

MENU WESELNE

Przykładowe Menu 2023

TOAST

wino musujące, powitanie Pary Młodej chlebem i solą

ZUPY

(1 rodzaj zupy do wyboru)

Krem szparagowy

Krem selerowy z pestkami dyni

Krem brokułowy 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 indyczy 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)

Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Sałatka chłopska (z jajkiem i bekonem)
Sałatka ryżowa z szynką i porem
Sałatka ryżowa z kurczakiem, ananasem oraz selerem naciowym
Sałatka z tuńczykiem
Sałatka 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!!!