

## POPRAWINY: CENA 120 zł/os.

### ZUPA

Żurek z jajkiem i kiełbasą

### DANIE GŁÓWNE

Serwowane na talerzach: polędwiczka wieprzowa na grzanie ziemniaczanej z fasolką szparagową i sosem grzybowym

### DANIE PÓŹNIEJSZE

Karczek pieczony podany z talarkami ziemniaczanymi i gotowanymi warzywami oraz sosem czosnkowym

### ZIMNE PRZEKĄSKI

Odpowiednie do wybranego Menu Przyjęcia Weselnego



## INFORMACJE I USŁUGI DODATKOWE:

- Dzieci do 8 lat 50% ceny. Dzieci do 3 lat gratis
- Specjalne ceny pokoi hotelowych dla gości
- Apartament dla nowożeńców gratis
- Przystrojenie żywymi kwiatami stołów gratis
- Bezpłatny parking
- Bezpłatna szatnia
- Wino - butelka od 40 zł
- Wódka: serwowana przez kelnerów, odpowiednio zmrożona.
  - 6zł do ceny zakupu przy zakupie alkoholu przez nas (rozliczenie według faktury zakupu)
  - 8zł/but. przy zakupie alkoholu przez Państwa (opłata serwisowa)
- Open bar od 15zł/drink
- Dopłata do napoi alkoholowych bez ograniczeń 50zł/os (wódka, wino białe i czerwone, piwo)
- Wiejski bufet od 20zł/os
- Fontanna czekoladowa w cenie od 20zł/os

### W KAŻDEJ PROPOZYCJI:

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą, zgodnie z tradycją oraz powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

### CENA ZAWIERA:

napoje zimne (napoje gazowane, soki, wodę z cytryną) bez ograniczeń, ciasto i owoce



## ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

POGORIA Residence  
Al. Józefa Piłsudskiego 13  
41-300 Dąbrowa Górnicza

Bartosz Kozieł  
tel.: 500 779 033  
restauracja@pogoriareidence.pl

Jakub Gniadek – manager  
tel.: 504 211 900  
biuro@pogoriareidence.pl



 **POGORIA**  
RESIDENCE

# Menu Weselne

### PROPOZYCJA 1: CENA 240 zł/os.

#### ZUPA

Rosół z makaronem

#### DANIE GŁÓWNE

Serwowane na półmiskach:

rolada wołowa w sosie, schab panierowany, filet drobiowy po parysku, kluski śląskie, ziemniaki z wody z koperkiem, frytki, zestaw surówek (3 rodzaje)

#### DESER

Lody waniliowe z sosem toffi

#### DANIE PÓŹNIEJSZE

Bouef Strogonoff

Rolada wieprzowa z półksiężycami ziemniaczanymi oraz mixem sałat  
Barszcz czerwony z krokietem

#### ZIMNE PRZEKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych, deska serów, galantyna drobiowa, pasztet z żurawiną, tymbaliki drobiowe, sałatka Caprese, śledź tradycyjny w oleju, śledź po kaszubsku, sałatka z grillowanym kurczakiem, roladki z szynki z musem chrzanowym, dodatki konserwowe, masło, pieczywo



### PROPOZYCJA 2: CENA 240 zł/os.

#### ZUPA

Rosół z makaronem

#### DANIE GŁÓWNE

Serwowane na półmiskach:

rolada wołowa w sosie, pieczeń wieprzowa, medalion drobiowy z serem i pomidorem, kluski śląskie, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki pieczone w ziołach, zestaw surówek (2 rodzaje), warzywa na parze

#### DESER

Lody waniliowe z sosem owocowym

#### DANIE PÓŹNIEJSZE

Szaszłyk drobiowy z orientalnym ryżem i mix sałat

Ostra zupa węgierska

Barszcz czerwony z krokietem

#### ZIMNE PRZEKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych, deska serów, galantyna drobiowa, pasztet z żurawiną, tymbaliki drobiowe, sałatka Caprese, śledź tradycyjny w oleju, śledź po kaszubsku, sałatka z grillowanym kurczakiem, roladki z szynki z musem chrzanowym, dodatki konserwowe, masło, pieczywo

### PROPOZYCJA 3: CENA 260 zł/os.

#### ZUPA

Rosół z makaronem

#### DANIE GŁÓWNE

Serwowane na półmiskach:

rolada wołowa w sosie, pieczeń wieprzowa, filet drobiowy po parysku, kluski śląskie, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki pieczone w ziołach, zestaw surówek (3 rodzaje), buraki zasmażane

#### DESER

Tiramisu

#### DANIE PÓŹNIEJSZE

Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem podana z frytkami i gotowanymi warzywami, Łosoś podany z kolorowym ryżem, bukietem sałat oraz sosem koperkowym  
Barszcz czerwony z krokietem

#### ZIMNE PRZEKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych, deska serów, jajka faszerowane z kawiolem, pasztet z żurawiną, sałatka grecka, sałatka Caprese, sałatka z grillowanym kurczakiem, tymbaliki drobiowe, ruloniki z szynki z musem chrzanowym, śledź tradycyjny z kawiolem, śledź po kaszubsku



### PROPOZYCJA 4: CENA 300 zł/os.

#### PRZYSTAWKA

Mus z dorsza na grzance z puree buraczanym i rukolą

#### ZUPA

Krem grzybowy z mleczną pianą

#### DANIE GŁÓWNE

Serwowane na półmiskach:

rolada wołowa w sosie, pieczeń wieprzowa po szytygarsku, filet drobiowy panierowany w sezamie, kluski śląskie, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki pieczone w ziołach, zestaw surówek (3 rodzaje), buraki zasmażane

#### DESER

Sernik z lodami czekoladowymi i malinowym kawiolem

#### DANIE PÓŹNIEJSZE

Karczek pieczony z szaszłykiem warzywnym, talarkami ziemniaczanymi i sosem czosnkowym

Ostra zupa węgierska

Udziec wieprzowy (serwowany przy gościach)  
Barszcz czerwony z krokietem

#### ZIMNE PRZEKĄSKI

Półmisek mięs pieczonych, deska serów, jajka faszerowane z kawiolem, pasztet z żurawiną, sałatka grecka, sałatka Caprese, sałatka z grillowanym kurczakiem, tymbaliki drobiowe, ruloniki z szynki z musem chrzanowym, śledź po kaszubsku, śledź tradycyjny z kawiolem

