



OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO

OBIAD

Przystawka – 1 do wyboru (dopłata 15zł/os):

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

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, grzybowym lub koperkowym
- Schabowy Cordon Bleu
- Klasyczny kotlet schabowy
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce
- Polędwiczka wieprzowa w kremowym sosie kurkowym z płatkami boczku (dopłata 12zł/os)
- Schab z kością w sosie z zielonego pieprzu (dopłata 12zł/os)
- Filet z kaczki w sosie żurawinowym (dopłata 15zł/os)

Dodatki:

- Ziemniaki z koperkiem

Surówki – 3 do wyboru:

- Buraczki
- Marchewka
- Mizeria
- Seler w śmietanie
- Kapusta włoska z marchewką
- Kapusta biała
- Kapusta kiszona

Półmisek mięs – 3 do wyboru (dopłata 15zł/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
 - Pierś z kurczaka w sezamowej panierce
 - Żeberka wieprzowe w miodzie
- **Tort** (śmietankowy, śmietankowo-owocowy, czekoladowy, czekoladowo-owocowy, śmietankowo-czekoladowy) – za dodatkową opłatą – **12zł/os.**

I DANIE GORĄCE

- Schab w sosie własnym
- Karkówka pieczona w sosie myśliwskim
- Kotlet schabowy w stylu cygańskim
- Rolada schabowa faszerowana warzywami i boczkiem
- Stek z szynki wieprzowej z karmelizowaną cebulką
- Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym (dopłata 12zł/os)

Dodatki:

- Kluski śląskie
- Krokiet ziemniaczany z boczkiem
- Kopytka ziemniaczane
- Ziemniaki gratin

Surówki:

- Kapusta czerwona
- Kapusta kiszona
- Kapusta zasmażana
- Buraczki na ciepło

DESER

- Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów (dopłata 15zł/os)
- Panna Cotta z musem malinowym (dopłata 15zł/os)

II DANIE GORĄCE

- Grillowany filec z kurczaka w sosie śmietanowo – ziołowym, miodowo-musztardowym lub pomidorowo-ziołowym z nutą czosnku i oliwy
- Faworek drobiowy faszerowany warzywami w kremowym sosie serowym
- Filec z kurczaka po włosku - zapiekany z mozzarellą, pomidorami i bazylią
- Filec drobiowy pod pieczarkową pierzyną – zapiekany z pieczarkami, majonezem i serem
- Kotlet de volaille z masłem czosnkowym i koperkiem
- Grillowany filec z kurczaka na bagietce w dwóch sosach – słodko-kwaśnym i czosnkowym

- Pieczony udziec z kurczaka nadziewany:
 - Pieczarkami w sosie serowym
 - Warzywami w sosie serowym
 - Kapustą i grzybami
- Roladka z kurczaka – do wyboru:
 - z boczkiem, szpinakiem baby i serem w kremowym sosie ziołowym
 - ze szpinakiem i serem feta w sosie koperkowym
 - z suszonymi pomidorami i mozzarellą w sosie śródziemnomorskim
 - z pieczarkami i serem żółtym w kremowym sosie serowym
 - ze szparagami, szynką parmeńską i mozzarellą w sosie parmezanowym (dopłata 5zł/os)
- Filet z kaczki z glazurowaną gruszką w sosie z czerwonego wina (dopłata 15zł/os)
- Łosoś w sosie maślano - cytrynowym (dopłata 15zł/os)

Dodatki:

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

Surówki:

- Duszone warzywa
- Kapusta pekińska
- Sałatka grecka
- Coleslaw

III DANIE GORĄCE

- Strogonow
- Bogracz
- Zupa Mozarta

Dodatki:

- ciepła bagietka lub bułeczka

IV DANIE GORĄCE

- Krokietki z mięsem
- Szaszłyki drobiowo-wieprzowe
- Naleśniki z kurczakiem i szpinakiem w sosie serowo-koperkowym
- Paszteciki z mięsem

Dodatki:

- Barszcz czerwony

Surówki:

- Sałatka grecka

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek wędlin klasycznych i wiejskich
- Tortilla i nuggetsy z kurczaka
- Ryba w zalewie pomidorowej z papryką i cebulą
- Galaretka wieprzowo - drobiowa
- Sałatki – 2 rodzaje do wyboru:
 - jarzynowa
 - porowa
 - brokułowa
 - kebabowa
 - z makaronem ryżowym
 - z tortellini
- Patery z ciastem i owocami

NAPOJE (bez ograniczeń)

- Zimne: Coca-Cola, Fanta, Sprite, woda mineralna gazowana (butelka szklana 0,25l i 0,33l)
Woda z cytryną, soki owocowe - podawane w dzbankach
 - Gorące: kawa, herbata
- Możliwość przygotowania na życzenie dań wegetariańskich, wegańskich i bezglutenowych
- Ciasto na wynos (30 paczek na 100 osób)

Dodatkowe opcje (za dopłatą)

- Zestaw stołów szwedzkich – wiejski, słodki, rybny, warzywny, serowy (cena do ustalenia)
- Fontanna czekoladowa – 1200zł
- Piwo lane KEG 30l – 500zł
- Ciasto na wynos – 35zł/paczka
- Prosię pieczone – 1500zł
- Dekoracja sali – cena do ustalenia
- Alkohol – cena do ustalenia
- Pokrowce na krzesła – 8zł/szt.
- Stoły okrągłe – 10zł/os.
- Pokoje hotelowe – 160zł/os.
- Samochód do ślubu – cena do ustalenia
- Fajerwerki – cena do ustalenia
- Bawialnia dla dzieci – 700zł
- Coolery z lodem – cena do ustalenia
- Serwis alkoholu – cena do ustalenia
- Mycie szkliska dla barmana – 500zł
- Tort własny – opłata serwisowa – 5zł/os.
- Lampka szampana – 2zł



www.nadstawem.com



[domweselnynadstawem](https://www.facebook.com/domweselnynadstawem)



[domweselnynadstawem](https://www.instagram.com/domweselnynadstawem)



609-306-600



info@nadstawem.com