

## **Menu okolicznościowe - przyjęcie weselne 2023 r.**

### **Toast:**

Szampan na powitanie

### **Jedna zupa do wyboru:**

- Rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z grzankami
- Krem z białych warzyw z grzankami
- Krem brokułowy z grzankami

### **Miesa serwowane na paterach 3,5 porcji na osobę ( do wyboru 4 rodzaje):**

- Kotlet de'volaile z masłem
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie śmietanowym
  - Zraz wieprzowy w sosie własnym
  - Rogal schabowy z pieczarkami
  - Pieczeń z karkówki ze śliwką
  - Pieczeń z karkówki w sosie
  - Kaczka faszerowana
- Panierowana roladka drobiowa z serem i suszonymi pomidorami
  - Rogal schabowy z pieczarkami

### **Dodatki 2 porcje na osobę (3 rodzaje do wyboru):**

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki zapiekane
  - Kluski śląskie
- Frytki, kulki ziemniaczane

### **Surówki/salátky ( 3 rodzaje do wyboru):**

- Buraczki
- Surówka z kapusty czerwonej
- Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, marchewka)
  - Kapusta czerwona gotowana
  - Surówka z białej kapusty
  - Surówka z kapusty pekińskiej
  - Marchewka z groszkiem

### **Bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania uroczystości :**

- Kawa (mleko, cukier)
- Herbata – czarna, zielona, owocowa (cukier, cytryna)

### **Ciasto 2 porcje osoba ( 3 rodzaje do wyboru):**

- Sernik, jabłecznik, biszkopt z galaretką, ciasto czekoladowe, WZ i inne.  
(cena może się różnić w zależności od wyboru ciast)

### **Zimne zakąski – 3,5 porcje na osobę ( max. 6-7 rodzajów):**

- Tatar wołowy
- Karkówka z chrzanem i żurawiną
  - Łosoś w galarecie
  - Pstrąg w galarecie
  - Schab w galarecie
  - Sałatka gyros
- Sałatka grecka lub sałatka francuska
  - Klasyczna sałatka jarzynowa
- Sałatka jarzynowa zawinięta w szynkę
  - Łosoś zawijany z twarogiem
  - Szparagi w szynce

Pieczywo, masło

### **Atrakcja wieczoru (dodatkowo płatna):**

**Płonąca szynka wydawana z dodatkami**

**lub**

**Gulasz wieprzowy podawany z kaszą**

### **Dania na ciepło do kolacji (do wyboru jedno) :**

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Bouef strogonow z bagietką
- Żurek staropolski z jajkiem
  - Flaki wołowe
  - Zupa węgierska
  - Bigos staropolski
- Kielbasa biała parzona z chrzanem i musztardą

### **Cena za osobę od 200 zł brutto (VAT 8%)**

\* Cena uzależniona jest od wyboru menu

Oplata korkowa niezależnie od ilości wniesionych alkoholi 7zł/ osoba dorosła.

**Napoje zimne: soki owocowe, woda z cytryną dodatkowo - 27 zł/ bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości**

**\*Przy wniesieniu własnych napojów -opłata za wodę z cytryną bez ograniczeń - 15 zł/osoba ( napoje przynoszone są wcześniej chłodzone przez nas, soki przelewane do karafek i podawane na stół, napoi gazowanych nie przelewamy)**

W powyższą cenę nie jest wliczony alkohol, tort okolicznościowy, owoce.

Cena zawiera:

- Indywidualną aranżację kolorystyczną obrusów, serwetek oraz świeczek.
  - Sprzęt grający do Państwa dyspozycji.
  - Czas trwania uroczystości : 9 godzin

Dodatkowo polecamy :

**STÓŁ WIEJSKI STAROPOLSKI**

*(w cenie 22 zł/osoba – od 20 osób)*

*W naszej ofercie stołu wiejskiego znajduje się:*

- *szynką gotowaną*
- *kiełbasa wiejską,*
- *kiełbasa myśliwską,*
- *boczek wędzony (cienkie plastry)*
- *sałceson,*
- *kaszanek,*
- *pasztet wiejski,*
- *smalec **wiejski** w kamionce,*
- *ogórki kiszone,*
- *chleb **wiejski** (2 rodzaje),*
- *tradycyjna sałatka z ziemniakami*

*\*Zastrzegamy sobie prawo do zmiany ceny w wysokości 10% przy ustaleniach danego terminu*