

Karczma Lubiczówka Koleczkowo

Przemysław Borkowski 503-527-857



KarczmaLubiczowka
Koleczkowo ul. Jeziorna 1
biuro@lubiczowka.pl



MENU WESELNE

Oferta Menu w cenie 225 zł/osoba :

ZUPA :

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

OBIAD :

• Mięsa (po 2,5 szt. Mięsa na osobę):

- De volaille z masłem, pieczarkami i koperkiem
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem feta w czarnym sezamie
- Kurczak w białym sosie z rodzynkami
- Udka z kaczki ze śliwkami i gruszkami pieczone
- Tradycyjne zrazy wołowe z ogórkiem, cebulą i boczkiem w ciemnym sosie
- Łosoś grillowany z palonymi warzywami ze szpinakiem

• Surówki:

- Wielowarzywna z sałaty greckiej z sosem śmietanowym i prażonymi pestkami dyni
- Kapusta zasmażana z cebulką
- Groszek z marchewką w śmietanie
- Wiosenna z majonezem
- Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem

• Dodatki skrobiowe:

- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

ZAKĄSKI :

- Półmiski ryb wędzonych (pstrąg i łosoś)
- Półmiski mięs pieczonych w galarecie
- Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe
- Tymbaliki drobiowe
- Pstrąg w galarecie

- **Salatki:**
- Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret
- Meksykańska z fasolą ananasem i kukurydzą
- Gyros z grillowanym kurczakiem
- Wielowarzywna
- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszane, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

Dzik lub prosiak pieczony w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach (wielkość dopasowana do ilości gości)

+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz swojskie pieczywo.

- **Tort 3 piętrowy** (podawany o godzinie 23 :(wielkość tortu dopasowana do ilości gości)
 - Whisky
 - Czekoladowy
 - Malina z białą czekoladą

Podawane o godzinie 01.30 :

Zupa nocna : Boeuf Strogonow / Żurek z jajkiem / Płomienna z warzywami / Flaczki wołowe

Kolacja :

- Zapiekanka makaronowa z sosem bolognese
- Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym
- Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym

Ciasta : (2,5 szt./os.)

- Cytrynka
- Sernik
- Jabłecznik z bezą
- Słony karmel
- Biszkoptowe z bitą śmietaną, galaretką i owocami

Owoce na paterach

Napoje : (bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Cola
- Kawa / herbata (bez ograniczeń)

*Karczma
Lubiczówka*



Koszt poprawin 40 zł/os.

- Dania odgrzewane i podawane na gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Kawa/herbata
- Napoje
- Pieczywo + masło

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować. Z każdym zamawiającym menu jest przygotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.

Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację waszego wesela należałoby wpłacić zadatek gotówką w karczmie lub przelewem bankowym, ponieważ gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o maila lub telefon Przemysław Borkowski 503-527-857 Chętnie odpowiem na wszystkie Państwa pytania.

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Szampan dla gości – gratis

Palenisko - rozpalenie w dniu wesela 300 zł

Alkohol – możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)

Dekorowanie Sali – cena według indywidualnego zamówienia

Dj koszt około 2000 zł

