

OFERTA WESELNA

2022 / 2023



WARIANT I - CENA MENU 220 ZŁ/OSOBA

OBIAD

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

Krem z białych warzyw z parmezanem

Krem z pomidorów podawany z ricottą

Rosół z makaronem marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (JEDNA POZYCJA)

Pierś indycza duszona w sosie dijon podana z małymi kluseczkami

Szynka pieczona z sosem własnym i ziemniakami gratin

Rolada wieprzowa z sosem grzybowym podana z pieczonym puree

Roladki z łososia i soli z szpinakiem podane z sosem porowym i pieczonym puree

Filet z pstrąga pieczony z warzywami podany z sosem kaparowym i pieczonymi ziemniakami

DODATKI

Surówki sezonowe

Warzywa blanszowane z masłem ziołowym

DESER (JEDNA POZYCJA)

Szarlotka serwowana na dwóch sosach

Sernik domowy z sosem malinowym

Lody z owocami i ciepłym sosem wiśniowym



WARIANT I - CENA MENU 220 ZŁ/OSOBA

KOLACJA

SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE (TRZY POZYCJE)

Salatka grecka z fetą i oregano

Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym

Chrupiący bukiet sałat z tymiarkowym winegret i częstkami warzyw

Salatka z orzechami gruszką i serem brie

Salatka z kurczakiem i kukurydzą

ZAKĄSKI MIĘSNE (TRZY POZYCJE)

Rolada drobiowa z ziołami

Pieczony boczek natarty czosnkiem i majerankiem

Schab pieczony z marynowanymi śliwkami

Karkówka w ziołach pieczona

Delikatny pasztet drobiowy z morelami

ZAKĄSKI RYBNE (TRZY POZYCJE)

Filety z pstrąga z farszem ziołowym

Pstrągi z farszem rakowym

Śledzie na trzy sposoby podane

Delikatna terina z łososia

Tymbaliki z ryb morskich

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

Żur na wędzonce

Barszcz z pasztecikiem

Buef Strogonow

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ OGRANICZEŃ

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



WARIANT II - CENA MENU 270 ZŁ/OSOBA

OBIAD

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

Krem z pomidorów podawany z ricottą
Rosół z makaronem marchewką i natką pietruszki
Krem z białych warzyw z parmezanem

DANIE GŁÓWNE (TRZY POZYCJE)

Kotlet De Volaille
Pierś drobiowa faszerowana fetą i szpinakiem
Karczek marynowany w ziołach w sosie własnym - duszony
Pierś indycza z sosem pieczarkowo tymiankowym
Szynka wieprzowa pieczona z suszonymi grzybami
Żeberka z miodem i chili
Roladka wieprzowa z bekonem i ziołami

DODATKI (SZEŚĆ POZYCJI)

Surówki sezonowe
Chrupiące sałaty z częstkami warzyw
Warzywa blanszowane z masłem ziołowym
Zapiekanka warzywna
Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
Ziemniaki gotowane z siekanym koprem
Ziemniaki smażone w ziołach
Frytki
Ryż gotowany
Ryż gotowany z groszkiem i cebulką

DESER

Ciasta na paterach



WARIANT II- CENA MENU 270ZŁ/OSOBA

KOLACJA

SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE (TRZY POZYCJE)

Sałatka grecka z fetą i oregano
Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym
Chrupiący bukiet sałat z tymiankowym winegret i częstkami warzyw
Sałatka z orzechami gruszką i serem brie
Sałatka z kurczakiem i kukurydzą
Sałatka z papryki z krewetkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z brokułów z jajkiem, pomidorem i sosem czosnkowym
Sałatka z marynowanym w curry śledziem
Pomidory faszerowane riccotą

ZAKĄSKI MIĘSNE (TRZY POZYCJE)

Pasztet z dzika z marynatami
Pieczona kaczka pierś podana z żurawiną
Luzowane uda drobiowe faszerowane wątróbką
Rolada drobiowa z ziołami
Pieczony boczek natarty czosnkiem i majerankiem
Schab pieczony z marynowanymi śliwkami
Karkówka w ziołach pieczona
Delikatny pasztet drobiowy z morelami
Galaretki cielęce
Roladka z kaczki z figami
Vitello tunato szynka cielęca duszona w winie

ZAKĄSKI RYBNE (TRZY POZYCJE)

Roladka z wędzonego łososia z riccotą
Wędzony węgorz podany z sosem miodowo musztardowym
Półmiski ryb wędzonych
Łosoś marynowany z częstkami cytrusów
Roladki z soli z rakami
Filety z pstrąga z farszem ziołowym
Pstrągi z farszem rakowym
Śledzie na trzy sposoby podane
Delikatna terina z łososia
Tymbaliki z ryb morskich

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

Żur na wędzonce
Barszcz z pasztecikiem
Buef Strogonow

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ OGRANICZEŃ

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

WARIANT III - CENA MENU 280 ZŁ/OSOBA

OBIAD

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

Krem z białych warzyw z parmezanem
Rosół z bażanta z marchewką i makaronem
Krem z pomidorów podawany z ricottą
Rosół z makaronem marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (CZTERY POZYCJE)

Kotlet De Volaille
Pierś drobiowa faszerowana fetą i szpinakiem
Pieczona kaczka natarta majerankiem
Polędwiczka wieprzowa z musolin ziołowym
Stek z polędwiczki wieprzowej
Roladka wieprzowa z bakłażanem i pieczarkami
Sakiewka indycza z bekonem
Karczek marynowany w ziołach w sosie własnym - duszony
Pierś indycza z sosem pieczarkowo tymiankowym
Rolada wieprzowa z bekonem i ziołami
Szynka wieprzowa pieczona z suszonymi grzybami
Żeberka z miodem i chili

DODATKI (SZEŚĆ POZYCJI)

Surówki sezonowe
Chrupiące sałaty z częstkami warzyw
Warzywa blanszowane z masłem ziołowym
Zapiekanka warzywna
Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
Ziemniaki gotowane z siekanym koprem
Ziemniaki smażone w ziołach
Frytki
Ryż gotowany
Ryż gotowany z groszkiem i cebulką

DESER

Ciasta podane na paterach



WARIANT III- CENA MENU 280ZŁ/OSOBA

KOLACJA

SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE (TRZY POZYCJE)

Sałatka grecka z fetą i oregano
Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym
Chrupiący bukiet sałat z tymiarkowym winegret i częstkami warzyw
Sałatka z orzechami gruszką i serem brie
Sałatka z kurczakiem i kukurydzą
Sałatka z papryki z krewetkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z brokułów z jajkiem, pomidorem i sosem czosnkowym
Sałatka z marynowanym w curry śledziem
Pomidory faszerowane riccotą

ZAKĄSKI MIĘSNE (TRZY POZYCJE)

Paszтет z dzika z marynatami
Pieczona kaczka pierś podana z żurawiną
Luzowane uda drobiowe faszerowane wątróbką
Rolada drobiowa z ziołami
Pieczony boczek natarty czosnkiem i majerankiem
Schab pieczony z marynowanymi śliwkami
Karkówka w ziołach pieczona
Delikatny paszтет drobiowy z morelami
Galaretki cielęce
Roladka z kaczki z figami
Vitello tunato szynka cielęca duszona w winie

ZAKĄSKI RYBNE (TRZY POZYCJE)

Roladka z wędzonego łososia z riccotą
Półmiski ryb wędzonych
Łosoś marynowany z częstkami cytrusów
Roladki z soli z rakami
Filety z pstrąga z farszem ziołowym
Pstrągi z farszem rakowym
Śledzie na trzy sposoby podane
Delikatna terina z łososia
Tymbaliki z ryb morskich
Wędzony węgorz podany z sosem miodowo musztardowym

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

Pieczone prosie podane z kaszą
Wędzony udziec wieprzowy podany na ciepło z sosem
żurawinowo-chrzanowym
Indyk pieczony w całości podany z suszonymi owocami

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

Żur na wędzonce
Barszcz z pasztecikiem
Buef Strogonow

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ OGRANICZEŃ

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

WARIANT IV - CENA MENU 320 ZŁ/OSOBA

OBIAD

PRZYSTAWKA (JEDNA POZYCJA)

Delikatna terina z łososia podana z sosem chrzanowo- koperkowym
Paszтет z dzika podany z marynatami i sosem winno - żurawinowym
Wędzona kaczka pierś podana ze smażonymi jabłkami

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

Krem z raków z drobinkami warzyw
Krem z białych warzyw z parmezanem
Rosół z bażanta z marchewką i makaronem
Krem z pomidorów podawany z ricottą
Rosół z makaronem marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (CZTERY POZYCJE)

Kotlet De Volaille
Pierś drobiowa faszerowana fetą i szpinakiem
Pieczona kaczka natarta majerankiem
Polędwiczka wieprzowa z musolin ziołowym
Stek z polędwiczki wieprzowej
Roladka wieprzowa z bakłażanem i pieczarkami
Sakiewka indycza z bekonem
Karczek marynowany w ziołach w sosie własnym - duszony
Pierś indycza z sosem pieczarkowo tymiankowym
Rolada wieprzowa z bekonem i ziołami
Szynka wieprzowa pieczona z suszonymi grzybami
Żeberka z miodem i chili
Rolada cielęca z omletem, szynką i ziołami
Schab pieczony z warzywami
Polędwiczka podana z pistacjami
Zrazy wołowe po staropolsku
Kaczka pierś podana z esencjonalnym mięsnym sosem
Łosoś z sosem rakowym
Pstrąg pieczony z warzywami

DODATKI (SZEŚĆ POZYCJI)

Surówki sezonowe
Chrupiące sałaty z częstkami warzyw
Warzywa blanszowane z masłem ziołowym
Zapiekanka warzywna
Modra kapusta z powidłami śliwkowymi
Ziemniaki gotowane z siekanym koprem
Ziemniaki smażone w ziołach
Frytki
Ryż gotowany
Ryż gotowany z groszkiem i cebulką

DESER

Sernik cytrynowo-miodowy na bazie mascarpone
Tort weselny
Ciasta i owoce na paterach

WARIANT IV - CENA MENU 320 ZŁ/OSOBA

KOLACJA

**SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE
(CZTERY POZYCJE)**

Sałatka grecka z fetą i oregano
Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym
Chrupiący bukiet sałat z tymiankowym winegret i
częstkami warzyw
Sałatka z orzechami gruszką i serem brie
Sałatka z kurczakiem i kukurydzą
Sałatka z papryki z krewetkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z brokułów z jajkiem, pomidorem i sosem
czosnkowym
Sałatka z marynowanym w curry śledziem
Pomidory faszerowane riccotą

ZAKĄSKI MIĘSNE (CZTERY POZYCJE)

Pasztet z dzika z marynatami
Pieczona kaczka pierś podana z żurawiną
Luzowane uda drobiowe faszerowane wątróbką
Rolada drobiowa z ziołami
Pieczony boczek natarty czosnkiem i majerankiem
Schab pieczony z marynowanymi śliwkami
Karkówka w ziołach pieczona
Delikatny pasztet drobiowy z morelami
Galaretki cielęce
Roladka z kaczki z figami
Vitello tunato szynka cielęca duszona w winie

ZAKĄSKI RYBNE (CZTERY POZYCJE)

Roladka z wędzonego łososia z riccotą
Wędzony węgorz podany z sosem
miodowo musztardowym
Półmiski ryb wędzonych
Łosoś marynowany z częstkami cytrusów
Roladki z soli z rakami
Filety z pstrąga z farszem ziołowym
Pstrągi z farszem rakowym
Śledzie na trzy sposoby podane
Delikatna terina z łososia
Tymbaliki z ryb morskich

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

Żur na wędzonce
Barszcz z pasztecikiem
Buef Strogonow

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

Pieczone prosie podane z kaszą
Wędzony udziec wieprzowy podany na ciepło
z sosem żurawinowo-chrzanowym
Indyk pieczony w całości podany z suszonymi
owocami

**NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ
OGRANICZEŃ**

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

WARIANT PREMIUM - CENA MENU 390 ZŁ/OSOBA

OBIAD

PRZYSTAWKA (JEDNA POZYCJA)

Delikatna terina z łososia podana z sosem chrzanowo-koperkowym

Pasztet z dzika podany z marynatami i sosem winno-żurawinowym

Wędzona kaczka pierś podana ze smażonymi jabłkami

ZUPA (JEDNA POZYCJA)

Krem z raków z drobkami warzyw

Krem z białych warzyw z parmezanem

Rosół z bażanta z marchewką i makaronem

Bulion z dzikiego ptactwa z domowymi kluseczkami

Krem z pomidorów podawany z ricottą

Rosół z makaronem marchewką i natką pietruszki

DANIE GŁÓWNE (CZTERY POZYCJE)

Kotlet De Volaille

Pierś drobiowa faszerowana fetą i szpinakiem

Pieczona kaczka natarta majerankiem

Polędwiczka wieprzowa z musolin ziołowym

Stek z polędwiczki wieprzowej

Roladka wieprzowa z bakłażanem i pieczarkami

Sakiewka indycza z bekonem

Karczek marynowany w ziołach w sosie własnym - duszony

Pierś indycza z sosem pieczarkowo tymiankowym

Rolada wieprzowa z bekonem i ziołami

Szynka wieprzowa pieczona z suszonymi grzybami

Żeberka z miodem i chili

Rolada cielęca z omletem, szynką i ziołami

Schab pieczony z warzywami

Polędwiczka podana z pistacjami

Zrazy wołowe po staropolsku

Kaczka pierś podana z esencjonalnym mięsnym sosem

Łosoś z sosem rakowym

Pstrąg pieczony z warzywami

DODATKI (SZEŚĆ POZYCJI)

Surówki sezonowe

Chrupiące sałaty z częstkami warzyw

Warzywa blanszowane z masłem ziołowym

Zapiekanka warzywna

Modra kapusta z powidłami śliwkowymi

Ziemniaki gotowane z siekanym koprem

Ziemniaki smażone w ziołach

Frytki

Ryż gotowany

Ryż gotowany z groszkiem i cebulką

DESER

Sernik cytrynowo-miodowy na bazie mascarpone

Tort weselny

Ciasta i owoce podane na paterach

WARIANT PREMIUM - CENA MENU 390 ZŁ/OSOBA

KOLACJA

**SAŁATKI I ZAKĄSKI WEGETARIAŃSKIE
(CZTERY POZYCJE)**

Salatka grecka z fetą i oregano
Tarta z grzybami i sosem szczypiorkowym
Chrupiący bukiet sałat z tymiankowym winegret i
częstkami warzyw
Salatka z orzechami gruszką i serem brie
Salatka z kurczakiem i kukurydzą
Salatka z papryki z krewetkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Salatka z brokułów z jajkiem, pomidorem i sosem
czosnkowym
Salatka z marynowanym w curry śledziem
Pomidory faszerowane riccotą

ZAKĄSKI MIĘSNE (CZTERY POZYCJE)

Pasztet z dzika z marynatami
Pieczona kaczka pierś podana z żurawiną
Luzowane uda drobiowe faszerowane wątróbką
Rolada drobiowa z ziołami
Pieczony boczek natarty czosnkiem i majerankiem
Schab pieczony z marynowanymi śliwkami
Karkówka w ziołach pieczona
Delikatny pasztet drobiowy z morelami
Galaretki cielęce
Roladka z kaczki z figami
Vitello tunato szynka cielęca duszona w winie

ZAKĄSKI RYBNE (CZTERY POZYCJE)

Roladka z wędzonego łososia z riccotą
Wędzony węgorz podany z sosem miodowo musztardowym
Półmiski ryb wędzonych
Łosoś marynowany z częstkami cytrusów
Roladki z soli z rakami
Filety z pstrąga z farszem ziołowym
Pstrągi z farszem rakowym
Śledzie na trzy sposoby podane
Delikatna terina z łososia
Tymbaliki z ryb morskich

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

Pieczone prosie podane z kaszą
Wędzony udziec wieprzowy podany na ciepło z sosem
żurawinowo-chrzanowym
Indyk pieczony w całości podany z suszonymi owocami

DANIE NA GORĄCO (JEDNA POZYCJA)

Żur na wędzonce
Barszcz z pasztecikiem
Buef Strogonow

NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ OGRANICZEŃ

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

ALKOHOL W FORMIE OPEN BARU

Wódka house (Wyborowa/ Sopolica/ Żubrówka Biała)
Wino house (białe i czerwone)
Piwo
Whisky (Johnie Walker/ Grant's)
Kolorowe drinki serwowane przez barmanów

INFORMACJE DODATKOWE

CENA KAŻDEGO WARIANTU MENU OBEJMUJE:

Powitanie chlebem i solą
Powitanie winem musującym
Menu weselne
Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń
Obsługa kelnerska do godziny 04:00
Dekoracja stołów świecami i świeżymi kwiatami
Pokój ze śniadaniem dla Pary Młodej

DODATKOWO PŁATNE:

Przedłużenie imprezy po godzinie 04:00 koszt dodatkowy 500zł/godzina

POPRAWINY:

zupa + danie główne serwowane + dania z wesela + pakiet napoi bezalkoholowych w cenie 90zł/osoba
czas trwania poprawin do 6 godzin
Każda kolejna godzina 500zł/godzina

POKOJE:

Dla Pary Młodej pokój ze śniadaniem w cenie wesela: możliwość skorzystania z basenu, sauny, jacuzzi
Dla Gości weselnych pokoje hotelowe w atrakcyjnych cenach

