



OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO

OBIAD

Zupa - do wyboru:

- Rosół z trzech rodzajów mięs z makaronem
- Krem grzybowy, brokułowy, dyniowy, pomidorowy z groszkiem ptysiowym lub grzankami
- Żurek z jajkiem

Danie główne - do wyboru:

- Pieczony schab w sosie własnym
- Kotlet schabowy
- Filet drobiowy panierowany
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym (dopłata 5zł/os)
- Schab z kością w sosie z zielonego pieprzu (dopłata 4zł/os)
- Filet z kaczki w sosie żurawinowym (dopłata 8zł/os)

Dodatki:

- Ziemniaki z koperkiem

Surówki – 3 do wyboru:

- Buraczki
- Marchewka z pomarańczą lub jabłkiem
- Coleslaw - surówka z białej kapusty
- Mizeria
- Seler w śmietanie z kiwi
- Kapusta włoska z marchewką

Półmisek mięs – 3 do wyboru (dopłata 8zł/os):

- Rolada schabowa faszerowana warzywami
- Pieczeń wołowa w sosie demi-glace
- Podudzie drobiowe w płatkach kukurydzianych
- Udziec drobiowy opiekany
- Roladka wołowa faszerowana warzywami
- Pierś z kurczaka w sezamowej panierce
- Żeberka w miodzie
- Roladka schabowa faszerowana szpinakiem i serem feta

DESER

- Tort (śmietankowy, śmietankowo-owocowy, czekoladowy, czekoladowo owocowy, śmietankowo-czekoladowy) – za dodatkową opłatą
- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów (dopłata)
- Panna Cotta z musem malinowym (dopłata)

I DANIE GORĄCE

- Schab w sosie pieczeniowym
- Pieczona karkówka w sosie myśliwskim
- Kotlet schabowy po cygańsku
- Rolada schabowa faszerowana warzywami i boczkiem
- Stek z szynki wieprzowej z cebulką
- Policzki wołowe w sosie demi-glace (dopłata 5zł/os)
- Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym (dopłata 3zł/os)

Dodatki:

- Kluski śląskie
- Kopytka ziemniaczane
- Ziemniaki gratin

Surówki:

- Kapusta czerwona
- Kapusta kiszona
- Kapusta zasmażana
- Buraczki na ciepło
- Ćwikła z chrzanem
- Kapusta włoska z marchewką

II DANIE GORĄCE

- Faworek drobiowy nadziewany boczkiem i papryką w sosie ogórkowym
- Kotlet po hawajsku z ananasem i żurawiną
- Filet drobiowy pod pieczarkową pierzyną
- Kotlet de volaille z masłem czosnkowym i koperkiem
- Grillowany filet z kurczaka na bagietce w dwóch sosach – słodko-kwaśnym i czosnkowym
- Polędwiczki z kurczaka w cieście majonezowym
- Pieczony udziec z kurczaka nadziewany:
 - Pieczarkami w sosie serowym
 - Warzywami w sosie serowym
 - Kapustą i grzybami
- Roladka z indyka faszerowana:
 - Szpinakiem i serem feta w sosie koperkowym
 - Suszonymi pomidorami, serem mozzarella w sosie śródziemnomorskim
 - Pieczarkami, serem żółtym w sosie serowym
 - Rukolą, czerwoną papryką w sosie maślano - cytrynowym
- Filet z kaczki z glazurowaną gruszką w sosie z czerwonego wina (dopłata 8zł/os)
- Łosoś w sosie maślano - cytrynowym (dopłata 8zł/os)

Dodatki:

- Frytki belgijskie
- Talarki
- Ćwiartki ziemniaków
- Dufinki
- Ryż z warzywami

Surówki:

- Kapusta pekińska
- Sałatka grecka
- Coleslaw
- Kapusta włoska z marchewką

III DANIE GORĄCE

- Strogonow
- Flaki
- Bigos
- Zupa Mozarta
- Rolada wieprzowo-wołowa nadziewana papryką, ogórkiem, cebulką w sosie pieczeniowym, pieczarkowym lub chrzanowym
- Pieczeń rzymska w sosie grzybowym

Dodatki:

- Makaron penne
- Ryż z warzywami
- Ciepła bagietka

Surówki:

- Kapusta czerwona
- Kapusta zasmażana
- Buraczki na ciepło
- Kapusta biała

IV DANIE GORĄCE

- Krokiety z mięsem
- Szaszłyki
- Naleśniki z kurczakiem i szpinakiem w sosie serowym, koperkowym

Dodatki:

- Barszcz czerwony

Surówki:

- Sałatka grecka

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek wędlin klasycznych i wiejskich
- Schab z morelą, śliwką w galarecie
- Roladki z szynki w galarecie
- Caprese – sałatka z pomidora i mozzarelli
- Półmisek zakąsek marynowanych (papryka, pieczarka, ogórek)
- Ryba w zalewie pomidorowej z papryką i cebulą
- Śledzie
- Galaretką wieprzowo - drobiowa
- Sałatki – 2 rodzaje do wyboru:
 - Jarzynowa
 - Porowa
 - Selerowa
 - Kebabowa
 - Meksykańska
- Sałatka owocowa
- Ciasta domowe
- Owoce

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Zimne: pepsi cola, oranżada, tymbark, soki, woda mineralna (butelka 0.33l)
Woda z cytryną, soki - podawane w dzbankach
- Gorące: kawa, herbata

- Możliwość przygotowania na życzenie dań wegetariańskich i wegańskich
- Ciasto na wynos (30 paczek na 100 osób)

Za dodatkową opłatą oferujemy Państwu:

- Zestaw stołów szwedzkich – wiejski, słodki, rybny, warzywny (cena do ustalenia)
- Fontanna czekoladowa:
 - Mała - 400zł
 - Duża – 700zł
- Piwo lane – 300zł/beczka 30l
- Pokrowce na krzesła – 5zł/szt.
- Ciasto na wynos – 20zł/paczka
- Barmani – cena do ustalenia
- Prosię pieczone – 700zł
- Dekoracja sali – cena do ustalenia
- Alkohol – cena do ustalenia
- Pokoje hotelowe – cena do ustalenia