

Wesela 2012

*Do każdego Menu Chlebek na Powitanie Pary Młodej,
oraz Wino Musujące na toast dla wszystkich Gości w cenie*

Menu 1 165zł/osobę

Zupa:

Rosół Drobiowy z makaronem i kawałkami kurczaka

Danie główne:

*Roladki ze Schabu z pieczarkami, De Volaille, Zrazy Wołowe z sosem
mięsa serwowane na półmiskach, 2 porcje/osobę*

Dodatki:

*ziemniaki z wody, sos pieczeniowy,
warzywa blanszowane, buraczki na ciepło, 2 rodzaje surówek*

Zimne zakąski:

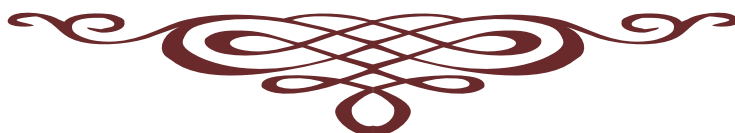
*Półmisek Pieczonych Mięś
Schab w maladze nadziewany śliwką
Rolada z kurczaka faszerowana po królewsku
Pstrąg w galarecie
Śledzik w trzech odstonach
Jaja Molett na bazie tradycyjnej sałatkim jarzynowej
Sałatka z kurczakiem
grzybki marynowane, ćwikła
masło, pieczywo*

Dania na gorąco serwowane po godz. 22.00

*Karkówka pieczona z kopytkami w sosie lub bigos z kielbaskami
Barszcz z pasztecikiem*

Napoje:

Kawa, Herbata, woda gazowana, woda niegazowana w dzbankach



Wesela 2012

Menu 2 185zł/osobę

Zupa:

Rosół Drobiowy z makaronem i kawałkami kurczaka

Danie główne:

Roladki ze Schabu z pieczarkami, De Volaille,

Pieczony Łosoś w sosie wermutowo-migdałowym

*Zrazy Wołowe z kaszą gryczaną podane w czarkach chlebowych z sosem
mięsa serwowane na półmiskach, 2 porcje/osobę*

Dodatki:

*ziemniaki z wody, frytki, sos pieczeniowy, sos musztardowy
warzywa blanszowane, buraczki na ciepło, 2 rodzaje surówek*

Zimne zakąski:

Półmisek Pieczonych Mięś

Pierś w galarecie z sosem chrzanowym

Roladki z wędzonego łososia z pastą twarogową z przyprawami

Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem

Łosoś w galarecie

Wybór serów żółtych, pleśniowych i wędzonych z winogronami

Szparagi w szynce

Salatka Grecka

grzybki marynowane, ćwikła

masło, pieczywo

Dania na gorąco serwowane po godz. 22.00

Wieprzowy Udziec Płonący podawany z zapiekаныmi ziemniakami

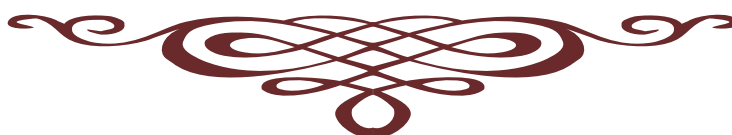
Karkówka pieczona z kopytkami w sosie lub bigos z kiełbaskami

Barszcz z pasztecikiem lub Zupa Węgierska

Napoje:

Kawa, Herbata, woda gazowana, woda niegazowana w dzbankach

Beczka Wina 5l białe lub czerwone



Wesela 2012

Menu 3 210zł/osobę

Zupa:

Rosół Drobiowy z makaronem i kawałkami kurczaka
lub Krem z Brokułów z groszkiem ptysiowym i prażonymi migdałami

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, De Volaille,
Pieczony Łosoś w sosie wermutowo-migdałowym
Zrazy Wołowe z kaszą gryczaną podane w czarkach chlebowych z sosem
Potrawka z kurczaka na ostro z ryżem
mięsa serwowane na półmiskach, 2,5 porcji/osobę

Dodatki:

ziemniaki z wody, frytki, sos pieczeniowy, sos kurkowy
warzywa blanszowane, buraczki na ciepło, 2 rodzaje surówek

Deser:

Puchar Lodowy lub Panna Cotta

Zimne zakąski:

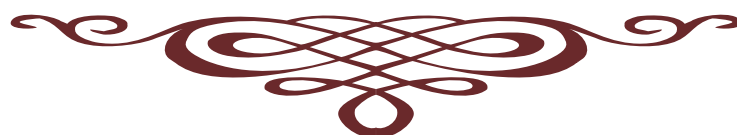
Schab w maładze nadziewany śliwką
Półmisek Pieczonych Mięś , Wędlin i Kiełbas
Pierś w galarecie z sosem chrzanowym
Roladki z wędzonego łososia z pastą twarogową z przyprawami
Kaczka faszerowana w galarecie/ Pstrąg w galarecie
Wybór serów żółtych, pleśniowych i wędzonych z winogronami
Deska ryb wędzonych, Szparagi w szynce
Sałatka Grecka, Paszтет Szefa Kuchni
grzybki marynowane, ćwikła, masło, pieczywo
Owoce

Dania na gorąco serwowane po godz. 22.00

Wieprzowy Udziec Płonący i Indyk podane z zapiekanymi ziemniakami
Karkówka pieczona z kopytkami w sosie lub żeberka w kapuście zasmażane
Barszcz z pasztecikiem i Zupa Węgierska

Napoje:

Kawa, Herbata, woda gazowana, woda niegazowana w dzbankach
Beczka Wina 5l białe lub czerwone



Wesela 2012

Menu 4 250zł/osobę

Obiad serwowany 1 porcja /osobę

Przystawka:

Łosoś marynowany w Koprze i Koniaku z sosem miodowo-koperkowym
lub Kaczka faszerowana z sosem Cumberland

Zupa:

Krem z Brokułów z groszkiem ptysiowym i prażonymi migdałami
lub Krem z cebuli z grzankami i serem

Danie główne:

Pierś z Kurczaka w sosie Truflowym z grilowanymi warzywami i ziemniakami puree
lub Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
z glazurowanymi marchewkami i ziemniaczanymi piramidkami
lub Pieczony Łosoś w sosie wermutowo-migdałowym z blanszowanymi warzywami

Deser:

Puchar Lodowy lub Panna Cotta lub Tiramisu

Zimne zakąski:

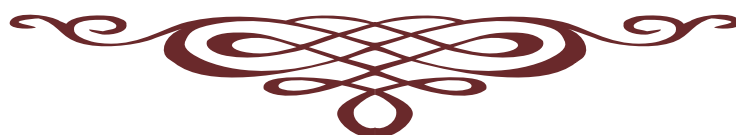
Schab w maladze nadziewany śliwką
Półmisek Pieczonych Mięś , Wędlin i Kiełbas
Pierś w galarecie z sosem chrzanowym
Roladki z wędzonego łososia z pastą twarogową z przyprawami
Kaczka faszerowana w galarecie/ Pstrąg w galarecie
Wybór serów żółtych, pleśniowych i wędzonych z winogronami
Deska ryb wędzonych, Szparagi w szynce, Śledziki
Pomidorki faszerowane, Sałatka Grecka, Pasztet Szefa Kuchni
grzybki marynowane, ćwikła, masło, pieczywo
Owoce

Dania na gorąco serwowane po godz. 22.00

Wieprzowy Udziec Płonący i Indyk podane z zapiekanymi ziemniakami
Karkówka pieczona z kopytkami w sosie lub żeberka w kapuście zasmażane
Barszcz z pasztecikiem i Zupa Węgierska

Napoje:

Kawa, Herbata, woda gazowana, woda niegazowana w dzbankach,
soki, napoje (cola, fanta, sprite), wódka -bez ograniczeń



Wesela 2012

Poprawiny 45zł/osobę

*Żurek Staropolski lub Węgierska, Flaki, Barszcz Czerwony
Kurczaki pieczone lub Żeberka w Kapuście zasmażane, Bigos z Kiełbaskami
Dania na gorąco 1 porcja/osobę
masło, pieczywo
Kawa, Herbata
zakąski z przyjęcia weselnego*

Poprawiny 75zł/osobę

*Żurek Staropolski lub Węgierska, Flaki, Barszcz Czerwony
Koryto Chłopskie (golonka, karkówka z rusztu, żeberka wieprzowe, pierogi,
kotleciki mielone, ziemniaki zapiekane)
Koryto Jaśnie Pana (kaczka, udziec wieprzowy, szaszłyki drobiowe,
zrazy wołowe, pierogi, ser zapiekany, kasza gryczana, ziemniaki zapiekane)
Dania na gorąco podane w korytach 2 porcje/osobę
masło, pieczywo
Kawa, Herbata
zakąski z przyjęcia weselnego*

Dodatkowa atrakcja wesela lub poprawin:

STÓŁ WIEJSKI

*Wybór swojskich wędlin, szynki, boczku, kaszanki, kiełbas
Bigos, pasztet, swojski smalec, ogóreczki kiszone, pieczywo razowe
cena uzależniona od liczby gości 800-1500 zł*

FONTANNA CZEKOLADOWA

*do 60 osób-500zł
powyżej 60 osób 800 zł*

*We własnym zakresie zapewniają Państwo, jeżeli menu nie zawiera,
owoce, ciasta, tort, soki i napoje, alkohol
Nie pobieramy dodatkowych opłat z tyt. korkowego.
Ciasta, Tort, Napoje, Alkohol i Owoce można również zamówić za naszym pośrednictwem*

Pakiet alkohol i napoje 50 zł/osobę

wódka, soki, napoje bez ograniczeń