

Menu okolicznościowe - przyjęcie weselne 2025 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 lanymi kluskami

Mięsa serwowane na paterach 3.5 porcji na osobę (do wyboru 4 rodzaje):

- Kotlet de'volaile z masłem
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie śmietanowym
- Polędwiczka z kurczaka w sosie śmietanowo-koperkowym
 - Zraz wieprzowy w sosie własnym
 - Rogal schabowy z pieczarkami
 - Kaczka faszerowana
- Panierowana roladka drobiowa z serem i suszonymi pomidorami
 - Dorsz smażony
 - Udka faszerowane
 - Karkówka pieczona w ziołach
 - Kaczka faszerowana
- Panierowana roladka drobiowa z serem i suszonymi pomidorami

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

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki zapiekane
- Kluski śląskie/kluski kładzione
- Frytki, kulki ziemniaczane

Surówki/salátky:

- Buraczki
- 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 1,5 porcji /osoba

(można domówić większą ilość)

- Sernik, jabłecznik, biszkopt z galaretką, ciasto czekoladowe, WZ i inne.

Lub zamiennie z ciastem :

- Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladową

Zimne zakąski – 3,0 porcje na osobę (max. 6-7 rodzajów):

- Tatar wołowy
 - Tortille z kurczakiem i warzywami lub z samymi warzywami (wege)
 - Karkówka z chrzanem i żurawiną
 - Ryba po grecku
 - Roladka pieczona ze szpinakiem
 - Schab w galarecie
 - Pstrąg w galarecie
 - Sałatka gyros
 - Sałatka grecka
 - Klasyczna sałatka jarzynowa
 - Sałatka jarzynowa zawinięta w szynkę
 - Łosoś zawijany z twarożkiem
 - Szparagi w szynce
- Pieczyno, 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 na ostro
- Bigos staropolski

Cena za osobę od 260 zł brutto (VAT 8%)

** Cena uzależniona jest od wyboru menu*

Oplata korkowa niezależnie od ilości wniesionych alkoholi 8 zł/ osoba dorosła.

Napoje zimne: soki owocowe, woda z cytryną dodatkowo - 38 zł/ bez ograniczeń przez cały czas trwania uroczystości

**Przy wniesieniu własnych napojów - oplata za wodę z cytryną bez ograniczeń -20 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.

Patera owoców sezonowych - 65 zł

Czas trwania uroczystości około 9 godzin

Dodatkowo polecamy :

STÓŁ WIEJSKI STAROPOLSKI

(w cenie 35 zł/osoba – od 20 osób)

W naszej ofercie stołu wiejskiego znajduje się:

- *szynka gotowana*
- *kielbasa wiejska,*
- *kielbasa myśliwska,*
- *boczek wędzony (cienkie plastry)*
- *salceson,*
- *kaszanka,*
- *pasztet wiejski,*
- *smalec **wiejski** w kamionce,*
- *ogórki kiszane,*
- *chleb **wiejski** (2 rodzaje),*
- *tradycyjna sałatka z ziemniaka*

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