

PRZYJĘCIE WESELNE W HOTELE KLIMEK **** SPA

PRZYSTAWKA (1 do wyboru):

- Łosoś faszerowany sosem tatarskim z kaparami
- Płatki marynowanego kurczaka na kruchych sałatach z dodatkiem sera Grana Padano i zielonego pesto
- Grillowana cukinia z kozim serem z balsamicznym sosem musztardowo miodowym puree z marchewki i groszku cukrowego

ZUPA (1 do wyboru):

- Rosół z perliczki i kaczki z domowym makaronem, marchewką i pietruszką
- Krem z leśnych grzybów z kluseczkami kładzionymi
- Krem pomidorowy z łyżką śmietany i grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa nadziewana suską sechlońską w sosie z żubrówki z dodatkiem trawy cytrynowej
- Pierś kaczki confit serwowana z prażonymi jabłkami i pomarańczami w aromacie przypraw korzennych
- Łosoś pieczony w sosie cytrynowo-szafranowym

DODATKI (1 skrobiowy i 1 warzywny do wyboru):

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

DESER (1 do wyboru):

- Mus czekoladowy z pianką z polskich owoców
- Domowa szarlotka na delikatnym budyniu waniliowym
- Kokosowa pianka z ananasem i paloną bezą

I DANIE GORAĄCE (1 do wyboru):

- Karmelizowane medaliony wieprzowe w sosie ziołowym, beza ziemniaczana, surówka z kapusty czerwonej
- Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami na sosie curry, rosti ziemniaczane
- Karczek z warzywami po myśliwsku, kluski śląskie, ćwikła z chrzanem



II DANIE GORAĄCE:

Grill:

- Karczek marynowany w ziołach z chili
- Skrzydełka z kurczaka w papryce
- Żeberka w winie i miodzie
- Kiełbaska grillowa
- Szaszłyki drobiowo-wieprzowe z warzywami
- Ziemniaki z folii
- Ratatouille warzywne

III DANIE CIEPŁE (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
- Żur staropolski na domowym zakwasie z kiełbasą
- Bogracz z kluseczkami

ZIMNY BUFET:

- Wędliny
- Wybór pieczonych mięs dworskich:
 - Schab faszerowany śliwką, morelą
 - Karczek pieczony w ziołach
 - Boczek faszerowany
 - Galantyny drobiowe
 - Rolady z indyka
 - Pólmiski wykwinionych wędlin i kiełbas
 - Paszтет dworski z żurawiną
- Śledzie z czterech stron świata:
 - Śledź w śmietanie
 - Śledź po meksykańsku
 - Śledź w oleju z cebulką
 - Śledź w sałatce żydowskiej
 - Tymbaliki z kurczakiem i cytryną

DESKA SERÓW Z WINOGRONAMI I ORZECHAMI:

- Sery twarde
- Sery góralskie (typu oscypek)
- Sery pleśniowe



SALATKI (3 do wyboru):

- Tradycyjna jarzynowa
- Grecka
- Trickolore z wędzonym kurczakiem
- Brokułowa z kulkami mozzarelli i pomidorami
- Meksykańska
- Porowa z żółtym serem i szynką i kukurydzą
- Chłopska z ziemniakami, korniszonami i grillowanym boczkiem
- Wenezuelska z camembertem, orzechami i suszonymi pomidorami

SOSY (3 do wyboru):

- Chrzanowy
- Cumberland
- Barbecue
- Tatarski
- Czosnkowy
- Tzatziki
- Andaluzijski

BUFET SŁODKI:

- Świeże owoce sezonowe
- Trzy rodzaje ciast do wyboru:
 - Szarlotka krucha
 - Sernik wiedeński
 - Snikers
 - Babeczki królewskie z kremem patisier i owocami

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, łopatką
- 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

