

Pakiet Rubinowy

309 zł / os



Pakiet zawiera

Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców
Obiad weselny
(zupa i danie główne wieloporcjowo na półmiskach)
Deser
Zimną płytę
I ciepłą kolację serwowaną
II ciepłą kolację w formie Grilla Góralskiego
III ciepłą kolację serwowaną
Napoje nielimitowane
(soki 100%, woda, napoje gazowane, kawa i herbata)
Występ kapeli góralskiej podczas Grilla Góralskiego
Pokrowce na krzesła
Apartament dla Nowożeńców





Rozpoczęcie przyjęcia

Uroczyste powitanie chlebem i solą. Toast winem musującym wraz z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków przez Nowożeńców.

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami z gęśiny i królewskim makaronem

Zupa pomidorowo-bazyliowa z czosnkowymi grzankami

Danie główne

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

Mięsa

Sakiewka drobiowa z serem i pieczarkami

Śląska rolada wołowa

Pierś z kurczęcia w migdałach

Schab nadziewany szpinakiem i serem mozzarella

Dodatki

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)

Tradycyjne kluski śląskie

Opiekane w ziołach talarki ziemniaczane

Surówki

Buraczki tarte z cebulką

Czerwona kapusta na ciepło ze śliwkami

Bukiet sałat i warzyw sezonowych w sosie vinaigrette

Tarta marchew z jabłkiem

Sosy

Pieczeniowy z nutą rozmarynu

Śmietankowo - ziołowy

Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną

Pana Cotta deser migdałowo - śmietankowy z sosami owocowymi

Zimna płyta

(uzupełniana w trakcie przyjęcia)

Półmisek staropolskich wędlin, mięs i kielbas

Deska serów (sery żółte, pleśniowe, góralskie, koreczki)

Pasztet zajączy w rubinowej glazurze

Ozorki wołowe z cebulką w auszpiku

Nadziewane roladki z szynki

Śledź w sosie musztardowo-miodowym z cebulką

Śledź w śmietanie z dodatkiem tłuczonego pieprzu

Salatka jarzynowa z bekonowymi chipsami

Salatka italiano z makaronem

Salatka ryżowa z tuńczykiem

Grzybki, ogórki, papryka, oliwki w marynacie

Kurczak w galarecie na musie żurawinowym

Galaretka wieprzowa na ostro z czerwoną cebulką

Jajka w sosie tatarskim

Tradycyjny smalec z pieczoną cebulką i jabłkiem

Jasne i ciemne pieczywo, masło śmietanowe

I ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Gicz z indyka duszona w aromacie szyszek chmielowych z puree ziemniaczano - chrzanowym z modrą kapustą

Pieczona roladka z kurczęcia z marynowaną papryką i pieczarkami ze szpinakowym kaszotto

II ciepła kolacja - Góralskie Grillowanie

z regionalną kapelą na żywo w Karczmie Maciejówka / Karczmie Marysienka

Tradycyjne szczyrkowskie biesiadowanie, podczas którego nie zabraknie przysmaków przyrządzanych i podawanych w formie bufetu przez szefów kuchni Karczmy Maciejówka i Marysienka:

Płonąca szynka z pieca chlebowego, golonka piwem rumieniona, karczek w ziołach macerowany, żeberko wieprzowe z dymu, swojskie krupnioki, grillowane oscypki, ziemniaczki z ognia z plastrami boczku, ziemniaczki puree kraszone słoniną, zasmażane pierogi, kluseczki w ziołach, ogórki kiszane, kapusta zasmażana, smalec swojski, sosy: musztardowy, chrzanowy, czosnkowy, żurawinowy

Regionalne rarytasy Macieja i Marysienki!





III ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym lub kapustą i grzybami)

Gulasz węgierski z pieczarkami i kluseczkami kładzionymi

Napoje

(nielimitowane)

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą

Napoje gazowane 0,2l (pepsi, mirinda, 7 up, tonic)

Kawa i herbata

Pokrowce na krzesła

W kolorze białym lub czekoladowym