



MENU WESELNE

MENU 180 zł/os. (ważne do końca 2020 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, schab z chrzanem),
 - * 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 kiełbasą chorizo i warzywami.

Wraz z organizacją wesela zapewniamy:

- * soki 1,5 l /os.
- * chleb na powitanie Pary Młodej
- * bufet kawowo-herbaciany
- * woda niegazowana/ gazowana
- * dekoracja (serwetki, świece, pokrowce na krzesła 3zł/szt.)

POPRAWINY 60 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 - 900 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:

* wódki: wyborowa	40zł/0,5l
* napoje gazowane: fanta, coca-cola, sprite	8zł/1l
* soki owocowe	7zł/1l

PROMOCJA: 10 pokoi hotelowych, 2os. 1500 zł* (cena regularna 185 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.