

Pakiet Srebrny

Niedziela - czwartek - 280zł

Piątek - 290zł

Sobota - 310zł

Pakiet zawiera

Powitanie chlebem i solą

Toast lampką wina musującego

oraz tradycyjne tłuczenie szkła

Dwudaniowy obiad weselny

Deser

Zimną płytę

I ciepłą kolację

II ciepłą kolację

Nielimitowane soki 100% i wodę z cytryną

Na szwedzkim stole:

Patera owoców

Kawa, herbata

1 napój firmy Coła-Coła na osobę

Dodatkowo GRATIS:

Ścianka ślubna

Apartament dla Nowożeńców

Dekoracje kwiatowe

Okrągłe stoły

Powyżej 80 osób GRATIS:

Pokrowce na krzesła

Deski wiejskich wyrobów i wędlin

Fontanna czekoladowa

RESTAURACJA-HOTEL

KORONA

WWW.RESTAURACJAKORONA.PL

BIURO@RESTAURACJAKORONA.PL

+48 6000 123 20

Rozpoczęcie przyjęcia

Uroczyste powitanie wodą/wódką, chlebem i solą
przez Rodziców Pary Młodej/obsługę kelnerską
oraz toast lampką wina musującego wraz z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków.

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Domowy rosół z makaronem
Krem cebulowy z oscypkiem
Delikatny krem brokułowy z grzankami

Danie główne

(podawane na półmiskach, 2,5szt. mięsa na osobę)

Mięsa

(cztery rodzaje do wyboru)

Rolada wołowa
Rolada wieprzowa
Schab pieczony ze śliwką i morelą
Karczek pieczony
Cordon bleu
Kotlet wieprzowy zapiekany z serem i pieczarkami
Tradycyjny kotlet schabowy
Kotlet de volaille
Filet panierowany w migdałach
Kureczak z musem francuskim owinięty bekonem
Piers faszerowana grzybami
Roladka z kureczaka faszerowana szpiankiem
Udko z kureczaka

Sasy

(dwa rodzaje do wyboru)

pieczeniowy
borowikowo-kurkowy
koperkowy

Dodatki

(dwa rodzaje do wyboru)

kluski śląskie jasne i ciemne
ziemniaki gotowane
ziemniaki opiekane
z rozmarynem
ćwiartki ziemniaczane
ryż z warzywami

Surówki

(trzy rodzaje do wyboru)

modra kapusta z boczkiem
kapusta zasmażana
warzywka gotowane na parze
buraczki z chrzanem
surówka z marchewki
surówka coleslaw
surówka z czerwonej kapusty z chrzanem
mizeria z zielonego ogórka
mix sałat z vinaigrette

Deser

(jeden rodzaj do wyboru)

Puchar lodowy z owocami

Deser Panna cotta z sosem owocowym

Deser czekoladowy z owocami i melisą

Krem cytrynowy z prażonymi migdałami

Tort, ciasto

(We własnym zakresie - zakupione w cukierni)

Zimna płyta

Mix pater podany na stołach

Mix mięs i wędlin

Mix serów z żurawiną i owocami

Pasztet zapiekany w cieście francuskim

Tymbałiki wieprzowe i drobiowe

Jajka w sosie tatarskim

Śledź w oleju

Kulki rybne

Tortilłki z kurczakiem

Caprese

Pieczywo jasne i ciemne

Ciepłe przekąski

Nuggetsy z kurczaka

Śliwki w boczku

Sos musztardowo-miodowy

Salatki

(trzy rodzaje do wyboru)

Salatka grecka

Salatka z grillowanym kurczakiem, grzankami ziołowo-czosnkowymi i parmezanem

Salatka ze świeżych warzyw w pieczonym sosie

Salatka hawajska

Salatka makaronowa z suszonymi pomidorami i rukolą

Salatka brokułowa z jajkiem i prażonymi nasionami z dipem czosnkowym

Salatka jarzynowa

I Ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Udziec wieprzowy

Udziec podawany w całości na gorąco z kapustą zasmażaną, kaszą gryczaną lub ziemniakami z rozmarynem.

Dodatkowo sos chrzanowy

lub

Kolacja podawana na półmiskach

(1.5szt. mięsa na osobę)

Mięsa

(trzy rodzaje do wyboru)

Żeberka pieczone

Cordon bleu

Karczek pieczony

Tradycyjny kotlet schabowy

Schab pieczony ze śliwką i morelą

Kotlet de volaille

Filet panierowany w migdałach

Piers z kurczaka zapiekana z serem i ananasem

Udźko z kurczaka

Szaszłyk drobiowo-warzywny

Dodatki

(dwa rodzaje do wyboru)

Ziemniaki opiekane z rozmarynem

Frytki

Dufinki

Ryż

Surówki

(dwa rodzaje do wyboru)

Kapusta zasmażana

Warzywa gotowane na parze

Surówka coleslaw

Surówka z pora z marchewką

Surówka z kapusty pekińskiej

Mix sałat z vinaigrette

II Ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Barszcz z krokietem

Bogracz

Strogonow

Kwaśnica

Żurek

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym

Menu wegetariańskie/wegańskie

Zupa

Brokułowa z grzankami

Krem z cebuli

Krem z buraka

Deser

(tylko dla wegan)

Sorbet z owocami

Mus czekoladowy z awokado

Danie główne

Kotlety sojowe z warzywami

Stek z kalafiora

Ser camembert z żurawiną

Kolacja

Stek z sefera

Makaron z warzywami

Bakłażan zapiekany

Opcje dodatkowe

Czerwony lub biały dywan - 200zł

Biały pokrowiec na krzesło - 6zł/szt.

Biały pokrowiec na krzesło + kokarda tiulowa - 7zł/szt.

Napis LOVE - 300zł

Deska wiejskich wędlin i wyrobów + smalec i ogórek kiszony - 20zł/os.

Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem konserwowym i pieczarkami konserwowymi - 15zł/porcja

Fontanna czekoladowa wraz z dodatkami - 20zł/os. (minimum 40 osób)

Pokój dwuosobowy ze śniadaniem - 220zł

Oplaty dodatkowe

Obsługa Barmana z zewnątrz - 300zł

Obsługa Candy baru - 200zł