

PRZYJĘCIE WESELNE ZAJAZD JURAJSKI PODLESICE



OFERTA NA PRZYJĘCIE WESELNE

Koszt od osoby: 200zł, w tym:

- lampka wina musującego na przywitanie
 - obiad
 - 3 dania gorące
 - zimna płyta
 - sałatki
 - deser
 - tort weselny
 - ciasta
 - owoce sezonowe
 - napoje zimne i gorące
- Chlebek na powitanie oraz pokój dla młodej pary

Dzieci do lat 3 – bezpłatnie (bez świadczeń)
Dzieci do lat:12 – 50% kwoty

Wystrój sali – w cenie (bez żywych kwiatów)
Brak opłat korkowych od alkoholu

NOCLEG DLA GOŚCI WESELNYCH ZE ŚNIADANIEM: 50zł/os

Dokonyjemy zmian w menu na życzenie klienta.

MENU WESELNE

Lampka wina musującego na powitanie.

-OBIAD:

Zupa (1 rodzaj do wyboru):

-rosół z makaronem

-krem z brokułów z prażonymi migdałami

-krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Kluski śląskie, ziemniaki

Półmisek mięs (4 rodzaje do wyboru):

-roladka wieprzowa w sosie pieczeniowym

-roladka wołowa

-schab po kapitańsku

-sakiewki schabowe

-filet z kurczaka w panierce kokosowo-sezamowej

-sznycel drobiowy z ananasem, żółtym serem i żurawinami

-kieszka z fileta

-cordon bleu

-sznycel w panierce serowej

-szaszłyki drobiowe

-pierś w boczku

-pieczeń wieprzowa

Surówki (4 rodzaje do wyboru)

-marchew z jabłkiem

-seler z rodzynkami

-kapusta kiszona

-buraczki

– kapusta czerwona

– kapusta pekińska z marchewką i majonezem

– kapusta biała z jabłkiem i marchewką

– -buraczki zasmażane

– -kapusta zasmażana

– 3 DANIA GORĄCE:

– Filet saute podawany na szpinaku w sosie miodowo-czosnkowym z talarkami ziemniaczanymi i sałatką grecką

– Udko faszerowane podane z purre chrzanowym i surówką z kapusty pekińskiej

– Żurek z jajem i kielbasą

– ZIMNA PŁYTA:

– -Wędliny i Mięsa pieczone – karkówka, boczek wiejski, schab ze śliwką, pasztet pieczony;

– Salatki – (3 rodzaje do wyboru):

– -z gyrosa,

– z tortellini

– z brokuła z fetą

– -z kurczaka,

– -jarzynowa,

– -z pieczarek,

- *-królewska;*
- *-Śledzie w oleju;*
- *-Śledź w sosie miodowo-musztardowym;*
- *- Szynka w galarecie;*
- *-Tymbaliki drobiowe;*
- *-Galareta wieprzowa;*
- *-Półmisek serów;*
- *-Jaja w majonezie oraz faszerowane;*
- *-Pomidor, papryka, ogórki, pieczarka marynowana;*

DESER (1 do wyboru):

- *-deser lodowy z bitą śmietaną,*
 - *-lody na malinach,*
 - *- gruszki w polewie*
 - *-TORT WESELY*
 - *- CIASTO*
 - *-OWOCE SEZONOWE*
 - *-NAPOJE ZIMNE **
 - *-NAPOJE GORĄCE*
- *Cena przy standardowym menu cena 200 PLN / osoba.*
 - *Istnieje możliwość zamówienia alkohol:*
 - *-Wódka czysta Bols, Sobieski, Wyborowa 0,5L-35zł*
 - *-Wódka czysta Krupnik, Żołądkowa 0,5L-30zł*

ZAPRASZAMY

** napoje zimne w ilościach zabezpieczających imprezę; niewykorzystane napoje pozostałe na*

stołach są własnością lokalu.

ZAJAZD JURAJSKI SP.J.

MARCIN BREWKA, BARBARA BREWKA

PODLESICE 1

42-425 KROCZYCE

tel. (34)315-21-75

tel.kom. 508-786-861, 509-691-900

e-mail: zajazd@zajazdjurajski.pl