

Zestaw 1 – menu weselne

Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą.

Powitanie Gości weselnych kieliszkiem wina musującego.

Przystawka (do wyboru jedno danie)

- Płatki piersi kurczaka na trzech sałatach podane i sosem ziołowym skropione
- Caprese w aromatach bazylii
- Oscypek podhalański w boczku zapiekany z żurawiną
- Duszona pierś kaczki sosem balsamico skropiona na świeżych sałatach serwowana

Zupa (do wyboru jedno danie)

- Krem szparagowy z grzankami ziołowymi
- Bulion kaczki z naleśnikiem
- Aromatyczna zupa borowikowa z łazankami i kroplą oliwy truflowej
- Consome pomidorowe z groszkiem ptysiowym

Danie główne (do wyboru jedno danie)

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana borowikami w sosie kurkowym z zieloną fasolką szparagową i ziemniakami pieczonymi
- Sztufada wołowa faszerowana kapustą z boczkiem w sosie cebulowym serwowana z kaszą pęczak okraszaną boczkiem
- Pierś kaczki na makaronie Papardelle z sosem z kurek i suszonych pomidorów podana
- Pieczona pierś indycza z sosem kaparowym i duszoną brukselką na puree ziemniaczano selerowym

Deser (do wyboru jedno danie)

- Malinowa pokusa z lodami waniliowymi
- Panna cotta z prawdziwą wanilią wiśniowym sosem oblana
- Puszysty sernik na tafli sosu czekoladowego
- Banany w cieście filo pieczone na tafli karmelu serwowane

Zimna płyta (w całości)

- Półmiski tradycyjnych wędlin
 - Szynka tradycyjna
 - Kiełbasa wiejska
 - Kabanos wieprzowy
- Półmiski pieczonych mięs
 - Schab po krakowsku
 - Karczek marynowany w ziołach
 - Faszerowana rolada z kurczaka
- galantyna schabowa

Sosy:

- tatarski
- cumberland
- chrzanowy
- Półmiski serów z owocami

- Pasztety tradycyjne z żurawiną
- Tymbaliki drobiowe

Salatki (trzy do wyboru):

1. Jarzynowa,
2. Z grillowanym kurczakiem i jarzynami,
3. Porowa z groszkiem i kukurydzą,
4. Grecka
5. Rukola z pomidorami i pomarańczą skropiona oliwą i octem balsamicznym

Bufet słodki :

- ciasteczka w papilotach między innymi: sernik, orzechowiec, szarlotka
- Paterki z owocami
- Pieczywo
- Bufet ryb i owoców morza
- Jesiotr w galarecie w całości (w sytuacji braku świeżego jesiotra u dostawców zastąpimy go inną świeżą rybą np. łososiem)
- Śledzie marynowane podane po krakowsku z cebulą i jabłkiem w śmietanie
- Śledzie w oleju z cebulą, papryką i ogórkiem
- Półmisek ryb wędzonych
- Patera frutti di mare
- Jajka faszerowane musem łososiowym

Drugie danie ciepłe (do wyboru jedno danie)

- Wołowina po burgundzku z ziemniakiem z ogniska
- Szyńka pieczona w sosie musztardowo miodowym z ziemniakami pieczonymi i zestaw surówek
- Cukinia faszerowana kurczakiem i ryżem w sosie tzatziki

Trzecie danie ciepłe (do wyboru jedno danie)

- Paprykarz drobiowy
- Barszcz czerwony z krokietem
- Zraz wieprzowy w sosie kminkowym

Napoje (bez limitu)

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

Cena: 259 zł. od osoby

Cena bez bufetu ryb i owoców morza : 229 zł. od osoby

Dzieci do lat 4 bezpłatnie. Dzieci w wieku 4 – 10 lat proponujemy specjalne menu lub 50% stawki z menu.

Tort i ciasta we własnym zakresie lub wg. ofert współpracujących z nami krakowskich cukierni

Alkohol:

- 0.50 l – wódka wyborowa – 50 zł (przy zamówieniu minimum 11 but.);
- wino 0,75 l - 45 zł
- /własny/ korkowe – 15 zł butelka 0.5 l wódki, 15 zł butelka 0,75 l wina

Obsługa przyjęcia jest wliczona w cenę, jeżeli dodatkowo chcieliby Państwo podziękować obsłudze kelnerskiej, napiwek jest mile widziany i zawsze z uśmiechem witany.

Przygotowaliśmy dla Państwa możliwość skorzystania z dodatkowych atrakcji:

- ANIMATORKA DLA DZIECI 1h zabawy- 100 zł
- REJS STATKIEM PO KRAKOWIE – wynajem:
 - Statek Orka (do 40 os.) – 700 zł 1 h rejsu
 - Statek Nimfa (do 200 os.)- 1500- 2000 zł 1 h rejsu (w zależności od ilości osób)
- REJS BALONEM DLA PARY MŁODEJ– 800 zł

Jesteśmy otwarci na Państwa propozycje.

Serdecznie Zapraszamy!