

## PRZYJĘCIE WESELNE W HOTELE KLIMEK \*\*\*\* SPA

### OBIAD:

#### ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół z perliczki z domowym makaronem, pietruszką i marchewką
- Aksamitny krem grzybowy z groszkiem ptysiowym i łyżką kwaśnej śmietany
- Delikatny krem szpinakowy z prażonymi migdałami

#### DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami, na sosie miodowo-musztardowym
- Rolada schabowa faszerowana mięsem drobiowym, na sosie z leśnych grzybów
- Pieczony filet z indyka marynowany w trawie cytrynowej podany na lustrze z sosu migdałowego
- Schab duszony w zaprawie ziołowej podany na sosie z błękitnego sera lazur

#### DODATKI (1 skrobiowy i 1 warzywny do wyboru):

- Ziemniaki puree, ziemniaki opiekane, ryż kolorowy, gratin ziemniaczane
- Bukiet surówek lub mix sałat zielonych z sosem vinegret

#### DESER (1 do wyboru):

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Semifreddo (do wyboru z czekoladą, maliną lub migdałami)

#### ZIMNA PŁYTA (całość):

- Deska wędlin i mięs pieczonych
- Sery pleśniowe i twarde podane na granicie
- Galaretki drobiowe i wieprzowe
- Galantyna z kurczaka
- Śledzie na trzy sposoby (w śmietanie, w oleju, po kaszubsku)
- Dwa rodzaje sałatek (z grillowanym kurczakiem, pieczarkowa)
- Półmisek wiosenny
- Pikle (grzybki, papryka, ogórki, oliwki, mini kukurydza)
- Pieczywo i masło



### **I DANIE GORĄCE (1 do wyboru):**

- Pieczeń rycerska w sosie węgierskim podana z rosti ziemniaczanym
- Grillowane udko faszerowane mięsem i warzywami podawane z dufinkami i sosem grzybowym

### **II DANIE GORĄCE (1 do wyboru):**

- Wołowa pieczeń husarska z dodatkiem warzyw z kluskami śląskimi i ćwikłą
- Kotlet ze schabu soute faszerowany boczkiem ogórkiem i cebulą podany z ziemniakami pieczonymi i czerwoną kapustą

### **III DANIE GORĄCE (1 do wyboru):**

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żur na domowym zakwasie z suszonymi grzybami jajkiem i kiełbasą białą

### **NAPOJE:**

- Kawa, herbata, soki owocowe - bez ograniczeń, do spożycia w lokalu
- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) - bez ograniczeń, do spożycia w lokalu
- Woda mineralna gazowana i niegazowana - bez ograniczeń, do spożycia w lokalu

Chleb na powitanie Państwa Młodych oraz szampan dla wszystkich Gości.

Bukiet dekoracyjny na stół Państwa Młodych oraz pokój dla Państwa Młodych.

Dodatkowe usługi weselne wyceniane w momencie podjęcia decyzji o organizacji przyjęcia weselnego w Hotelu Klimek \*\*\*\* SPA.

Alkohol, ciasta, tort, fontanna czekoladowa, szynka pieczona w całości lub prosiak faszerowany serwowany przy Gościach na sali.

### **STÓŁ WIEJSKI:**

Doskonałym dodatkiem do uczt kulinarnych towarzyszącym organizowanym w Hotelu Klimek \*\*\*\* SPA imprezom jest Stół Wiejski, który chcielibyśmy Państwu zaproponować. Starannie dobrane regionalne wędliny, kiełbasy oraz smalec wyrabiany tradycyjną metodą zadowolą gusta najbardziej wymagających smakoszy. Produktów, które oferujemy nie dostaną Państwo w sklepach, a ich smak na długo pozostanie w Waszej pamięci.



W skład zestawu wchodzi:

- Pieczony indyk w całości
- Pieczone kaczki (2-3 sztuki)
- Pieczony łosoś w całości
- Pieczone pstrągi
- Szaszłyki śledziowe
- Sałatki inne niż na stołach (1-2)
- Mięsa pieczone: karczek, schab, boczek, łopatka
- Wędliny wiejskie
- Kiszka
- Salceson wiejski
- Kabanosy
- Golonka wędzona
- Smalec
- Twarożek
- Ogórki kiszzone
- Chleb wiejski
- Oscypki

Dzieci do lat trzech bezpłatnie bez świadczeń tylko z miejscem do siedzenia  
Dzieci do lat dziesięciu za 50% ceny.

Hotel Klimek \*\*\*\* SPA  
33-370 Muszyna, Złockie 107  
tel.: + 48 18 477 82 22  
fax: + 48 18 477 71 82  
repcja@hotel-klimek.pl  
marketing@hotel-klimek.pl  
www.hotelklimek.pl

