



# OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO

---

## OBIAD

---

### **Przystawka – 1 do wyboru (dopłata 10zł/os):**

- Roladka z wędzonego łososia nadziewana twarożkiem
- Tradycyjny pasztet z przepiórczym jajem i sosem żurawinowym
- Roladka z szynki parmeńskiej z rukolą, marynowanymi pieczarkami i serem camembert

### **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 z boczkiem (dopłata 6zł/os)
- Schab z kością w sosie z zielonego pieprzu (dopłata 8zł/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
- Kapusta biała
- Kapusta kiszona

### **Pólmisek mięs – 3 do wyboru (dopłata 8zł/os):**

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

- **Tort weselny** (śmietankowy, śmietankowo-owocowy, czekoladowy, czekoladowo-owocowy, śmietankowo-czekoladowy) – za dodatkową opłatą

## 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 6zł/os)
- Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym (dopłata 5zł/os)

### Dodatki:

- Kluski śląskie
- Kopytka ziemniaczane
- Ziemniaki gratin
- Gnocchi

### Surówki:

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

---

## DESER

---

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów (dopłata 7zł/os)
- Panna Cotta z musem malinowym (dopłata 7zł/os)

---

## II DANIE GORĄCE

---

- Fawerek drobiowy nadziewany boczkiem i papryką w sosie ogórkowym
- Kotlet po hawajsku z ananase 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
- Połędwiczki 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

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

#### Dodatki:

- Barszcz czerwony

#### Surówki:

- Sałatka grecka

### ZIMNA PŁYTA

- Pólmisek wędlin klasycznych i wiejskich
- Koreczki z salami i serem żółtym
- Roladki z szynki w galarecie
- Caprese – sałatka z pomidora i mozzarelli
- Pólmisek 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
  - Tortellini
- 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.
- Pokoje hotelowe – 80zł/os.
- Usługa barmańska – cena do ustalenia
- Prosię pieczone – 800zł
- Dekoracja sali – cena do ustalenia
- Alkohol – cena do ustalenia
- Ciasto na wynos – 24zł/paczka