

MENU WESELNE 170,00 zł/osobę

Cena obejmuje wynajem sali, obsługę i menu, a także szampan i chleb powitalny.

Informacje dodatkowe:

- Alkohol - można dostarczyć we własnym zakresie (nie pobieramy korkowego i innych opłat za salę) bądź zamówić u nas po cenach hurtowych
- Dekoracja sali - nasza standardowa to: białe obrusy, serwetki, świeczniki, świece i pojedyncze żywe kwiatki na stole. Dekoracje dodatkowe czyli kompozycje kwiatów na stoły itp. można również dostarczyć we własnym zakresie lub wystroić salę w porozumieniu z dekoratorką z którą współpracujemy
- Ciasto na stoły oraz tort można również dostarczyć swoje lub tak jak w załączonym menu zamówić u nas
- Napoje podawane w butelkach szklanych 0,2l oraz soki w dzbankach - bez ograniczeń
- Dzieci: do lat 3 gratis, do lat 10 - 70 % ceny
- Parking dla wszystkich gości bezpłatny
- Pokój dla Państwa Młodych gratis
- Dysponujemy hotelem dla 50 osób + ewentualne dostawki. Koszt noclegu 60,00 zł/os ze śniadaniem, bez śniadania 50,00 zł/os

Zupa:

- Rosół z makaronem

Drugie danie – podane na talerzu:

- Kotlet de volaille
- Schab pieczony

Dodatki do drugiego dania:

- Ziemniaki okraszone koperkiem

Surówki do drugiego dania:

- Marchewka, colesław, z kiszanej kapusty

Deser:

- Lodowy puchar z owocami i bitą śmietaną.

Danie gorące I:

- Pieczeń wieprzowa w sosie kminkowym z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą

Danie gorące II:

- Grillowany szaszłyk drobiowy z warzywami wraz z frytkami oraz surówka z kapusty pekińskiej

Danie gorące III:

- Barszcz czerwony z krokietem

Zimna płyta:

Wędliny i podroby:

- Mięsa pieczone
- Schab pieczony
- Schab ze śliwkami
- Wędliny polskie
- Koreczki serowe
- Kabanos
- Kiełbasa wiejska

Salatki:

- Jarzynowa
- Grecka
- Z kurczaka

Śledzie:

- Po japońsku
- W śmietanie

Galantyna:

- Galaretki drobiowa oraz wieprzowa

W cenę wliczone są również: owoce, napoje zimne oraz gorące.

Dodatkowo płatne są:

- Nadziewany i pieczony w całości prosiak. Cena 1000,00 zł
- Stół wiejski- salceson, kiszka, golonka, pasztecik, boczek, smalec, ogórki kiszzone, szynka wieprzowa w całości, polędwica Czarnolas. Cena 3000,00 zł
- Fontanna czekoladowa – już od 800,00 zł
- Profesjonalna obsługa barmańska – 700,00 zł
- tort 8,00 zł/os
- ciasto na stoły 7,00 zł/os

Powyższe kompozycje dań mogą ulec, na Państwa życzenie, dowolnym zmianom i konfiguracjom. Mogą Państwo wykorzystać własne pomysły na dania, które należy do nas wysłać w celu wyceny i akceptacji.