

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

### PRZYSTAWKA (1 do wyboru):

- Tatar ze śledzia ze świeżą papryką, korniszonem i czerwoną cebulką
- Roladka z kurczaka marynowanego w occie balsamicznym, ziołach i kolorowym pieprzem, na rukoli z sosem jogurtowym i płatkami parmezanu
- Łosoś wędzony z musem wasabi na lustrze z błękitnego sera ozdobiony chipsem z buraka

### ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół z perliczki z domowym makaronem, marchewką i pietruszką
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki z pianką z koziego sera i świeżo siekanym koprem
- Krem brokułowy serwowany z groszkiem ptysiowym i płatkami z migdałów

### DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Steki ze schabu marynowane w ziołach ułożone na sosie z włoskiej gorgonzoli i wiejskiej śmietany
- Pierś z kaczki marynowana w tymianku i winie korzennym pieczona w piecu podana na sosie z leśnej żurawiny z jabłkiem pieczonym
- Filet z polskiego sandacza bejcowany sokiem z limonki na szpinaku z sosem z kolorowego pieprzu

### DODATKI (1 dodatek skrobiowy i 1 warzywny):

- Ziemniaczki puree, ziemniaczki opiekane z ziołami, ryż szafranowy
- Sałaty zielone z winegretem, sałata ice berg z sosem majonezowym, bukiet surówek (3 rodzaje do wyboru)

### DESER (1 do wyboru):

- Mus malinowy z kruchą bezą bitą śmietaną i owocami
- Pieczona gruszka w Grand Marnier z wiśniami
- Piankowe ptasie mleczko oblane sosem waniliowo-kokosowym



**ZIMNY BUFET (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)
- Ryba po grecku
- Śliwka zapiekana w boczku
- Pomidor faszerowany tuńczykiem
- Jajka faszerowane
- Pikle (grzybki, papryka, ogórki, oliwki, mini kukurydza)
- Owoce sezonowe
- Pieczywo i masło

**SAŁATKI (2 do wyboru):**

- Sałatka z kurczakiem wędzonym i ryżem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros
- Sałatka meksykańska
- Sałatka pieczarkowa
- Sałatka brokułowa

**SOSY (2 do wyboru):**

- Sos czosnkowy
- Sos cumberland
- Sos tatarski
- Sos andaluzyjski

**I DANIE GORĄCE (1 do wyboru):**

- Grillowana pierś kurczaka z sosem kurkowym, ziemniaczki puree, sałatka z kapusty pekińskiej
- Pieczeń z karczku w sosie kminkowym, kluskami śląskimi, sałatką z kostek buraka zaprawionego chrzanem
- Grillowane rumsztyki z indyka z karmelizowaną czerwoną cebulą, kopytka, sos ziołowo śmietanowy, surówka z selera z rodzynkami



## II DANIE GORĄCE (1 do wyboru):

- Pieczeń z karczku wieprzowego w sosie cebulowo-kminkowym z dodatkiem pieprzu kolorowego, kluski śląskie, ćwikła z chrzanem
- Udko z kurczaka faszerowane grzybami z sosem curry, ryż kolorowy, surówka colesław
- Polędwiczka otulona w boczku na sosie śliwkowo-miodowym z dodatkiem chili, z bezą ziemniaczaną, burakiem karmelizowanym i sałatką vinegret

## III DANIE GORĄCE (1 do wyboru):

- Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami
- Barszczyk czerwony z krokietem
- Żur na domowym zakwasie z białą kielbasą i jajkiem

## SŁODKOŚCI:

- Sernik wiedeński
- Snikers
- Mazurek
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Ciasto makowe

## 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, 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

