

## POPRAWINY CENA 150 zł/os.

### ZUPA

Żurek z jajkiem i kiełbasą

### DANIE GŁÓWNE

(podawane na talerzach)

Filet z kurczaka caprese podany z puree ziemniaczano- bazyliowym i młodą marchewką

### ZIMNE PRZEKĄSKI

Odpowiednie do wybranego Menu Przyjęcia Weselnego

### DANIE PÓŹNIEJSZE

Gulasz wieprzowy z warzywami serwowany z gorącym pieczywem

## INFORMACJE I USŁUGI DODATKOWE

- Dzieci do 8 lat 50% ceny. Dzieci do 3 lat gratis
- Obsługa techniczna przyjęcia płatna 75% ceny
- Specjalne ceny pokoi hotelowych dla gości weselnych
- Apartament dla nowożeńców gratis
- Przystrojenie żywymi kwiatami stołów gratis
- Wódka: Serwowana przez kelnerów, uprzednio odpowiednio zmrożona.
- Pakiet napoi gazowanych 15zł/os – bez ograniczeń
- Open bar: Pakiet 1000 zł (50 drinków)- nielimitowany czas pracy barmana
- Dopłata do napoi alkoholowych bez ograniczeń 50zł/os (wódka, wino białe i czerwone, piwo, wybrane whisky)
- Alkohol własny bez opłaty serwisowej
- Wiejski bufet od 20zł/os
- Fontanna czekoladowa od 20zł/os
- Bezpłatny parking
- Bezpłatna szatnia

## ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

POGORIA Residence

Al. Józefa Piłsudskiego 13

41-300 Dąbrowa Górnicza

Bartosz Kozieł

tel.: 500 779 033

restauracja@pogoriarresidence.pl

Jakub Gniadek – manager

tel.: 504 211 900

biuro@pogoriarresidence.pl

 **POGORIA**  
RESIDENCE

# Menu Weselne



## WARIANT 1 CENA 250 zł/os.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą, zgodnie z tradycją oraz powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

### ZUPA

Rosół z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach)

Rolada wołowa w sosie  
Schab panierowany  
Filet drobiowy po parysku,  
Kluski śląskie  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Frytki  
Zestaw surówek (3 rodzaje)

### DESER

Lody waniliowe z sosem toffi

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych, deska serów, galantyna drobiowa, pasztet z żurawiną, tymbaliki drobiowe, sałatka z wędzonym kurczakiem, sałatka Caprese, roladki z szynki z musem chrzanowym, śledź tradycyjny w oleju, śledź po kaszubsku, dodatki konserwowe, masło, pieczywo

### DANIA PÓŹNIEJSZE

1. Bouef Strogonoff
2. Rolada wieprzowa z półksiężycami ziemniaczanymi oraz mixem sałat
3. Barszcz czerwony z krokietem

Cena zawiera:  
napoje zimne (soki, wodę z cytryną) bez ograniczeń, ciasto i owoce

## WARIANT 2 CENA 260 zł/os.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą, zgodnie z tradycją oraz powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

### ZUPA

Rosół z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach)

Rolada wołowa w sosie  
Pieczeń wieprzowa  
Południczki z kurczaka panierowane w parmezanie  
Kluski śląskie  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Ziemniaki pieczone w ziołach  
Zestaw surówek (2 rodzaje)  
Warzywa na parze

### DESER

Lody waniliowe z sosem owocowym

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych, deska serów, galantyna drobiowa, pasztet z żurawiną, tymbaliki drobiowe, sałatka z wędzonym kurczakiem, sałatka Caprese, roladki z szynki z musem chrzanowym, śledź tradycyjny w oleju, śledź po kaszubsku, dodatki konserwowe, masło, pieczywo

### DANIA PÓŹNIEJSZE

1. Szaszłyk drobiowy z orientalnym ryżem i mix sałat
2. Udziec wieprzowy z kaszą i kapustą serwowany przy gościach
3. Barszcz czerwony z krokietem

Cena zawiera:  
napoje zimne (soki, wodę z cytryną) bez ograniczeń, ciasto i owoce

## WARIANT 3 CENA 270 zł/os.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą, zgodnie z tradycją oraz powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

### ZUPA

Rosół z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach)

Rolada wołowa w sosie  
Pieczeń wieprzowa  
Filet drobiowy po parysku  
Kluski śląskie  
Ziemniaki z wody z koperkiem  
Ziemniaki pieczone w ziołach  
Zestaw surówek (3 rodzaje)  
Buraki zasmażane

### DESER

Tiramisu

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych, deska serów, pasztet z żurawiną, sałatka grecka, sałatka Caprese, sałatka z wędzonym kurczakiem, tymbaliki drobiowe, ruloniki z szynki z musem chrzanowym, śledź tradycyjny z kawiozem, śledź po kaszubsku, jajka faszerowane z kawiozem

### DANIA PÓŹNIEJSZE

1. Bouef Strogonoff
2. Udziec wieprzowy z kaszą i kapustą serwowany przy gościach
3. Łosoś podany z kolorowym ryżem, bukietem sałat oraz sosem koperkowym
4. Barszcz czerwony z krokietem

Cena zawiera:  
napoje zimne (soki, wodę z cytryną) bez ograniczeń, ciasto i owoce

## WARIANT 4 CENA 320 zł/os.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą, zgodnie z tradycją oraz powitanie Gości weselnych lampką wina musującego

### PRZYSTAWKA:

Wędzony łosoś na sałatach

### ZUPA

Krem grzybowy z mleczną pianą

### DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach)

Rolada wołowa w sosie, Pieczeń wieprzowa po shtyngarsku, Filet drobiowy panierowany w sezamie, Kluski śląskie, Ziemniaki z wody z koperkiem, Ziemniaki pieczone w ziołach, Buraki zasmażane, Zestaw surówek (3 rodzaje)

### DESER

Sernik z lodami czekoladowymi i malinowym kawiozem

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych, deska serów, pasztet z żurawiną, sałatka grecka, sałatka Caprese, sałatka z wędzonym kurczakiem, tymbaliki drobiowe, ruloniki z szynki z musem chrzanowym, śledź tradycyjny z kawiozem, śledź po kaszubsku, jajka faszerowane z kawiozem

### DANIA PÓŹNIEJSZE

1. Karczek pieczony z talarkami ziemniaczanymi, bukietem sałat oraz sosem czosnkowym
2. Ostra zupa węgierska
3. Udziec wieprzowy z kaszą i kapustą serwowany przy gościach
4. Barszcz czerwony z krokietem

Cena zawiera:  
Pakiet alkoholi i napoi gazowanych, wódka czysta bez ograniczeń, wino stołowe (białe i czerwone) bez ograniczeń, piwo w bufecie, wybrane whisky w bufecie, napoje zimne (soki, wodę z cytryną) bez ograniczeń, ciasto i owoce.