

Przygotowaliśmy dla Państwa trzy propozycje menu weselnego z gwarantowanymi cenami za osobę, które mogą przypaść Wam do gustu. Możecie zapoznać się Państwo z nimi poniżej.

Każda uroczystość weselna jest organizowana przez nas indywidualnie, przy uwzględnieniu waszych sugestii, oczekiwań, a także możliwości finansowych, dlatego każde menu możemy dla Państwa zmodyfikować lub przygotować menu z uwzględnieniem potraw specjalnie na Wasze życzenie.

Menu 139 zł za osobę + apartament dla Pary Młodej GRATIS

OBIAD:

- rosół z makaronem,
- kotlet schabowy po szwajcarsku,
- kotlet drobiowy po królewsku,
- ziemniaki, kluski śląskie,
- zestaw surówek

Obiad serwujemy na półmiskach - w przeliczeniu półtorej porcji na osobę.

PRZEKĄSKI:

- jajko garnirowane,
- łosoś po kapitańsku,
- śledzie po balatońsku,
- pasztet staropolski z sosem chrzanowym,
- galantyna w auszpiku,
- sałatka hawajska,
- sałatka grecka,
- paleta mięs pieczystych (karczek pieczony, boczek faszerowany mięsem i pieczarką, schab ze śliwką kalifornijską, schab z morelą),
- warzywa sezonowe i marynaty,
- pieczywo, masło.

Cztery przekąski na osobę - rodzajowo dowolny wybór

DANIA GORĄCE:

- płonące udka kurczaka
- barszczyk z pasztecikiem

* inne świadczenia nie zawarte w propozycji menu dodatkowo płatne

Menu 199 zł za osobę + noclegi dla Pary Młodej i Gości weselnych GRATIS*

OBIAD:

- rosół z makaronem lub krem warzywny,
- pieczeń wieprzowa w sosie własnym,
- kotlet drobiowy po królewsku,
- schab faszerowany pieczarkami,
- ziemniaki, kluski śląskie,
- bukiet jarzyn.

Obiad serwujemy na półmiskach - w przeliczeniu półtorej porcji na osobę.

DESER:

- lody

PRZEKĄSKI:

- łosoś po admirałsku,
- szynka faszerowana szparagiem,
- galaretki drobiowe,
- śledzie w oleju i w śmietanie,
- galantyna z kurczaka z żurawiną,
- paleta mięs pieczystych (karczek pieczony, boczek faszerowany mięsem i pieczarką, schab ze śliwką kalifornijską, schab z morelą),
- pasztet w sosie tatarskim,
- sałatka nowojorska (pierś z kurczaka, jabłko, seler, ananas, majonez),
- warzywa sezonowe i marynaty,
- pieczywo, masło.

Cztery przekąski na osobę - rodzajowo dowolny wybór.

DANIA GORĄCE:

- udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną,
- barszcz z krokietem.

NAPOJE W BUFECIE:

- kawa, herbata i owoce.
- woda mineralna i napoje owocowe niegazowane, a gazowane na dodatkowe zamówienie.

* inne świadczenia nie zawarte w propozycji menu dodatkowo płatne

Menu 229 zł/os + noclegi dla Pary Młodej i Gości weselnych GRATIS***OBIAD:**

- rosół z makaronem,
- trzos ze schabu nadziewany grzybami leśnymi,
- rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym,
- kotlet schabowy faszerowany szpinakiem i serem feta,
- kotlet Hetmański/filet z kurczaka z cebulą, serem żółtym i pieczarkami,
- ziemniaki, kluski śląskie.

Obiad serwujemy na półmiskach - w przeliczeniu półtorej porcji na osobę.

DESER:

- lody

BUKIET JARZYN:

- trzy rodzaje surówek sezonowych,
- warzywa blanszowane na gorąco.

PRZEKĄSKI:

- galaretka drobiowa,
- sałatka nicejska (pomidor, ogórek, sałata, grillowana pierś z kurczaka z sosem vinegret),
- sałatka grecka,
- paleta mięs pieczystych: karczek pieczony, boczek faszerowany mięsem i pieczarką, schab ze śliwką kalifornijską, schab z morelą,
- pasztet po staropolsku z żurawiną/sosem chrzanowym,
- łosoś po kapitańsku z nadzieniem serowo-czosnkowym,
- galantyna z kurczaka z owocami,
- kurczak faszerowany mięsem i pieczarkami,
- jajko garnirowane z sałatką jarzynową,
- pstrąg wędzony,
- szynka faszerowana szparagiem/pieczarką.

Cztery przekąski na osobę - rodzajowo dowolny wybór.

DANIA GORĄCE:

- szynka zapiekana w cieście z zapieczonym ryżem i owocami,
- udko faszerowane
- barszcz z pasztecikiem.

NAPOJE W BUFECIE:

- kawa, herbata i owoce.
- woda mineralna i napoje owocowe niegazowane, a gazowane - na specjalne zamówienie.
- fontanna czekoladowa.

* inne świadczenia nie zawarte w propozycji menu dodatkowo płatne

PONADTO OFERUJEMY:

Swojskie nalewki

Dla wzbogacenia weselnego stołu proponujemy, by pojawiły się na nim nasze pyszne, swojskie nalewki: cytrynówka, aroniówka lub miodula, którymi goście będą wznosić toasty za pomyślność młodych i dla własnej zdrowotności. Butelka (0,5 l) kosztuje 75 zł.

Stół wiejski

Oferujemy także możliwość zamówienia stołu wiejskiego pełnego swojskich,

tradycyjnie wytwarzanych wyrobów, na którym znajdują się takie rarytasy jak: swojskie wędliny, pieczone mięsiwa, chłopska kielbasa i kaszanka, wiejski chleb ze smalcem, staropolski bigos, żurek ze swojską kielbasą, sałatka ziemniaczana i kiszzone ogórki.

Cennik:

- do 80 osób - 2,5 tys. zł,
- do 100 osób - 3 tys. zł,
- powyżej 100 osób - 3,5 tys. zł.

** Noclegi dla gości weselnych gratis obowiązują przy organizacji wesela dla minimum 75 dorosłych osób. W przypadku większych przyjęć weselnych jesteśmy w stanie zaoferować 120 miejsc noclegowych dla naszych Gości.*

Dzieci w wieku 4-12 lat - 50 % ceny menu, dzieci do czwartego roku życia - GRATIS.