

WESELE - PAKIET SREBRNY

Zupa serwowana (1 do wyboru)

Bulion królewski z domowym makaronem
Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne serwowane (1 do wyboru)

Filet kurczaka w sosie żółto-paprykowym, ziemniaki, warzywa na parze
Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym, kopytka, marchewka glazurowana

Bufet surówek i sałatek

Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros

Bufet dań gorących - I tura

Cordon blue
Żeberka w sosie BBQ
Roladki ze schabu w sosie pieczarkowym
Warzywa gotowane
Ziemniaki z wody

Bufet dań gorących - II tura

Barszcz czysty z pasztecikiem z pieczarkami

Bufet dań zimnych

Rolada z kurczaka
Jajka faszerowane
Tartinki z pastami warzywnymi
Śledzie w oleju
Ruloniki z szynki z jajkiem
Mięsa pieczone (schab, karczek, boczek)

Bufet Ciast i Owoców

Dostarczane we własnym zakresie

Bufet Napojów

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane – 45zł/os. przez cały okres trwania wesela

Alkohole - we własnym zakresie

Opłata korkowa – 30zł/os.



Opcje dodatkowe (ceny do ustalenia):

- wiejski stół,
- menu wegetariańskie i wegańskie,
- Cocktail Hour (koktajle powitalne),
- pożegnalny „gościniec”.

PREZENTY DO KAŻDEGO Z PAKIETÓW WESELNYCH

Specjalne ceny pokoi hotelowych dla gości weselnych Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Okrągłe stoły z dekoracją tj. białe obrusy, płócienne serwety

Dekoracja bufetów

Podczas uroczystości serwowanego obiadu osobne menu dla wegan/wegetarian

Serwis kelnerski tortu dostarczonego przez Parę Młodą

Woda z miętą i cytryną w dzbankach bez limitu

Profesjonalna, sprawna i serdeczna obsługa kelnerska

Sala pomieści do 120 osób przy stołach okrągłych lub do 150 osób przy stołach biesiadnych

CENA ZESTAWÓW 2023 rok – 260 zł/os, dzieci 5-12 lat – 130zł/os, dzieci do lat 3 – bezpłatnie

Cena dotyczy rezerwacji dla min. 100 osób pełnopłatnych, rezerwacje dla mniejszej ilości osób +20%

Pokój dla nowożeńców gratis przy rezerwacji przyjęcia dla min. 100 osób pełnopłatnych

