

PAKIET 1 SREBRNY

380 zł/osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz Gości weselnych kieliszkiem wina musującego zgodnie z tradycją

ZUPA

Domowy rosół z makaronem
podany z marchewką i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach)

Rolada wołowa duszona w sosie własnym
Tradycyjny panierowany kotlet schabowy
Polędwiczki z kurczaka w cieście po parysku
Sos pieczeniowy, frytki
Gotowane ziemniaki podane z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Zestaw surówek (trzy rodzaje)

DESER

Panacotta cappuccino z sosem czekoladowym

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek wędlin z sosem chrzanowym
Półmisek serów z konfiturą żurawinową
Galantyna drobiowa
Kolorowa sałatka z kurczakiem, serem feta
warzywami i sosem winegret
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
Tymbaliki z kurczaka z warzywami
Śledź po wiejsku z cebulą
Dodatki konserwowe, masło, pieczywo

DANIA PÓŹNIEJSZE

1. Żurek z jajkiem i białą kielbasą
2. Pieczeń wieprzowa w sosie chrzanowym podana z częstkami ziemniaczanymi i ogórkiem konserwowym
3. Barszcz czerwony z krokietem

PAKIET OBEJMUJE

Napoje zimne (soki/woda z cytryną) bez ograniczeń
Bufet kawowy, różnorodny wybór herbat
serwowany bez ograniczeń
Słodki bufet z ciastami oraz owocami filetowanymi

PAKIET 2 ZŁOTY

400 zł/osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz Gości weselnych kieliszkiem wina musującego zgodnie z tradycją

ZUPA

Domowy rosół z makaronem
podany z marchewką i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach)

Rolada wołowa duszona w sosie własnym
Pieczeń wieprzowa marynowana w czosnku i majeranku
Filet z kurczaka panierowany w parmezanie
Smażone części ziemniaczane
Gotowane ziemniaki podane z masłem i koperkiem
Kluski śląskie, sos pieczeniowy
Buraki zasmażane, zestaw surówek (trzy rodzaje)

DESER

Tradycyjny sernik z lodami czekoladowymi i bitą śmietaną

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek wędlin z sosem chrzanowym
Półmisek serów z konfiturą żurawinową
Galantyna drobiowa
Kolorowa sałatka z kurczakiem, serem feta
warzywami i sosem winegret
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
Tymbaliki z kurczaka z warzywami
Śledź po wiejsku z cebulą
Dodatki konserwowe, masło, pieczywo

DANIA PÓŹNIEJSZE

1. Filet z kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą podany z graterą ziemniaczaną i mixem sałat z winegretem
2. Wolno pieczony udziec wieprzowy z kaszą i zasmażaną kapustą serwowany przez szefa kuchni przy gościach
3. Barszcz czerwony z krokietem

PAKIET OBEJMUJE

Napoje zimne (soki/woda z cytryną) bez ograniczeń
Bufet kawowy, różnorodny wybór herbat
serwowany bez ograniczeń
Słodki bufet z ciastami oraz owocami filetowanymi
Wiejski Stół (powyżej 70 osób)

PAKIET 3 PLATYNOWY

470 zł/osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz Gości weselnych kieliszkiem wina musującego zgodnie z tradycją

ZUPA

Domowy rosół z makaronem
podany z marchewką i pietruszką

DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach)

Rolada wołowa duszona w sosie własnym
Pieczeń wieprzowa marynowana w czosnku i majeranku
Filet z kurczaka panierowany w parmezanie
Smażone części ziemniaczane
Gotowane ziemniaki podane z masłem i koperkiem
Kluski śląskie, sos pieczeniowy
Buraki zasmażane, zestaw surówek (trzy rodzaje)

DESER

Sorbet truskawkowy z
szampanem i bitą śmietaną

PRZEKĄSKI ZIMNE

Półmisek wędlin z sosem chrzanowym
Półmisek serów z konfiturą żurawinową
Galantyna drobiowa
Kolorowa sałatka z kurczakiem, serem feta, warzywami
i sosem winegret
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
Tymbaliki z kurczaka z warzywami
Śledź po wiejsku z cebulą
Dodatki konserwowe, masło, pieczywo

DANIA PÓŹNIEJSZE

1. Pieczony łosoś podany z kolorowym ryżem z warzywami, fasolką szparagową i sosem jogurtowo koperkowym
2. Wolno pieczony udziec wieprzowy z kaszą i zasmażaną kapustą serwowany przez szefa kuchni przy gościach
3. Barszcz czerwony z krokietem



PAKIET PLATYNOWY OBEJMUJE

NAPOJE

(bez ograniczeń)

Napoje Zimne (soki/woda z cytryną)
Napoje gazowane w bufecie
Bufet kawowy oraz różnorodny wybór herbat

ALKOHOL

(bez ograniczeń)

Wódka Finlandia/Wyborowa (serwowana do stolików)
Wino włoskie białe i czerwone
Piwo oraz whisky

SŁODKI BUFET

Ciasta (cztery rodzaje do wyboru)
Mini ciasteczka, mini deserki oraz inne słodkości
Filetowane owoce

WIEJSKI BUFET

Różnorodne swojskie specjały,
wędliny, kielbasy, kiszone przysmaki
oraz wiejski chleb i masło

GRATIS

ANIMACJE DLA DZIECI

Pakiet animacyjny dla dzieci
obecnych na przyjęciu
+ dedykowany pokój do animacji

Do wyboru
(powyżej 80 osób)

OPEN BAR

Pakiet podstawowych
drinków wraz z barmanem
(50 sztuk)



Informacje dodatkowe

Dzieci do 8 lat 50% ceny, dzieci do 3 lat - gratis

Najwyższy standard apartamentu dla nowożeńców - gratis

Dedykowane ceny pokoi hotelowych dla gości weselnych

Oprawa florystyczna wraz z przystrojeniem sali - gratis

Alkohol własny bez opłaty korkowej

Wódka: serwowana przez obsługę, uprzednio odpowiednio zmrożona

Bezpłatny parking oraz szatnia dla gości

Profesjonalna obsługa kelnerska wraz z kierownikiem sali w dniu przyjęcia!

Koordynacja wesela od podpisania umowy do samego przyjęcia!

Pakiety dodatkowe

Wiejski Bufet - 30 zł/ osoba

Napoje gazowane serwowane w bufecie bez ograniczeń - 20 zł/osoba

Open Bar: (50 podstawowych drinków, nielimitowany czas pracy barmana) - 1000 zł

Dopłata do napoi alkoholowych bez ograniczeń (wódka, wino, piwo, whisky) - 60 zł/osoba

Możliwość organizacji poprawin, forma ustalana indywidualnie!

Spersonalizujemy wystrój Twojego przyjęcia!

Jesteśmy do Waszej dyspozycji!



Pogoria Residence

Aneta Maciej

Jakub Gniadek

Al. J. Piłsudskiego 13

500 779 033

504 211 900

41-300 Dąbrowa Górnicza restauracja@pogoriarresidence.pl biuro@pogoriarresidence.pl



POGORIA[®]
RESIDENCE
HOTEL & RESTAURANT ***

MENU WESELNE