

Zestaw I 180 zł/os.

Zupa (proszę o wybranie jednej pozycji):

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z białych warzyw

Danie główne serwowane (proszę o wybranie jednej pozycji):

Pieczona karkówka/sos myśliwski/ziemniaki opiekane/surówka sezonowa

Złocisty kurczak/sos porowy/ziemniaki opiekane/coleslaw

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni

Płonąca szynka staropolska/buraczki zasmażane/palona kasza gryczana

Zupa nad ranem:

Barszcz czerwony czysty z domowym pasztecikiem

Przekąski (11):

1. Tatar wołowy z cebulą i ogórkiem
2. Wędliny własnego wyrobu
 - polędwica wędzona
 - karkówka wędzona
 - szynka
 - boczek
3. Paszтет szefa kuchni z sosem żurawinowym
4. Boczek wędzony ze śliwką
5. Ruloniki z szynki z musem chrzanowym
6. Śledzik białostocki
7. Faszerowane pieczarki
8. Sałatka z grilowanym kurczakiem
9. Sałatka brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
10. Kompozycja kruchych sałat, kiełków i warzyw z sosem winegret
11. Świeże warzywa lub pickle
12. Pieczywo jasne i ciemne

Ciasta i owoce filetowe.

Ciasta i owoce filetowe.

Napoje (bez ograniczeń): woda mineralna z cytryną, soki 100%: jabłkowy i pomarańczowy, napoje gazowane, kawa, herbata, mleczko, cukier, cytryna

Zestaw II 200 zł/os.

Zupa (proszę o wybranie jednej pozycji):

Rosół Królewski z kulkami mięsnymi
Krem parmentier z kroplą pesto podlaskiego

Danie główne: (proszę o wybranie jednej pozycji):

Poliki/ziemniaki opiekane/surówka sezonowa
Roladka ze schabu/sos z gorgonzoli/kluski śląskie/bukiet krychych sałat/sos vinegrette

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni:

Płonąca szynka staropolska/buraczki zasmażane z nutą malin/palona kasza gryczana

Zupa nad ranem (proszę o wybranie jednej pozycji):

Barszcz czerwony czysty z domowym pasztecikiem

Przekąski (12):

1. Tatar wołowy z cebulą i ogórkiem
1. Wędliny własnego wyrobu:
 - polędwica wędzona
 - karkówka wędzona
 - szynka
 - boczek
2. Rolady wiejskie:
 - galantyna z kurczaka z orzechem włoskim i serem lazur
 - majerankowa rolada z boczku
 - rolada ze schabu ze śliwką
3. Paszтет z dzika z konfiturą z czerwonej cebuli
4. Boczek wędzony ze śliwką
5. Szczupak faszerowany
6. Śledzik biaostocki w dwóch odstonach
7. Kuleczki twarogowe w kolorowych panierkach
8. Sałatka wiejska z serami korycińskimi
9. Sałatka z wędzoną dziczyzną
10. Carpaccio z buraka z kozim serem
11. Minia caprese
12. Świeże warzywa lub pikle
13. Pieczywo jasne i ciemne

Ciasta i owoce filetowane.

Napoje (bez ograniczeń): woda mineralna z cytryną, soki 100%: jabłkowy i pomarańczowy, napoje gazowane, kawa, herbata, mleczko, cukier, cytryna

Zestaw III 230 zł/os.

Na przywitanie:

Lampka szampana

Zupa (proszę o wybranie jednej pozycji):

Strogonoff wołowy

Rosół Królewski z mięsnymi kuleczkami i świeżą pietruszką

Danie główne: (proszę o wybranie jednej pozycji)

Rolada z dzika ze śliwką/sos demiglas na śliwce/kluska śląska/surówka z kiszzonego ogórka

Polędwiczka wieprzowa/zielona kruszonka/ziemniaki opiekane w ziołach/bukiet sałat

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni:

Płonąca szynka staropolska/buraczki zasmażane z nutą malin/palona kasza gryczana

Danie gorące podane na półmiskach po północy (proszę o wybranie jednej pozycji):

Schab sous – vide/sos powidłowy/ kasza bulgur/surówka sezonowa

Filet z kurczaka ze szparagami i mozzarellą/ pikantny ryż curry

Zupa nad ranem:

Barszcz czerwony czysty z domowym pasztecikiem

Przekąski (15):

1. Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką
2. Wędliny własnego wyrobu:
 - polędwica wędzona
 - karkówka wędzona
 - szynka
 - boczek
3. Rolady wiejskie:
 - galantyna z kurczaka z orzechem włoskim i serem lazur
 - majerankowa rolada z boczku
 - rolada ze schabu ze śliwką
5. Paszтет z dzika z konfiturą z czerwonej cebuli
6. Szczupak faszerowany
7. Rolmopsy
8. Wytrawne babeczki z pastami
9. Mini caprese
10. Carpaccio z buraka z kozim serem
11. Sałatka z wędzoną dziczyzną
12. Sałatka z selerem, kurczakiem i winogronami
13. Terrina z łososiem i szpinakiem
15. Świeże warzywa lub pikle
16. Pieczywo jasne i ciemne

Ciasta i owoce filetowe.

Napoje (bez ograniczeń): woda mineralna z cytryną, soki 100%: jabłkowy i pomarańczowy, napoje gazowane, kawa, herbata, mleczko, cukier, cytryna

Przy przyjęciach powyżej 150 osób pełnopłatnych w terminie 1.X-31.III słodki stół gratis (dotyczy III Menu)

Informacje dodatkowe:

- Do dyspozycji Gości 2 sale: Weselna – do 80 osób, Balowa – do 200 os
- Do dyspozycji Gości – bezpłatny parking
- **Dodatkowe V danie gorące:** Schab sous – vide/sos powidłowy/kasza bulgur/surówka sezonowa lub Filet z kurczaka ze szparagami i mozarellą/pikantny ryż curry w cenie 20 zł/os.
- W piątki rabat 5 zł/os (1.IV-30.IX)
- W terminie 1.X-31.III- rabat 10 zł/os (rabaty się nie sumują)
- **Ślub w plenerze** w cenie 500zł (usługa zawiera: stół dla Urzędnika przykryty białym obrusem, krzesła dla Pary Młodej i Świadków ubrane w białe pokrowce, Godło)
- Brak opłaty korkowej
- Stół wiejski na zimno w cenie 15 zł/os (minimalne zamówienia 1500 zł)
- Stół wiejski na ciepło w cenie 20 zł/os (minimalne zamówienia 2000 zł)
- Beczka piwa 30 l od 400 zł
- Lemoniada cytrusowa w słoju z kranikiem 7litrów- 100 zł
- **Posiadamy 80 miejsc noclegowych**
- Apartament dla nowożeńców **w prezencie**
- **Ciasto i owoce w cenie**
- Pokrowce na krzesła w cenie
- Stół słodki od 1500 zł
- Dekoracja sali światłem od 1700 zł
- Lody serwowane z owocami i bitą śmietaną w cenie 8 zł/os
- Możliwość zamówienia tortu (wycena indywidualna)
- Profesjonalni kelnerzy podczas przyjęcia
- Poprawiny na świeżym powietrzu w formie Grilla od 70 zł/os. (min 30 os)
- Czas trwania przyjęcia do godziny 4:00 (każda kolejna 300 zł/h nie później niż do 6:00)
- Możliwość degustacji weselnego menu w cenie 50 zł/os (umawiane indywidualnie)

Z przyjemnością odpowiemy na wszystkie pytania:

e-mail: marketing@bobrowadolina.pl

tel: 696-956-141