

Przykładowe Menu 2022

TOAST

wino musujące,

ZUPY

(1 rodzaj zupy do wyboru)

Krem szparagowy
Krem selerowy z pestkami dyni
Krem brokutowy z prażonymi płatkami migdałów
Rosół z makaronem
Krem ze szpinaku z wędzonym łososiem

DANIE CIEPŁE

(4 rodzaje mięs do wyboru, podawane na platerach)

Kotlet de Volaille
Kotlet schabowy z pieczarkami
Polędwiczka po cygańsku
Polędwiczka w sosie kurkowym
Płatki indycze w sosie chrzanowo - paprykowym
Żeberka pieczone w miodzie
Karczek pieczony w sosie własnym
Zraz wołowy
Udko pieczone z warzywami
Koperta drobiowa z serem

DODATKI

(2 rodzaje dodatków skrobiowych, 3 rodzaje surówek,
1 rodzaj warzyw gotowanych do wyboru, podawane na platerach)

DODATKI SKROBIOWE:

Pyzy
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Szyszki ziemniaczane
Kratki ziemniaczane
Ziemniaki opiekane

SURÓWKI:

Kapusta biała
Kapusta modra
Marchew
Seler z prażonymi rodzynkami
Buraczki

WARZYWA GOTOWANE:

Kalafior
Brokuł
Marchew
Fasola

Szparagi (sezonowo)

DESER

(1 rodzaj do wyboru)

Lody z gorącymi malinami

Tiramisu

Torcik lodowy z sosem truskawkowym

Lody z frużeliną wiśniową

BUFET KAWOWY

Kawa oraz herbata - bez limitu

ZAKĄSKI ZIMNE

(5 rodzajów do wyboru)

Galantyna z kurczaka z pieczarkami

Schab z boczkiem

Schab ze śliwką i morelą

Rolowany filec indycy nadziewany warzywami

Krażki drobiowe ze szpinakiem i orzechami w migdałowej skórce

Kąski indycze marynowane w miodzie i winiaku, szpikowane dymką

Rolada z kurczaka nadziewana pieczarkami i trójkolorową papryką

Ryba po grecku

Śledź w śmietanie

Śledź a'la salsa

Łosoś w galarecie

Łosoś faszerowany twarożkiem koperkowym

SALATKI

(2 rodzaje do wyboru)

Salatka grecka

Salatka jarzynowa

Salatka chłopska (z jajkiem i bekonem)

Salatka ryżowa z szynką i porem

Salatka ryżowa z kurczakiem, ananasem oraz selerem naciowym

Salatka z tuńczykiem

Salatka brokułowa z serem i prażonym czosnkiem

Pieczywo / masło

Sos czosnkowy / tatarski

ŚNIADANIE

(1 rodzaj zupy, 2 rodzaje mięs do wyboru)

Barszcz czysty

Żurek na zakwasie chlebowym

Flaki wołowe na ostro z pomidorami

Szaszłyki drobiowo - wieprzowe

Golonka po bawarsku - duszona w piwie

Golonka peklowana z kapustą zasmażaną

Udko z kurczaka pieczone

Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi

Musztarda / chrzan

CENNIK:

KOSZT NA OSOBĘ: 245,00 zł

Obiad - 2,5 porcji mięsa na osobę
Bufet zimny: 3 porcje mięsa na osobę
Śniadanie - 1,5 porcji mięsa na osobę
Sala bankietowa - gratis, bez ograniczeń czasowych
Apartament dla Nowożeńców - gratis
Serwisowe - cena do uzgodnienia
Dekoracja sali - cena do uzgodnienia
Owoce, tort, ciasto i napoje zimne - we własnym zakresie

KOSZT NA OSOBĘ: 280,00 zł

Obiad - 2,5 porcji mięsa na osobę
Bufet zimny: 3 porcje mięsa na osobę
Śniadanie - 2 porcje mięsa na osobę
Sala bankietowa - gratis, bez ograniczeń czasowych
Apartament dla Nowożeńców - gratis
Serwisowe - cena do uzgodnienia
Dekoracja sali - cena do uzgodnienia
Owoce, tort, ciasto i napoje zimne - we własnym zakresie
Szynka peklowana 10 kg

KOSZT NA OSOBĘ: 340,00 zł

Obiad - 2,5 porcji mięsa na osobę
Bufet zimny: 3 porcje mięsa na osobę
Śniadanie - 2 porcje mięsa na osobę
Sala bankietowa - gratis, bez ograniczeń czasowych
Apartament dla Nowożeńców - gratis
Szynka peklowana 10 kg
Owoce
Napoje zimne (woda, soki, napoje gazowane) - bez limitu
Tort - we własnym zakresie
Serwisowe - cena do uzgodnienia
Dekoracja sali - cena do uzgodnienia

Zapraszamy!!!