



Propozycja I 150 zł

**Powitanie Pary Młodej chlebem i solą,
Jako prezent oferujemy Państwu na toast powitalny kieliszek wina musującego
dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości**

Zupa:

rosół drobiowy podany z makaronem, warzywami i kawałkami kurczaka

Danie główne:

Roladki ze schabu nadziewane pieczarkami, de volaille, zraz zawijany
-serwowane na półmiskach (2 porcje/os.)

Dodatki do mięs:

ziemniaki z wody, sos pieczeniowy
warzywa blanszowane, buraczki na ciepło, 3 rodzaje surówek

Zakąski zimne i sałatki

Półmisek pieczonych mięs z drobiu, karkówki, schabu i boczku
w ziołach i pikantnych przyprawach
schab w maładze nadziewany śliwką i filecikami z brzoskwini
rolada z kurczaka faszerowana po królewsku
pstrąg w galarecie otoczony sosem
śledzik 3 odsłony
jaja molett na bazie tradycyjnej salatkii jarzynowej
Salatka z ryżem, kurczakiem i ananasem
Grzybki marynowane
ćwikła
pieczywo, masło

Dania na gorąco serwowane po godz. 21.00

karkówka pieczona, podawana z kopytkami w sosie pieczeniowym lub bigos z kielbasą
barszcz z pasztecikiem w cieście francuskim

Napoje gorące

kawa i herbata przez całe przyjęcie podawana jest bez ograniczeń
woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbanku z cytryną

Propozycja II 170 zł

**Powitanie Pary Młodej chlebem i solą ,
jako prezent oferujemy Państwu na toast powitalny kieliszek wina musującego
dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości**

Zupa:

Rosół drobiowy podany z makaronem, warzywami i kawałkami kurczaka

Dania główne:

Warkocz z polędwicy wieprzowej na sosie musztardowym,
Filet z indyka po kociewsku z brzoskwinia i śliwką, De volaille ,
Zrazy wołowe podawane w czarkach chlebowych z kaszą gryczaną,
na półmiskach (2 porcje/os.)

Dodatki do mięs:

ziemniaki z wody, frytki, sos pieczeniowy , sos musztardowy
warzywa blanszowane, buraczki na ciepło, 3 rodzaje surówek

Zakąski zimne i sałatki

Pierś w galarecie z sosem chrzanowym
Rolada z kurczaka faszerowana po królewsku
Półmisek pieczonych mięs ze schabu, karkówki, boczku i drobiu
w ziołach i pikantnych przyprawach
Roladki z wędzonego łososia faszerowane pieczarkami i oliwkami
Pstrąg w galarecie otoczony sosem
Wybor serów żółtych, pleśniowych i wędzonych z winogronami
Sałatka grecka z oliwkami i fetą
Sałatka wiosenna na bazie sałaty lodowej i mandarynek
Grzybki marynowane
ćwikła, sosy do mięs
pieczywo, masło

Dania na gorąco serwowane po godz. 22.00

karkówka pieczona, podawana z kopytkami w sosie pieczeniowym lub bigos z kielbasą
płonący udziec wieprzowy podawany z ziemniakami zapiekаныmi
barszcz z pasztecikiem w cieście francuskim lub zupa węgierska
(1 porcja /os – dania na gorąco)

Napoje gorące

kawa i herbata przez całe przyjęcie podawana jest bez ograniczeń
woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbanku z cytryną
Beczka wina 5l / białe lub czerwone-gratis

Propozycja III 200 zł

**Powitanie Pary Młodej chlebem i solą ,
jako prezent oferujemy Państwu na toast powitalny kieliszek wina musującego
dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości**

Zupa :

rosół drobiowy podany z makaronem, warzywami i kawałkami kurczaka
lub Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym i prażonymi migdałami

Dania główne:

Schab faszerowany szynką i paluszkami krabowymi w sosie kurkowym,
Filet z indyka po kociewsku z brzoskwinia i śliwką, De volaile ,
Zrazy wołowe podawane w czarkach chlebowych z kaszą gryczaną,
Potrawka z kurczaka w ostrym sosie podana z ryżem
na półmiskach (2,5 porcje/os.)

Dodatki do mięs:

ziemniaki z wody, frytki, sos pieczeniowy , sos kurkowy
warzywa blanszowane, buraczki na ciepło, 3 rodzaje surówek

Deser : (do wyboru)

Deser lodowy

lub gruszka Heleny marynowana w czerwonym winie z polewą czekoladową i bitą śmietaną

Zakąski zimne i sałatki

Schab w maladze nadziewany śliwką i filecikami z brzoskwini
Kaczka faszerowana w galarecie
Pierś w galarecie w sosie chrzanowym
Półmisek pieczonych mięs ze schabu, karkówki, drobiu i boczku
w ziołach i pikantnych przyprawach
Roladki z wędzonego łosia faszerowane pieczarkami i oliwkami
Paszтет Szefa Kuchni
Pstrąg w galarecie otoczony sosem
Wybór wędlin i serów
Sałatka z kurczakiem, ryżem i anansem
koktajl z krewetek
Szparagi zawijane w szynce
warzywa i marynaty
grzybki marynowane
ćwikła, sosy do mięs
pieczywo, masło
Owoce- dekoracyjnie

Dania na gorąco serwowane po godz. 22.00

Karkówka pieczona, podawana z kopytkami w sosie pieczeniowym
lub żeberka w kapuście zasmażanej
Płonący udziec faszerowany, podawany z indykiem i ziemniakami zapiekаныmi
barszcz z pasztecikiem w cieście francuskim i zupa węgierska
(1 porcja /os – dania na gorąco)

Napoje gorące

kawa i herbata przez całe przyjęcie podawana jest bez ograniczeń
Woda gazowana i niegazowana podawana w dzbanku z cytryną
Beczka wina 5l / białe lub czerwone-gratis

Propozycja IV 240 zł

**Powitanie Pary Młodej chlebem i solą ,
jako prezent oferujemy Państwu na toast powitalny kieliszek wina musującego
dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości**

Przystawka :

Łosoś pieczony podany na salacie z maselkiem smakowym i tostem
Lub Kaczka faszerowana z sosem cumberland

Zupa :

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

Dania główne: (wporcjowane)

Schab faszerowany szynką i paluszkami krabowymi w sosie kurkowym,
lub Schab staropolski w szarym sosie z migdałów, miodu i ziół
lub Warkocz z polędwicy wieprzowej na sosie musztardowym

Dodatki do mięsa:

ziemniaki z wody, warzywa blanszowane, buraczki na ciepło, 3 rodzaje surówek

Deser : (do wyboru)

Gruszka Heleny marynowana w czerwonym winie z polewą czekoladową i bitą śmietaną
lub Krem Brule lub Panna Cotta

Patery z owocami

Zakąski zimne i sałatki

Schab w maładze nadziewany śliwką i filecikami z brzoskwini

Kaczka faszerowana w galarecie

Pierś w galarecie w sosie chrzanowym

Pólmisek pieczonych mięs ze schabu, karkówki, drobiu i boczku
w ziołach i pikantnych przyprawach

Pasztet Szefa Kuchni

Pstrąg w galarecie otoczony sosem

Wybór wędlin

Wybór serow(żółtych, pleśniowych, zielonych)

Salatka grecka z feta i oliwkami

koktajl z krewetek ,

śledziki, roladki z łososia

Szparagi zawijane w szynce

Pomidorki faszerowane

grzybki marynowane

ćwikła, sosy do mięs

pieczywo, masło

Owoce

Dania na gorąco serwowane po godz. 22.00

Karkówka pieczona, podawana z kopytkami w sosie pieczeniowym
lub żeberka w kapuście zasmażanej

Płonący udziec faszerowany, podawany z indykiem i ziemniakami zapiekanymi
barszcz z pasztecikiem w cieście francuskim i zupa węgierska

(1 porcja /os – dania na gorąco)

Napoje zimne i gorące

kawa i herbata, napoje zimne (cola, fanta, sprite), soki , woda gazowana i nie gazowana przez
całe przyjęcie podawane jest bez ograniczeń

Wódka Bols, Sobieski, Maximus, Smirnoff (do wyboru). – bez ograniczeń

Beczka wina 5l / białe lub czerwone.

Poprawiny I : 40 zł /os

Żurek Staropolski – 1 porcja /os. (zupa węgierska, flaki, barszczyk czerwony)
Kurczak pieczony – 1 porcja /os (żeberka w kapuscie zasmażanej, bigos z kielbasą)

Pieczywo, masło – bez ograniczeń
Kawa, herbata –bez ograniczeń
Zakąski zimne, które zostaną z przyjęcia weselnego

Poprawiny II: 75 zł

Żurek Staropolski – 1 porcja /os. (zupa węgierska, flaki, barszczyk czerwony)
Koryto Chłopskie (golonka, karkówka z rusztu, żeberka wieprzowe, pierogi, kotleciki z pieczarkami, ziemniaki zapiekane)

Koryto Jaśnie Pana (kaczka, udziec wieprzowy, pierś z rusztu, zrazy wołowe, szaszłyki drobiowe, pierogi, ser zapiekany, ziemniaki zapiekane, kasza gryczana)

Dania na gorąco, podane w korytach po 2 porcje na osobę

Pieczywo, masło – bez ograniczeń
Kawa, herbata –bez ograniczeń
Zakąski zimne, które zostaną z przyjęcia weselnego

Dodatkowa atrakcja wesela lub poprawin: „STÓŁ WIEJSKI”

Wybór swojskich wędzonych wędlin, szynka, boczek, kielbasy, kaszanka, bigos, paszтет, swojski smalec z ogórkami, kapusta kiszona, pieczywo razowe.

Koszt – od 700 zł- 1500/cena uzależniona od liczby gości i asortymentu/

We własnym zakresie- jeżeli menu nie zawiera:

Owoce , ciasta i tort, alkohol, napoje gazowane i soki, oprawa muzyczna

Nie pobieramy dodatkowych opłat z tytułu korkowego. Prosimy jedynie o dostarczenie nam kopii paragonu zakupu alkoholu i ciast.

Napoje, alkohol i owoce można również zamówić za naszym pośrednictwem.

Napoje i alkohol: 50 zł /os

Wódka Bols, Sobieski, Maximus, Smirnoff itp. – bez ograniczeń
Napoje: coca cola, fanta, sprite, soki owocowe, woda gazowana i nie gazowana w dzbankach z cytryną – bez ograniczeń
Beczka wina 5l / białe lub czerwone.

Owoce – 7 zł /osoba

Do państwa dyspozycji oddajemy dwie klimatyzowane sale bankietowe – do wyboru

* sala dolna restauracyjna – do 80 osób/ wynajęcie sali 800 zł

* sala górna bankietowa – do 110 osób /wynajęcie sali 800 zł, powyżej 80 osób sala gratis

W przypadku organizacji poprawin dopłata za wynajem Sali- 600 zł

Poprawiny organizujemy na taką samą liczbę osób jak przyjęcie weselne.

Dysponujemy także miejscami hotelowymi do 85 osób.

Niezależnie od wybranego menu Nowożeńcy otrzymują od nas

w prezencie Apartament z niespodzianką.