

Zestaw 3 – menu weselne

Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą.

Zupa (do wyboru jedno danie)

- Rosół tradycyjnie przygotowany z makaronem
- Lekka zupa pomidorowa z grzankami ziołowymi i kroplą oliwy
- Zupa cebulowa serwowana z serem i grzankami czosnkowymi
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne (do wyboru jedno danie):

- Kotlet schabowy zawijany z boczkiem, podany z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Rolada wieprzowa faszerowana kapustą z boczkiem przygotowana z kaszą pęczak i burakami na ciepło
- Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami podawane z żółtą fasolką szparagową i ziemniakami z koperkiem
- Nadziewana pularda po baskijsku z kaszą gryczaną i gotowaną zieloną fasolką podana

Deser (do wyboru jedno danie):

- Puszysty sernik na tafli sosu czekoladowego
- Szarlotka pieczona z jabłek sandomierskich z bitą śmietaną
- Naleśniki z owocami w czekoladowej pajęczynie
- Jabłko pieczone w miodzie na tafli karmelowej

Bufet (w całości)

- Półmiski tradycyjnych wędlin
 - Szyńka tradycyjna,
 - Kiełbasa wiejska,
 - Kabanos wieprzowy
- Półmiski pieczonych mięs
 - schab po krakowsku,
 - karczek marynowany w ziołach,
 - faszerowana rolada z kurczaka

Sosy:

- tatarski,
- cumberland,
- chrzanowy
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie w oleju z cebulą, papryką i ogórkiem
- Śledzie marynowane podane po krakowsku z cebulą i jabłkiem w śmietanie

Salatki (dwie do wyboru):

- Jarzynowa,
- Z grillowanym kurczakiem i jarzynami,
- Porowa z groszkiem i kukurydzą,
- Grecka
- Rukola z pomidorami i pomarańczą skropiona oliwą i octem balsamicznym

- Patery z owocami
- Pieczywo

Drugie danie ciepłe (do wyboru jedno danie):

- Zraz wieprzowy w sosie kminkowym na kaszy jęczmiennej z ogórkiem kwaszonym
- Paprykarz wieprzowy
- Barszcz czerwony z paluchem kminkowym z ciasta francuskiego
- Żur z białą kiełbasą

Napoje (bez limitu):

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe

Cena: 180 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!