

RESTAURACJA RATUSZOWA - MENU WESELNE

KOSZT 140 zł /os

- Powitanie** - powitalny toast winem musującym
- Obiad**
(do wyboru 3 mięsa,
3 porcje na osobę)
- rosół z makaronem lub krem brokułowy
 - devolay
 - stek z indyka
 - karczek z grilla
 - kotlet schabowy
 - kotlet drobiowy z fileta
 - pieczeń z karczku w sosie własnym
 - kotlet Ratuszowy (boczek, szynka, papryka, ser)
 - rolada drobiowa lub wieprzowa nadziewana pieczarkami
 - rolada drobiowa nadziewana szparagami w sosie serowym
 - puree ziemniaczane, kluski śląskie, zestaw surówek
- Zimna płyta**
- swojskie wyroby:
 - - schab wędzony
 - - paszchet
 - - necówka
 - - salceson
 - galantyna z drobiu
 - szparagi w szynce z musem chrzanowym
 - sałatki: jarzynowa, z pory
 - tymbaliki
 - chleb ze smalcem i ogórkiem
- Słodki stół**
- ciasteczka drobne
 - owoce
- Kolacja 1** - szaszłyk z karczku z papryką, boczkiem, filetem z kurczaka, podany z ryżem
- Kolacja 2**
(do wyboru 1 danie)
- bogacz
 - stroganoff
 - zupa grecka
- Kolacja 3** - barszczyk z pasztecikiem
- Napoje**
- kawa, herbata
 - soki, woda mineralna

RESTAURACJA RATUSZOWA - MENU WESELNE

KOSZT 160 zł /os

- Powitanie** - powitalny toast winem musującym
- Obiad**
(do wyboru 3 mięsa,
3 porcje na osobę)
- rosół z makaronem lub krem brokułowy
 - devolay
 - stek z indyka
 - karczek z grilla
 - kotlet schabowy
 - kotlet drobiowy z fileta
 - pieczeń z karczku w sosie własnym
 - kotlet Ratuszowy (boczek, szynka, papryka, ser)
 - rolada drobiowa lub wieprzowa nadziewana pieczarkami
 - rolada drobiowa nadziewana szparagami w sosie serowym lub inne według życzeń
 - puree ziemniaczane, kluski śląskie, zestaw surówek
- Zimna płyta**
- swojskie wyroby:
 - - schab wędzony
 - - paszchet
 - - necówka
 - - salceson
 - galantyna z drobiu
 - szparagi w szynce z musem chrzanowym
 - sałatki: jarzynowa, z pory
 - tymbaliki
 - chleb ze smalcem i ogórkiem
- Słodki stół**
(we własnym
zakresie)
- ciasteczka drobne
 - owoce
- Kolacja 1** - prosiak pieczony z kapustą zasmażaną
- Kolacja 2** - polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- kluski śląskie
- Kolacja 3**
(do wyboru 1 danie)
- bogacz
 - strogonoff
 - zupa grecka
- Napoje**
- kawa, herbata
 - soki, woda mineralna

RESTAURACJA RATUSZOWA - MENU WESELNE

KOSZT 200 zł /os

Powitanie	powitalny toast winem musującym
Obiad (do wyboru 3 mięsa, 3 porcje na osobę)	<ul style="list-style-type: none">- rosół z makaronem lub krem brokułowy- devolay- stek z indyka- karczek z grilla- kotlet schabowy- kotlet drobiowy z fileta- pieczeń z karczku w sosie własnym- kotlet Ratuszowy (boczek, szynka, papryka, ser)- rolada drobiowa lub wieprzowa nadziewana pieczarkami- rolada drobiowa nadziewana szparagami w sosie serowym lub inne według życzeń- puree ziemniaczane, kluski śląskie, zestaw surówek
Zimna płyta	STÓŁ SZWEDZKI, STÓŁ WIEJSKI, STÓŁ RYBNY <ul style="list-style-type: none">- swojskie wyroby:<ul style="list-style-type: none">• Schab wędzony• Paszchet• Necówka• Salceson- galantyna z drobiu- szparagi w szynce z musem chrzanowym- sałatki: jarzynowa, z pory- tymbaliki- chleb ze smalcem i ogórkiem- szczupak faszerowany łososiem- dzwonki z łososia z bitą śmietaną- koreczki z łososia ze śliwką- galantyna z sandacza faszerowana łosiem, z krewetkami- węgorz faszerowany
Słodki stół	- ciasteczka drobne, owoce
Kolacja 1	- polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym, kluski śląskie
Kolacja 2	- szaszłyk z karczku z papryką, boczkiem, filetem z kurczaka, podany z ryżem
Kolacja 3 (do wyboru 1 danie)	<ul style="list-style-type: none">- bogacz- strogonoff- zupa grecka
Napoje	<ul style="list-style-type: none">- kawa, herbata- soki, woda mineralna

**Dodatkowe
informacje**

Cena zawiera

- wynajem Sali Redutowej
- pokrowce na krzesła, zastawę stołową
- dekorację stołów żywymi kwiatami oraz profesjonalną obsługę kelnerską
- możliwość zmiany menu dla wegetarian, wegan lub osób na ścisłej diecie (na życzenie)

**Dla dzieci
proponujemy**

- osobne menu (na życzenie)
- dzieci do lat 4 bezpłatnie
- dzieci 4 -10 lat – 50% ceny
- istnieje możliwość zatrudnienia animatorki dla najmłodszych uczestników (zabawy, malowanie twarzy, rysowanie, konkursy z nagrodami)

**Polecamy również
„Wiejski bufet”
(22 zł/ os)**

- deski swojskich wędlin i kielbas
- patery serów
- pasztet z dziczyzny z żurawiną
- pasztet swojski
- zajączek (pieczeń z polędwiczką)
- owijacze (schab z oscypkiem, śliwka w boczku) - podane z sosem czosnkowym
- - smalec swojski ze skwarkami
- chleb wiejski
- musztarda, chrzan z jajkiem
- sałatka wiejska z ziemniakami i prażonym boczkiem
- ogórki kiszane, korniszony i w musztardzie
- na ciepło pierogi naszego wyrobu (z mięsem, ruskie, kapusta- grzyby, z oscypkiem i boczkiem) – 2 szt/ os

Skontaktujcie się z nami.

Z przyjemnością pomożemy Wam zaplanować wszystkie szczegóły.

Aleksandra Walusiak

T: 693 361 092

biuro@podorlem.bls.pl

Krzysztof Rokosa

T: 603 174 248

krzysztof@podorlem.bls.pl