

WESELE 2018

- ŚLUB | WESELE | NOCLEGI | POPRAWINY -



HOTEL KOZI GRÓD**** TO:

- zaciszne miejsce poza miastem z rozległym terenem zielonym
- wykwintna kuchnia składająca się głównie z potraw regionalnych w nowoczesnym, autorskim wydaniu
- możliwość organizacji ślubu cywilnego lub humanistycznego w ogrodzie
- przyjęcie weselne w formie garden party, w sali bankietowej bądź hali eventowej
- możliwość noclegu nawet dla 153 osób
- poprawiny w formie grilla, Niedzielnego Festynu Kulinarnego albo bankietu wg. zamówienia

SKRÓCONA OFERTA WESELNA*:

Nasza propozycja obejmuje wiele możliwości przygotowanych tak, by każdy znalazł tę odpowiednią dla siebie.

	GARDEN PARTY	STANDARD	SUPER	LUX
MENU**:	135/165 PLN	215 PLN	275 PLN	315 PLN
NOCLEG***:	OD 219 PLN/POKÓJ			

*szczegółowe cenniki dostępne na miejscu oraz na stronie www.kozigrod.pl/wesela

*hotel zastrzega sobie możliwość zmian cen

*wszystkie ceny brutto uwzględniają 8%VAT

**cena za osobę dorosłą; dzieci w wieku 6-12 lat: 50% ceny wybranego menu; dzieci do lat 5: GRATIS

***cena za pokój dwuosobowy zawierająca specjalne rabaty

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Kozi Gród**** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

Aby móc w pełni zaprezentować obiekt wraz z otaczającym terenem, omówić szczegółowo ofertę oraz dokładnie poznać Państwa oczekiwania serdecznie zapraszamy do umówienia wizyty i osobistych odwiedzin Hotelu Kozi Gród****.



WESELE GARDEN PARTY 2018



GARDEN PARTY TO:

- przyjęcie weselne na terenie zielonym
- menu w formie grilla
- namioty modułowe z możliwością własnej aranżacji
- zabawa do godziny 22:00

MENU (minimum 20 osób):

Potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu. Dodatkowo proponujemy ognisko, by goście mogli samodzielnie piec wybrane pozycje menu.

- STANDARD: **135 PLN** (osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 68 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS)
- SUPER: **165 PLN** (osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 83 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS)

W cenę menu wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób). *Menu dla obsługi wesela pozostaje takie samo jak dla weselników.*

NAMIOTY MODUŁOWE:

- namiot o wymiarach 4x6 m (na 20 osób)
- możliwość dowolnego ich ustawiania, łączenia, zamykania boków
- CENA: **450 PLN** (1 namiot, montaż, meble ogrodowe, demontaż)

Dodatkowo proponujemy drewnianą podłogę w cenie **20 PLN/m²** (1 namiot = 24 m²).



DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 PLN/szt.**
- nagrzewnice + paliwo wg zużycia **500 PLN/szt.** (1 na 4 namioty)
- ognisko do 2 godzin: **150 PLN/szt.** (max. do 22:00)
- ognisko do 6 godzin: **350 PLN/szt.** (max. do 22:00)
- pochodnie (ok 12 sztuk): **290 PLN** (max. do 22:00)

CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU KOZI GRÓD****: 500 PLN

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność. W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

POPRAWINY 2018



POPRAWINY (w godzinach 12:00-17:00):

- organizacja i koordynacja: **500 PLN** (soboty i niedziele w terminie 06.05-27.10.2018)
GRATIS (pozostałe dni)
- wynajem miejsca: **GRATIS** (sala bankietowa lub hala eventowa)

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne, okrągłe lub meble ogrodowe (zależnie od miejsca).

MENU W FORMIE GRILLA: OD **88 PLN***

*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 50% ceny; dzieci do lat 5: GRATIS;

- potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu
- ponadto proponujemy ognisko, by chętni mogli samodzielnie piec wybrane pozycje menu
- możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe pozycje (np. stół swojskiego jadła, dzik, wędzone ryby)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

MENU W FORMIE NIEDZIELNEGO FESTYNU KULINARNEGO: **79 PLN / 89 PLN***

*od 13:00 do 17:00 ; osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 40 PLN / 45 PLN ; dzieci do lat 5: GRATIS)
(cena zależna od terminu)

- posiłek w formie bufetu *all you can eat*
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

NAPOJE:

- soki (w dzbankach): **13 PLN/l**
- napoje gazowane (but. 1l): **12 PLN/l**
- napoje gazowane (but. 0,2 l): **4 PLN/szt.**
- woda niegazowana (w dzbankach): **GRATIS**



DODATKOWO:

- namioty modułowe o wymiarach 4x6 m: **450 PLN** (1 namiot, montaż, meble ogrodowe)
- drewnianą podłogę: **20 PLN/m²** (1 namiot = 24 m²)
- przedłużenie poprawin: **490 PLN/każda rozpoczęta godzina** (po 17:00)

Wszystkie podane ceny brutto uwzględniają 8% VAT.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja poprawin nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność.
W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

WESELE LUX 2018



BANKIET WESELNY (do godziny 04:30):

- organizacja i koordynacja: **1 000 PLN** (soboty w terminie 28.04-27.10.2018)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2018)
- wynajem hali eventowej: **GRATIS**
- wynajem sali bankietowej: **GRATIS**

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.

MENU: 315 PLN*

*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 158 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS;

- toast powitalny winem musującym
- wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni
- składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser), danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- porcja każdej potrawy na osobę wg. Gramatury
- tort weselny
- w cenie napoje bezalkoholowe
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami



W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienia naszych gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 PLN/szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 PLN**
- przedłużenie bankietu: **490 PLN/godzinę** (po 04:30)
- dokument opłaty ZaiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BEZ PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video, usługi weddingplaner.)



CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU: 500 PLN

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność. W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

MENU WESELNE 2018

L U X – 1

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Delikatna szynka dojrzewająca, podana na sałatce z melona miodowego i świeżego ogórka, z pieprzem różanym i bukietem sałat

ZUPA:
(250 ml/os.)

Consomme z dzikich grzybów leśnych, podane z pianką ze śmietany, domowymi łazankami i pudrem z palonego rozmarynu

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczone udo z kaczki z rozmarynem i karmelizowanymi owocami
Antrykot w sosie BBQ
Polędwiczka wieprzowa w sosie naturalnym z zielonym pieprzem
Pieczonego pstrąga z sosem cytrynowym z kaparami

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka własnego wyrobu
Ziemniaki gratinowane z brokułami
Ryż z warzywnym brunoise

WARZYWA:

Surówki sezonowe - dwa rodzaje
Warzywa gotowane na parze z masłem i ziołami - kalafior i brokuł
Na ciepło: buraczki zasmażane

DESERY I NAPOJE:

Mus czekoladowy z wiśniami w likierze
Mix ciast
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Grillowane serca karczochów z szynką i struganym parmezanem
Mix sałat z chrupiącymi owocami morza
Łosoś marynowany z zielonym pieprzem
Pieczone mięsa z sosami na zimno
Sałatka z sosem blue cheese i chipsami z boczku
Mięsa z naszej wędzarni
Melon z szynką parmeńską i rucolą
Tymbalik z wędzonego pstrąga z likierem kawowym i miętą
Tatar z sarny z czarnuszką i świeżym chrzanem
Pieczywo, masło, kremy do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Delikatna zupa gulaszowa z jelenia
Pieczone prosię w łańcuchach, z pęczakiem z okrasą i sosem z pieczenia

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Klasyczny góralski barszcz biały (na żentycy) z jajem i kielbasą



MENU WESELNE 2018

L U X – 2

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Pieczony comber z jelenia podany z marynowanym burakiem, coulis z papryki, kozim serem i czosnkiem niedźwiedzim

ZUPA:
(250 ml/os.)

Kremowe velute z raków z szyszkami rakowymi i grzankami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Filet z kurczaka kukurydzianego na warzywach korzennych
Klasyczne domowe zrazy wołowe z sosem naturalnym na musztardzie
Duszony udziec z aioli pomarańczowym i pomarańczami
Pieczony łosoś rustykalny z sosem z kolendry

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ryż z prażonymi ziarnami i warzywami julienne
Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
Babka ziemniaczana z boczkiem i ziołami

WARZYWA:

Surówki sezonowe - dwa rodzaje
Bukiet warzyw gotowanych z ziołami i prażonym sezamem
Marchewka vichyssoise z szynką z pietruszki – na ciepło

DESERY I NAPOJE:

Deser crème brûlée
Mix ciast
Owoce filetowane
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Tatar z pstrąga z kaparami
Roladka z wędzonego łosia z musem paprykowym i oliwkami
Mięsa z naszej wędzarni
Marynowana w soli morskiej gęś podana z sosem warzywnym
Mix ryb wędzonych - węgorz, pstrąg, łosoś, makrela
Sałatka nicejska ze świeżym tuńczykiem
Sałatka z kozim serem, prażonymi nasionami i wędzonym kurczakiem
Pieczone szynki z jelenia z karmelizowaną jarzębiną
Pieczone, masło, kremy do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Beef Bourguignon z lanymi kluskami
Pieczony dzik w całości z kaszą i sosem

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Rosyjska zupa rybna „ucha” zabieleną kwaśną śmietaną

WESELE SUPER 2018



BANKIET WESELNY (do godziny 04:30):

- organizacja i koordynacja: **1 000 PLN** (soboty w terminie 28.04-27.10.2018)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2018)
- wynajem hali eventowej: **1 000 PLN**
- wynajem sali bankietowej: **700 PLN**

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.

MENU: 275 PLN*

*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 138 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS;

- wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni
- składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser), danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- porcja każdej potrawy na osobę
- tort weselny
- w cenie napoje bezalkoholowe (2 l/osobę)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami



W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienia naszych gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 PLN/szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 PLN**
- przedłużenie bankietu: **490 PLN/godzinę** (po 04:30)
- dokument opłaty ZaiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BEZ PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video, usługi weddingplaner.)



CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU: 500 PLN

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność. W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

MENU WESELNE 2018

S U P E R – 1

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Tatar z jelenia z marynatami, świeżym chrzanem i czarnuszką

ZUPA:
(250 ml/os.)

Cappuccino z kalafiora z pianą truflową i kozim serem

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczony karczek podany z sosem jałowcowym z whiskey
Zrazy z jelenia z borowikami w sosie własnym
Połędwiczy wieprzowe na karmelizowanym rabarbarze
Pieczony kurek podany z suszonymi pomidorami i ziołami

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka domowe
Ziemniaki zapiekane z boczkiem i szalwią
Ryż dziki z warzywami

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Zielona sałata z sosem vinegrette
Buraczki zasmażane z jabłkami i cynamonem

DESERY I NAPOJE:

Panna cotta z sosem malinowym
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda (2 l na osobę)

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Łosoś w galaretkę z czarnej porzeczki
Rostbef marynowany w musztardzie i miodzie
Śledź z czerwoną cebulą, ogórkiem i jogurtem naturalnym
Pieczone mięsa podane z sosami
Mix ryb wędzonych
Terina drobiowa z oliwkami
Kompozycja sałat i warzyw z kawałkami grillowanego kurczaka
Sałatka light z prażonymi ziarnami i oliwą
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Zupa węgierska na ostro lub łagodna (do wyboru)
Pieczony udziec podany z pieczonymi jabłkami i kaszą gryczaną

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Podwójny rosół all'a Henryk V, z redukcją z porto i brandy, makaronem
i częstkami kurczaka kukurydzianego



MENU WESELNE 2018

S U P E R – 2

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Duet wędzonego łososia i halibuta z dressingiem cytrusowym

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z topinamburu z kozim serem i jabłkiem

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczony schab z rozmarynem, podany z jabłkami duszonymi w calvadosie
Szynka z dzika w sosie z karmelizowanej śliwki
Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną
Polędwiczki z dorsza w sosie rakowym

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kasza perłowa z duszonymi grzybami, bekonem prażonym i owsem
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Płaskurka gotowana na maśle ziołowym

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Sałatka grecka z oliwkami i fetą
Fasolka szparagowa z bułką tartą

DESERY I NAPOJE:

Puszysty mus z serka mascarpone z owocami
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Pstrąg w galaretkie cytrynowej z owocami
Karkówka z własnej wędzarni
Kawałki śledzia po kaszubsku z jabłkami
Pieczony mix mięs z sosami na zimno
Gravlax – marynowany w koprze, białym winie i pieprzu – filet z łososia
Rolada z pieczonej kaczki faszerowana cielęciną i bakalią
Kaprys z mozzarelli z bazylią i dressingiem z octu balsamicznego
Sałatka wiosenna z gorgonzolą, sosem z cytrusów i prażonymi orzechami
Pieczona szynka z jelenia podana na zimno z karmelizowaną jarzębina
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Żurek na wędzonce
Pieczone prosię z kaszą i sosem

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Domowy barszcz czerwony podany z kapuśniaczkiem

WESELE STANDARD 2018



BANKIET WESELNY (do godziny 04:30):

- organizacja i koordynacja: **1 000 PLN** (soboty w terminie 28.04-27.10.2018)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2018)
- wynajem hali eventowej: **2 000 PLN**
- wynajem sali bankietowej: **700 PLN**

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.

MENU: 215 PLN*

*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 108 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS;

- wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni
- składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deserów, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser), danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- porcja każdej potrawy na osobę wg. Gramatury
- tort weselny
- w cenie napoje bezalkoholowe (1,5 l/osobę)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami



W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienia naszych gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 PLN/szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 PLN**
- przedłużenie bankietu: **490 PLN/godzinę (po 04:30)**
- dokument opłaty ZaiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BEZ PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video, usługi weddingplaner.)



CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU: 500 PLN

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność. W tym samym czasie na terenie Koziego Grodu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

MENU WESELNE 2018

STANDARD – 1

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Przystawka z pieczonej piersi gęsi z korzenną emulsją z wiśni

ZUPA:
(250 ml/os.)

Bulion z wiejskiej kury z domowymi kluseczkami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Kurczak zagrodowy – pierś – nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami
rymskimi
Schab pieczony w niskiej temperaturze z sosem borowikowym
Bitki wołowe duszone w sosie własnym
Filet z ryby papuziej pod łuską ziemniaczaną

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ziemniaki z wody
Gotowany ryż po węgiersku z papryką i rodzynkami
Kasza bulgur z warzywami i miętą pieprzową

WARZYWA:

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Marchewka duszona z kokosem i czarnym sezamem

DESERY I NAPOJE:

Malinowa Panna Cotta
Owoce sezonowe i egzotyczne
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Mix ryb wędzonych
Śledź w oleju i w śmietanie
Rostbef pieczony na różowo marynowany w ziołach
Rolada z boczku faszerowana cielęciną
Sałatka Cesar z grzankami i kurczakiem
Sałatka grecka z oliwkami i fetą
Paszтет z dziczyzny z konfiturą śliwkową
Karkówka z własnej wędzarni
Pieczywo, masło, pasty do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00
(250 ml/os.)

Zupa gulaszowa z ciecierzycą i jałowcem palonym

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Barszcz ukraiński podany z pasztecikiem z mięsem

MENU WESELNE 2018

STANDARD - 2

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Wędzony łosoś podany z bukietem sałat i segmentami cytryny marynowanej

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z wędzonych pomidorów z kwaśną śmietaną i wędzoną szynką

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczony filet z soli z sosem z szalotek i wina
Karkówka pieczona podana z borowikami
Pieczone żeberka wieprzowe w jamajskim sosie BBQ
Pierś z indyka podana z amerykańskim „stuffingiem”

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Pieczone bataty z miodem i cytryną
Ryż gotowany z ziołami i szafranem

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Warzywa korzenne pieczone z tymiankiem i czosnkiem

DESERY I NAPOJE:

Szarlotka z cynamonem i sosem waniliowym
Owoce sezonowe i tropikalne
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Pstrąg w galaretki cytrynowej
Terina drobiowa z oliwkami
Śledź po kaszubsku
Paszтет z dziczyzny w cieście francuskim
Kompozycja sałat i wędzonego pstrąga z oliwą ziołową
Sałatka caprese ze świeżą bazylią
Mix mięs pieczonych z sosami na zimno
Sałatka z pieczoną polędwiczką wieprzową z dressingiem chrzanowym
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00
(250 ml/os.)

Bulion z pieczonej kaczki z domowymi kluseczkami

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Żurek na gęsich podrobach

MENU GRILL 2018

POPRAWINY

PROPOZYCJA STANDARD – 88 zł / osoba

PRZYSTAWKI:

- Kolorowe sałaty z sosem winegrette
- Sałatka ziemniaczana z jogurtem greckim
- Sałatka z gyrosem
- Gorące bułeczki / Chlebek pita / Masło
- Zimne sosy / Pickle / Marynaty

ZUPY:

- Żurek na maślanec
- Chłodnik z melona i ogórka z miętą

DANIA GŁÓWNE:

- Karczek marynowany w słodkim chili i czosnku
- Dorsz w folii, pieczony z masłem koperkowym
- Żeberka BBQ
- Bioderka kurczęcia marynowane w miodzie
- Młode ziemniaki pieczone z masłem i estragonem
- Warzywa sezonowe pieczone z octem balsamicznym

NAPOJE:

- Woda w dzbankach z cytryną

PROPOZYCJA SUPER – 125 zł / osoba

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Szynka z jelenia, pieczona i podana na zimno
- Pstrąg wędzony,
podany na musie chrzanowym z cytrusami
- Sałatka capresse z bazylią i oliwą
- Sałatka z wędzonych kolorowych
pomidorków koktajlowych z kozim serem

BAR SAŁATKOWY:

- Kolorowe sałaty z sosem winegrette
- Sałatka ziemniaczana z jogurtem greckim
- Sałatka z gyrosem
- Gorące bułeczki / Chlebek pita / Masło
- Zimne sosy / Pickle / Marynaty

ZUPY:

- Chłodnik ogórkowo-miętowy na maślanec
- Zupa węgierska – gulaszowa na wołowinie

DANIA GŁÓWNE:

- Dzwonko łosia pieczone w folii,
ze świeżymi ziołami i masłem
- Bioderka z kurczaka pieczone w miodzie
- Karczek BBQ
- Mini hamburgery z dziczyzny z czosnkiem i chilli
- Żeberka wieprzowe BBQ
- Warzywa grillowane z octem balsamicznym

NAPOJE:

- Woda w dzbankach z cytryną i miętą

CENNIK NAPOI

– WESELA –

(ceny brutto obowiązujące na rok 2018)

WÓDKA

Wódka WYBOROWA / BOLS	0,5 l	39 zł
Wódka FINLANDIA / ABSOLUT	0,5 l	64 zł
Wódka FINLANDIA / ABSOLUT	0,7 l	88 zł

PIWO

Browar Amber: Żywe / Koźlak	keg 25 l	350 zł
Browar Amber: Złote Lwy	keg 50 l	600 zł
Browar Carlsberg: Carlsberg	keg 20 l	300 zł
Browar Carlsberg: Okocim / Kasztelan Niepasteryzowane	keg 30 l	350 zł

WINO

Wino bankietowe (białe i czerwone)	0,75 l	40 zł
Wino wyselekcjonowane dla Hotelu Kozi Gród (białe i czerwone)	0,75 l	50 zł
Wino musujące	0,75 l	59 zł

WHISKY

Old Smuggler	0,7 l	79 zł
Johnnie Walker Red Label	0,7 l	99 zł
Ballantines	0,7 l	99 zł
Jack Daniels	0,7 l	140 zł

GIN

Seagrams	0,7 l	90 zł
Gordon's Gin	0,7 l	110 zł

RUM

Bacardi White	0,7 l	110 zł
Bacardi Black	0,7 l	130 zł

NALEWKI

Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród	0,5 l	79 zł
Soki	1 l	13 zł
Napoje gazowane	1 l	12 zł
Napoje gazowane	0,2 l	4 zł