

Zestaw I

190 zł/os. cena na rok 2021

200 zł/os. cena na rok 2022

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

Żłocisty 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. Pasztet 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 grillowanym kurczakiem
 9. Sałatka brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
 10. Kompozycja kruchych sałat, kiełków i warzyw z sosem winegret
 11. Świeże warzywa lub pikle
- Pieczyno jasne i ciemne

Ciasta i owoce filetowane.

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

Zestaw II

210 zł/os. cena na rok 2021

220 zł/os. cena na rok 2022

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 kruchych sałat / sos vinegrette

Danie wyjazdowe Szefa Kuchni:

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

Zupa nad ranem:

Barszcz czerwony czysty z domowym pasztecikiem

Przekąski (13):

1. Tatar wołowy z cebulą i ogórkiem
 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
 4. Pasztet z dzika z konfiturą z czerwonej cebuli
 5. Boczek wędzony ze śliwką
 6. Szczupak faszerowany
 7. Śledzik białostocki w dwóch odsłonach
 8. Kuleczki twarogowe w kolorowych panierkach
 9. Sałatka wiejska z serami korycińskimi
 10. Sałatka z wędzoną dziczyzną
 11. Carpaccio z buraka z kozim serem
 12. Mini caprese
 13. Świeże warzywa lub pikle
- Pieczyno jasne i ciemne

Ciasta i owoce filetowane.

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

Zestaw III

240 zł/os. cena na rok 2021

250 zł/os. cena na rok 2022

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 demi – glące na śliwce / kluski śląskie / 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. Pasztet 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

Pieczyno jasne i ciemne

Ciasta i owoce filetowane.

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

Przy przyjęciach powyżej 150 os. pełnopłatnych w terminie 1.X – 31.III słodki stół gratis (dotyczy Zestawu III)

Informacje dodatkowe:

- Do dyspozycji Gości 2 sale: Weselna – do 80 os., Balowa – do 200 os.
- Do dyspozycji Gości – bezpłatny parking.
- W piątki rabat 5 zł/os. (1.IV – 30.IX).
- W terminie 1.X – 31.III- rabat 10 zł/os. (rabaty się nie sumują).
- Cena za dziecko do lat 3 – gratis (bez wyżywienia).
- Cena za dziecko w wieku 3 – 10 lat – 70% ceny wybranego menu.
- **Dodatkowe V danie gorące w cenie 20 zł/os.:**
 - Schab sous – vide / sos powidłowy / kasza bulgur / surówka sezonowa.
 - Filet z kurczaka ze szparagami i mozzarellą / pikantny ryż curry.
- **Stół wiejski**
 - na zimno w cenie 15 zł/os. (minimalne zamówienia 1500 zł).
 - na ciepło w cenie 20 zł/os. (minimalne zamówienia 2000 zł).
- Lody serwowane z owocami i bitą śmietaną w cenie 8 zł/os.
- **Ciasto krojone i owoce w cenie.**
- Stół słodki (candy bar) od 1500 zł.
- Możliwość zamówienia tortu (wycena indywidualna).
- **Ślub w plenerze** w cenie 500 zł (usługa zawiera: stół dla Urzędnika przykryty białym obrusem, krzesła dla Pary Młodej i Świadków ubrane w białe pokrowce, godło).
- Brak opłaty korkowej.
- Beczka piwa 30 litrów od 400 zł.
- Lemoniada cytrusowa w słoju z kranikiem 7 litrów – 100 zł.
- **Posiadamy 80 miejsc noclegowych.**
- Apartament dla nowożeńców **w prezencie.**
- Pokrowce na krzesła w cenie.
- Dekoracja sali światłem od 1700 zł.
- Profesjonalni kelnerzy podczas przyjęcia.
- Poprawiny na świeżym powietrzu w formie grilla od 70 zł/os. (min 30 os.).
- Czas trwania przyjęcia weselnego 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