

PAKIETY WESELNE 2021



RESTAURACJA HOTEL

Biały Dom

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem / krem brokułowy z migdałami /
krem grzybowy z grzanką / krem z cukinii z serem gorgonzola /
zupa pomidorowa z mozzarellą

DANIE GŁÓWNE

(podawane wszystkie pozycje - 3 szt./os.)

Rolada wieprzowa

Rolada wołowa

Udko z kaczki

Kotlet drobiowy zapiekany serem mozzarella

Pieczeń z wędzonką

De Volaille z masłem i serem

Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym

Dodatki skrobiowe (dwie pozycje do wyboru)

Kluski śląskie jasne i ciemne

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ryż z warzywami

Dodatki warzywne (trzy pozycje do wyboru)

Kapusta czerwona gotowana z boczkiem

Kapusta biała gotowana z koperkiem

Buraczki z cebulką

Surówka z selera z rodzynkami

Surówka z kapusty białej

Surówka z marchwi

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

Mus z nasionami chia z kokosem i sosem mango

Panna Cotta waniliowa z musem malinowym

Mascarpone z musem truskawkowym

Mus czekoladowy z wiśniami w żelu

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Kawa oraz herbata podawana w ilości nieograniczonej
do końca wesela

ZIMNA PŁYTA

(podawane wszystkie pozycje)

Patera mięs z własnej wędzarni z pasztetem pieczonym

Półmisek wędlin szlachetnych z mięsami pieczystymi

Dipy do mięs

Patera szlachetnych serów z orzechami

Befszyk tatarski podawany z cebulką, ogórkami
i pieczarkami konserwowymi

Tymbaliki drobiowe

Krążki tortilli z twarogiem, pierożki gyoza z sosem chilli

Terrina drobiowa z suszonym pomidorem i oliwką

Łosoś wędzony z jajkiem i kawiozem

Pomidory z serem mozzarella

Pieczyno, masło

Sałatki (dwie pozycje do wyboru)

sałatka z kurczakiem i ananasek / sałatka z brokuł z farfalle

oraz sosem czosnkowym / mix sałat z granatem i sosem miodowo

– limonkowym / sałatka grecka /

sałatka ryżowa z prażonymi nasionami

Śledzie (dwie pozycje do wyboru)

śledź po polsku / śledź po holendersku z rodzynkami /

śledź w musztardzie francuskiej / śledź w śmietanie z cebulką /

rolmopsy i kulki rybne

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

(podawane wszystkie pozycje)

Chrupiące nuggetsy z dipem czosnkowym

Camembert w złocistej panierce z sosem żurawinowym

Krążki cebulowe

I KOLACJA

(podawane wszystkie pozycje - 1,5 szt./os.)

Żeberka w sosie barbecue

Łódka drobiowa z brokułami

Filet ze szpinakiem

Szaszłyk po turecku z mięsa mielonego

Indyk w migdałach

Szyn – ser ze schabu

Dodatki warzywne (dwie pozycje do wyboru)

Bukiet gotowanych jarzyn

Pomidory z oliwą i cebulką

Kapusta zasmażana

Bukiet sałat z dipem jogurtowym

Surówka z marynowanych warzyw

Dodatki skrobiowe (dwie pozycje do wyboru)

Frytki / Dufinki / Ziemniaki pieczone z rozmarynem

II KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnyk

III KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Żurek / Strogonoff wołowy / Wołowina po burgundzku

Gulasz drobiowy z cieciorką

W pakiecie:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- Pełna konsumpcja weselna
- Wielopiętrowy tort weselny
- Pakiet ciast weselnych (1,5 szt./os.)
- Patery z owocami

Napoje:

- Napoje gorące – bez ograniczeń
- Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń
- Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

GRATIS:*

- Apartament dla Młodej Pary
- 6 wejściówek do strefy wellness (w lokalu w Paniówkach)
- Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami!
- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami

GWARANCJA CENY!

Poniedziałek – Czwartek: 250 zł/os.

Piątek oraz Niedziela 260 zł/os.

Sobota 290 zł/os.

W pakiecie:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego
- Pełna konsumpcja weselna
- Wielopiętrowy tort weselny
- Pakiet ciast weselnych (1,5 szt./os.)
- Patery z owocami

Napoje:

- Napoje gorące – bez ograniczeń
- Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń
- Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

Alkohole:

- Piwo – bez ograniczeń
- Wino – bez ograniczeń

GRATIS:*

- Apartament dla Młodej Pary
- Dwa pokoje dla rodziców
- 6 wejściówek do strefy wellness (w lokalu w Paniówkach)
- Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami
- Dekoracja stołów świeżymi kwiatami
- Napis LOVE
- Dekoracyjne oświetlenie sali
- Wiejski stół

GWARANCJA CENY!

Poniedziałek – Czwartek: 270 zł/os.

Piątek oraz Niedziela 280 zł/os.

Sobota 320 zł/os.

POPRAWINY

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z mozzarellą
- Krem grzybowy z grzanką
- Krem brokułowy z migdałami
- Krem z cukinii z serem gorgonzola

DANIE GŁÓWNE

(serwowane wszystkie pozycje)

- Mięsa z dnia pierwszego
- Filet drobiowy w panku
- Schab z pieczarkami i serem wędzonym

Dodatki skrobiowe

(serwowane wszystkie pozycje)

- Kluski śląskie jasne
- Ziemniaki z wody

Dodatki warzywne

(3 pozycje do wyboru)

- Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
- Kapusta biała gotowana z koperkiem
- Buraczki z cebulką
- Mizeria
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

- Mus z nasionami chia z kokosem i sosem mango
- Panna Cotta waniliowa z musem malinowym
- Mascarpone z musem truskawkowym
- Mus czekoladowy z wiśniami w żelu
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Kawa oraz herbata - bez ograniczeń

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Kawa oraz herbata – bez limitu

POPRAWINY OBIADOWE
(max 3 godz.) - 80 zł/os.



ZIMNA PŁYTA

(serwowane wszystkie pozycje)

- Patera mięs pieczystych z pasztetem
- Pólmisek wędlin i serów
- Sałatka ziemniaczana
- Pomidory z mozzarellą
- Jajka w sosie tatarskim
- Tymbaliki drobiowe
- Ryba w sosie greckim
- Śledź w śmietanie
- Galert z golonki
- Marynowane warzywa
- Pieczyno, masło

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

- Frankfurterki na ciepło
- z sałatką jarzynową

KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

KOLACJA GRILLOWA

- Drobiowa pierś z grilla
- Marynowany karczek
- Schab przepłatany z boczkiem

KOLACJA RYBNA

- Łosoś grillowany
- Pstąg soute
- Sola ze szpinakiem

KOLACJA NA PŁONĄCO

- Udziec wieprzowy serwowany przez Szefa
- Kuchni

Dodatki do kolacji

- Ziemniaki pieczone
- Vedgesy
- Kapusta zasmażana z grzybami
- Surówka wiosenna
- Surówka z kapusty kiszzonej

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Kawa oraz herbata – bez limitu

POPRAWINY PEŁNE
(max 8 godz.) - 150 zł/os.