkową zupą, sałatką i deserem wynosi 55 zł/osoba

Poprawiny w godzinach :14-20 lub rano w formie śniadania.

Dopłata za przedłużenie godzin wynosi 150 zł za godzinę.
WE WŁASNYM ZAKRESIE: Ciasta, torty, napoje, alkohol, muzyka.

NOCLEG ZE ŚNIADANIEM DLA GOŚCI WESELNYCH
WYNOSI 55 ZŁ

PROMOCJA !!

WESELE W MIESIĄCACH :

LISTOPAD -MARZEC RABAT W WYSOKOŚCI 10 ZŁ ZA OSOBĘ

WESELE W DNI ŚWIĄTECZNE – CENĘ POWIĘKSZAMY O 10 %