



Menu weselne

MENU 180 zł/os. 2019 rok

Obiad:

Zupy:

(1 do wyboru)

- *rosół magnacki na wielu mięsach,
- *zupa z leśnych grzybów z łazankami,
- *kremy z pomidorów brokułów z białych warzyw z zielonym pesto.

Danie główne:

(3 mięsa do wyboru)

- *pieczone udko z kaczki z jabłkami,
- * polędwiczki wieprzowe w sosie zielonego pieprzu,
 - *schab po węgiersku,
 - *trybowane udka z kurczaka,
- *karkówka w ciemnym sosie szpikowana czosnkiem,
 - *roladka schabowa z boczkiem i cebulą,
- *zraz z karkówki ze szpinakiem i mozzarella,
- *filet z kurczaka z grillowanymi warzywami i serem,
 - *morszczuk na flanie szpinakowym,
 - *tradycyjny schabowy,
 - *bitki wołowe w sosie myśliwskim,

DODATKI (3x): ziemniaki gotowane/ pieczone, kluski śląskie, ryż, frytki.

surówki dopasowane do dań 3x

(biała kapusta, buraczki, marchewka z pomarańczą, czerwona kapusta, sałata pekińska,
na ciepło (kapusta modra kapusta zasmażana, marchewka z groszkiem,
buraczki glazurowane miodem)

Zimne Przekąski:

(8 rodzaj do wyboru)

- * cztery rodzaje mięs pieczonych
(karkówka, schab ze śliwką, boczek faszerowany, rolada drobiowa),
- * kulki rybne w zalewie octowej,
- * galaretką wieprzowa lub drobiowa,
- * ryba po grecku lub w sosie słodko-kwaśnym,
- * rolada szpinakowa z łososiem,
- * jajka w sosie tatarskim,
- dowolny wybór śledzi w oleju, pomidorach, śmietanie,
- * sałatka do wyboru (gyros, grecka, wegetariańska, jarzynowa, królewska (z selera), brokuły z dipem czosnkowym i migdałami)
- * roladki z szynki wieprzowej z mussem chrzanowym,
- * galantyna z kurczaka,
- * deska serów z bakaliarni,
- * pączki z kurczaka w słoneczniku,
- * pasztet z żurawiną.
- + pieczywo

Dania Gorące:

(3 do wyboru)

- * golonka pieczona po bawarsku,
- * żeberka pieczone na kapuście,
- * szaszłyk drobiowy z ryżem i sałatką w sosie winegret,
- * gałeczki drobiowe na sałacie lodowej z sosem czosnkowym,
- * zupa węgierska,
- * krem z leśnych grzybów z łazankami,
- * flaczki po polsku,
- * barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z mięsem lub kapustą,
- * bigos,
- * boeuf strogonow.

Wraz z organizacją wesela zapewniamy:

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

POPRAWINY 55 zł/os.

Zupa:

żurek z jajkiem, rosół z makaronem lub krem z brokuł,

Danie główne:

(do wyboru)

- * kieszonka drobiowa ze szpinakiem – ryż lub ziemniaki opiekane, surówki
gulasz wieprzowy, kluski śląskie, surówka,
- * grillowana karkówka z macerowaną cebulą-frytki, sos z wędzonej śliwki, surówka,
- * udko z kurczaka z gratin ziemniaczano-kalafiorowym, surówki,

- * bufet kawowo-herbaciany
- * woda niegazowana bez limitu

COŚ EXTRA:

* *Stół Wiejski* – 900 zł

* *Udziec pieczony (zapiekanka ziemniaczana, kapusta zasmażana)* – 600 zł (50 os.)

Ekspres do kawy – 300 zł

Za dodatkową opłatą możliwość zamówienia na miejscu:

- * tortu
- * ciasta
- * owoców

Polecamy asortyment w wyjątkowych cenach:

* wódki: żołądkowa de lux, wyborowa	40zł/0,5l
* napoje gazowane: fanta, coca-cola, sprite	6zł/1l
* soki owocowe	5zł/1l

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.