

Pakiet Szmaragdowy

369 zł / os
- exclusive -



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)
Nielimitowany alkohol
(wódka, wino, piwo)
Tort, ciasta, ciasteczka
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 gęsimi i królewskim makaronem

Krem brokułowy z pieczonym bakłażanem i klopsikami

Danie główne

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

Mięsa i ryby

Schab faszerowany grzybami duszony w aromacie rozmarynu

Tradycyjna rolada śląska z plastrami boczku, ogórka i cebuli

Filet z kurczęcia panierowany w migdałach i czarnym sezamie

Panierowana roladka drobiowa z dojrzewającą szynką i camembert'em

Dorsz w papilotach z dodatkiem sosu mięsowo - cytrynowego

Sosy

Pieczeniowy z nutą rozmarynu

Z grzybów leśnych

Dodatki

Puree zapiekane z szatwą i prażoną cebulką

Tradycyjne kluski śląskie

Opiekane w ziołach talarki ziemniaczane

Surówki

Duszona czerwona kapusta ze śliwką

Salatka Coleslaw

Bukiet sałat i warzyw sezonowych w sosie vinaigrette

Mizeria z zielonego ogórka z koperkiem

Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Lody po sułtańsku z bakaliami, bitą śmietaną i polewą adwokatową

Krem brûlée z musem malinowym

Zimna płyta

(uzupełniana w trakcie przyjęcia)

Szynka pieczona w żurawinie

Karczek marynowany w suszonych pomidorach

Schab z morelami i sezamem

Patera tradycyjnych wędlin i kielbas

Deska serów w otoczeniu winogron i orzechów

Paszтет z dziczyzny z borowikami w zielonym gorsecie

Roladki z szynki z musem chrzanowym

Kurczak w galarecie na musie żurawinowym

Jajka w sosie Remoulade

Dorsz w galarecie w otoczeniu zielonego groszku

Śledź na ostro w pomidorach i papryce

Śledź w śmietanie w mielonym pieprzu

Salatka makaronowa z marynowanym indykiem

Salatka jarzynowa z bekonowymi chipsami

Tradycyjna салатка grecka

Jasne i ciemne pieczywo, masło śmietanowe

I ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Kacze udko karmelizowane z jabłkiem w aromacie pomarańczy, podane z buraczkami i kopytkami ziemniaczanymi

Kieszonki z indyka faszerowane grillowaną kukurzyką i serem gorgonzola, ziemniaczanym gratinem i glazurowaną marchewką

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 kiszzone, kapusta zasmażana, smalec swojski, sosy: musztardowy, chrzanowy, czosnkowy, żurawinowy

Regionalne rarytasy Macieja i Marysienki!





III ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Gulasz węgierski z pieczarkami i kluseczkami kładzionymi

Barszcz czerwony zakwaszany jabłkiem z francuskim pasztecikiem

Tort weselny, ciasta, ciasteczka

Możliwość wyboru smaków podczas degustacji

Napoje

(nielimitowane)

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą

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

Kawa i herbata

Alkohole

(nielimitowane)

Czysta wódka Pan Tadeusz (z możliwością wymiany)

Białe i czerwone wino półwytrawne i półsłodkie

Piwo beczkowe

Pokrowce na krzesła

W kolorze białym lub czekoladowym