

# Menu weselne

## **POWITANIE GOŚCI**

- Lampka wina musującego i chleb weselny na powitanie

## **PRZYSTAWKI NA ZIMNO:**

***(opcja dodatkowa – 5 zł os.)***

- Galantyna drobiowa na liściach sałaty w sosie vinaigrette,
- Pasztet domowy z sosem chrzanowym,
- Mus z wędzonego łososia z serkiem kozim,
- Carpaccio wołowe,

## **ZUPA:**

***(do wyboru)***

- Rosół królewski z makaronem,
- Zupa-krem z brokułów z grzankami,
- Włoska zupa pomidorowa z bazylią,
- Flaki wołowe po polsku

## **DANIE GŁÓWNE:**

***(do wyboru 5 rodzajów, 3 szt/os.)***

### **- wybór mięs na półmiskach:**

- kotlet de volaille;
- cordon bleu;
- pałki z kurczaka w curry pieczone;
- kotleciki mielone po polsku;
- kotleciki mielone w boczku;
- kotlet schabowy tradycyjny;
- sakiewki schabowe z farszem pieczarkowo – jabłkowym;
- zraz z szynki wieprzowej;
- udka kurze faszerowane pieczarkami;
- zraz wołowy;

Ziemniaczki z koperkiem, (ryż, kasza),

### **- surówki:**

***(3 rodzaje)***

- kapusta pekińska z pomidorem i ogórkiem na słońcu,
- kapusta pekińska z brzoskwinia, rodzynekami i sosem majonezowym,
- surówka wiosenna - seler z orzechami.

## **DESER:**

**(opcja dodatkowa podany w pucharkach po daniu głównym – 3 zł / os. – można mieszać)**

- sorbet ananasowy z rumem
- mus czekoladowy,
- lody deserowe – 2 gałki.

## **DANIA SERWOWANE NA GORĄCO:**

**(średnio co 1,5 godziny lub według uzgodnienia)**

- karkówka w lekkim sosie z kluseczkami śląskimi lub zrazy wołowe na kaszy perłowej,
- szaszłyki drobiowe z papryką, cebulą i bakłażanem lub enchilladas z mięsnym nadzieniem
- filet z kurczaka z frytkami lub bigos weselny,
- boeuf strogonow, lub zupa grochowa
- flaki wołowe lub żurek z jajkiem
- barszcz czerwony lub bulion drobiowy

## **ZAKĄSKI ZIMNE I SAŁATKI:**

**(9 rodzajów do wyboru)**

- Pomidory faszerowane mozzarellą
- Śledź w oleju
- Jajka z tuńczykiem
- Pieczarki z mięsnym nadzieniem
- Szynka z sosem tatarskim
- Szynka w galarecie
- Koreczki z żółtego sera, kielbasy suszonej i ananasa z oliwką
- Schab i boczek pieczony z żurawiną i chrzanem
- Łosoś wędzony na płatkach cykorii
- Szynka drobiowa z groszkiem cukrowym
- Sałatka tortellini
- Pomidory z mozzarellą
- Sałatka z kurczaka wędzonego
- Papryka w marynacie z oliwy i oliwki marynowane w czosnku
- Ryba w galarecie
- Sałatka jarzynowa,
- Sałatka hawajska
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka krabowa,
- Kurze udko wędzone
- Węgorz wędzony – płatny dodatkowo wg aktualnej ceny.

## **OWOCE SEZONOWE:**

- wybór do uzgodnienia;

## **Proponujemy także:**

### **WYBÓR CIAST:**

**(płatny zgodnie z zamówieniem)**

- Pleśniak, sernik na zimno, sernik królewski,
- Wiórkowiec, Milky way,
- Delicje, Sernik pieczony,
- Kremówka, Rafaello, tiramisu – inne wg uzgodnienia

**Przybranie stołów:**

-serwetki, serwetki, świece, obrusy, na życzenie menu na papierze ozdobnym.

### **Dla Wymagających:**

- Napoje – w tym: woda, soki, napoje gazowane – płatne dodatkowo według faktycznego spożycia;
- Możliwość urządzenia bufetu przy kominku zewnętrznym z zakąskami i napojami. (opcja dodatkowa – 5 zł/os.)
- Stół wiejski – 12zł/os.
- Węgorz wędzony – płatny wg aktualnej ceny;
- Tort – wykonany wg indywidualnego zamówienia;
- Pokrowce na krzesła –płatne dodatkowo 5zł/szt.
- Wynajem, ułożenie i obsługa stołu wiejskiego – 200 zł;

### **Wynagrodzenie:**

Cena podanego zestawu

(ceny ważne dla imprez organizowanych w 2017r, bez dań płatnych dodatkowo):

**Sala Bankietowa** – 198 zł za osobę przy weselu do 80 osób, 177 zł za osobę przy 81-100 płatnych osobach, 165 zł za osobę przy ponad 100 gościach płatnych. Dla wesel z ilością gości powyżej 130 osób 157 zł, natomiast powyżej 150 osób – 150 zł

**Sala Północna**- cena wesela dla 20 osób – 185 zł, 30 osób – 175 zł, 50 osób 160 zł.

Cena zawiera standardową dekorację stołów i sali, obsługę kelnerską, obrusy i zastawę stołową, wynajęcie sali i parkingu. Podczas przyjęcia weselnego podajemy wyłącznie ciasta i napoje oferowane przez naszą firmę – według zużycia. Oferta zawiera również wynagrodzenie za poprawiny.

***Spełniamy Twoje marzenia...***