



Oferta weselna 2020/2021



Naszym Gościom, niezależnie od wyboru Pakietu, zapewniamy:

- Uroczyste przywitanie Pary Młodej chlebem i solą z własnej piekarni
- Powitanie wszystkich Gości lampką szampana
- Profesjonalną obsługę (kelnerzy, kucharze, opcjonalnie: barmani)
- Dekoracja Sali (obrusy, serwetki, zastawa, pokrowce na krzesła, do wyboru: stoły prostokątne, okrągłe)
- Menu dziecięce
- Indywidualnie ustalone menu dla gości z określonymi preferencjami żywieniowymi
- Apartament/Pokój dla Pary Młodej
- Zniżki na pokoje dla Gości Pary Młodej
- Bezpłatny parking



Pakiet Standard – 189 zł/os

Serwowane menu

Zupa

(prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Tradycyjny rosół drobiowo – wołowy z makaronem
Aksamitny krem z białych warzyw z dodatkiem prażonych płatków migdałowych
Bulion wołowy z kołdunami
Aromatyczny krem pomidorowy z mozzarellą i emulsją bazyliową

Danie główne

(prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Eskalopki wieprzowe z sosem francuskim, złociste ziemniaków opiekane, buraczki zasmażane
Staropolskie bitki wołowe z sosem własnym, puree ziemniaczane, surówka z ogórków kiszonych i pora
Delikatna roladka z indyka na sosie żurawinowym, ryż kolorowy i surówka z selera
Filet z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem i fetą, ziemniaki opiekane, miks sałat z vinaigrettem

Zakąski zimne

Półmisek mięs pieczystych (rolada drobiowa, karczek pieczony, schab z orzechami)
Duet śledziowy
Słono – słodki mix pasztetów własnej produkcji
Tymbaliki (galaretki) drobiowe
Jajko w szynce na sałatce jarzynowej
Ryba po grecku
Mozzarella z pomidorem
Schab po warszawsku
Sałatka grecka
Sałatka gyros



Dania gorące w trakcie wieczoru

Danie gorące serwowane I (prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Udko z kaczki z sosem gorczycowym
Filet z dorsza w sosie limonkowo - śmietanowym
Pieczeń z karkówki z sosem pieczeniowym lub grzybowym
DeVolaile
Dodatek skrobiowy i warzywny dobierany indywidualnie

Danie gorące serwowane II (prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Boeuff Strogonoff
Leczo warzywne z bagietką
Pałeczki z kurczaka na warzywach grillowanych

Danie gorące serwowane III (prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Flaczki drobiowe
Żurek z jajkiem i z kiełbasą
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Stół słodki

Napoje gorące nielimitowane (kawa z ekspresu, herbata czarna, smakowa)
Ciasta 150 g
Owoce sezonowe 150 g
Napoje zimne nielimitowane (woda, soki owocowe, napoje gazowane)

Pakiet Standard dla obsługi technicznej: 150 zł/osoba

Dodatkowo:

Stoły tematyczne, Candy Bar, Barman, oświetlenie, dekoracja Sali (napis Love 150 zł, kokardy 2 zł/szt.)

Pakiet Standard dla Dzieci

1 rok-6 lat– 50 zł (zupa, danie główne, napoje zimne gorące, ciasto owoce)
7 lat-13 lat – 90 zł (zupa, danie główne, zakąski zimne, + kolejne danie serwowane , ciasto owoce)
Powyżej 13 lat – 100 % stawki



Pakiet Lux- 209 zł/osoba

Serwowane menu

Zupa

(prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Aromatyczny krem z borowików z chipsem bekonowym

Krem z białej pietruszki z dodatkiem mleczka kokosowego

Francuska zupa cebulowa z grzanką z parmezanem

Krem z dyni z dodatkiem pokruszonego sera feta i prażonych płatków migdałowych

Danie główne

(prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Wołowina w sosie winnym podane z kaszą pęczak i groszkiem cukrowym

Marynowana w dzikiej róży polędwiczka wieprzowa z sosem z grzybów leśnych podana z

kluseczkami gnocchi oraz miksem chrupiących sałat z aromatycznym sosem vinaigrette

Udko z kaczki z sosem gorczycowym, babeczka ziemniaczana, surówka z buraków na słodko

Cielęcina w sosie kaparowym, ziemniaki z wody i surówka wiosenna

Zakąski zimne

Półmisek mięs pieczystych (pasztet z żurawiną, rolada drobiowa, karczek pieczony)

Śledzie wykwentne (śledź w oleju, śledź po staropolsku z grzybami, śledź z suszonymi pomidorami)

Deska serów (sery gatunkowe i regionalne)

Faszerowane babeczki na 3 sposoby

Marynowane w buraczkach jajka w majonezie

Półmisek łososia (wędzony z serem ricotta i koperkiem na cykorii, różyczki z łososia z kawiozem)

Krewetki w cieście z pikantnym dipem

Sałatka z tuńczykiem, ryżem i kukurydzą

Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem miodowo – musztardowym

Sałatka grecka



Dania gorące w trakcie wieczoru

Danie gorące serwowane I (prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Filet z sandacza w sosie cytrynowo musztardowym
Indyk zapiekany z suszonymi pomidorami, serem i szynką parmeńską
Schab pod pierzynką sera w sosie beszamelowym

Dodatek skrobiowy i warzywny dobierany indywidualnie

Danie gorące serwowane II (prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Zupa meksykańska z chorizo
Makaron penne z kurczakiem i kurkami
Risotto z grzybami

Danie gorące serwowane III (prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji)

Flaczki z boczników
Bogracz z bagietką
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Stół słodki

Napoje gorące nielimitowane (kawa z ekspresu, herbata czarna, smakowa)
Ciasta 150 g
Owoce sezonowe 150 g
Napoje zimne nielimitowane (woda, soki owocowe, napoje gazowane)

Pakiet Lux dla obsługi technicznej: 170 zł/osoba

Dodatkowo:

Stoły tematyczne, Candy Bar, Barman, oświetlenie, dekoracja Sali (napis Love 150 zł, kokardy 2 zł/szt.)

Pakiet Lux dla Dzieci

1 rok-6 lat– 50 zł (zupa, danie główne, napoje zimne gorące, ciasto owoce)
7 lat-13 lat – 90 zł (zupa, danie główne, zakąski zimne, + kolejne danie serwowane , ciasto owoce)
Powyżej 13 lat – 100 % stawki