

MENU WESELNE 200,00 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: (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem.
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem porowo- szparagowy.
- Delikatna zupa chrzanowa z chrupiącą wędzonką.

Drugie danie: do wyboru: 2 rodzaje mięs podane na talerzu lub kompozycja 3-4 rodzajów mięs serwowana na półmiskach

- Kotlet de volaille
- Schab pieczony
- Eskalop z indyka z ananasem
- Pieczeń z piersi indyka w sosie z białego wina
- Schab faszerowany
- Kompozycja mięs pieczonych w sosie naturalnym
- Grillowany szaszłyk drobiowy z warzywami
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Zawijaniec schabowy z serem, szynką i grzybami
- Tradycyjna pieczeń wieprzowa

Dodatki do drugiego dania: (1 do wyboru)

- Ziemniaki młode okraszone koperkiem (sezonowo)
- Ziemniaki puree
- Frytki
- Dufinki
- Ryż
- Kluski Śląskie
- Kasza krakowska
- Talarki

Surówki do drugiego dania: (3 do wyboru)

- Zasmażana młoda kapusta.
- Mizeria
- Pomidory z cebulą.
- Marchewka.
- Czerwona kapusta.
- Seler
- Z kiszonej kapusty
- Colesław
- Buraczki zasmażane

Deser: (1 do wyboru)

- Lodowy puchar z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka z sosem waniliowym i truskawkowym
- Sernik z brzoskwiniami i sosem czekoladowym

Danie gorące I: (1 do wyboru)

- Rolada z indyka faszerowana pieczarkami.
- Stek wieprzowy z pieczarkami.
- Rolada wołowa
- Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym.

Danie gorące II: (1 do wyboru)

- Pieczeń wieprzowa w sosie kminkowym
- Fileciki wołowe duszone w czerwonym winie
- Filet z indyka w sosie z zielonego pieprzu
- Szaszłyk drobiowy z warzywami



Dodatki do w/w dań: (1 do wyboru)

- Ziemniaki pieczone
- Dufinki
- Kluski śląskie
- Talarki ziemniaczane
- Kuleczki ziemniaczane
- Ryż
- Makaron penne

Surówki: (1 do wyboru)

- Z kapusty pekińskiej
- Ćwikła z chrzanem
- Wiosenna
- Kapusta zasmażana
- Egzotyczna

Danie gorące III: (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Wieprzowina po staropolsku
- Blankiet z indyka
- Strogonoff

Zimna płyta:

Wędliny i podroby: (wszystkie)

- Mięsa pieczone
- Schab pieczony
- Pasztet
- Schab ze śliwkami
- Kolorowe roladki
- Wędliny polskie (4 rodzaje)
- Koreczki serowe
- Kabanos
- Kiełbasa wiejska

Salatki: (3 do wyboru)

- Jarzynowa.
- Z porów
- Grecka
- Z szynki i sera żółtego
- Z pieczarek
- Śledziowa
- Gyros
- Z pałeczek krabowych



Śledzie: (2 do wyboru)

- Po japońsku
- W śmietanie
- W oleju
- Koreczki śledziowe
- Po kaszubsku

Galantyna: (2 do wyboru)

- Galaretką drobiowa
- Galaretką Wieprzowa
- Szyńka w galarecie
- Schab w auszpiku z żurawiną

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

Dodatkowo płatne są:

- Nadziewany i pieczony w całości prosiak. Cena 1000,00 zł
- Stół wiejski- salceson, kiszka, golonka, pasztec, boczek, smalec, ogórki kiszone, 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

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.

