



**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Splendor folkloru

Menu weselne

Powitanie Młodej Pary – chlebem, solą i szampanem

OBIAD:

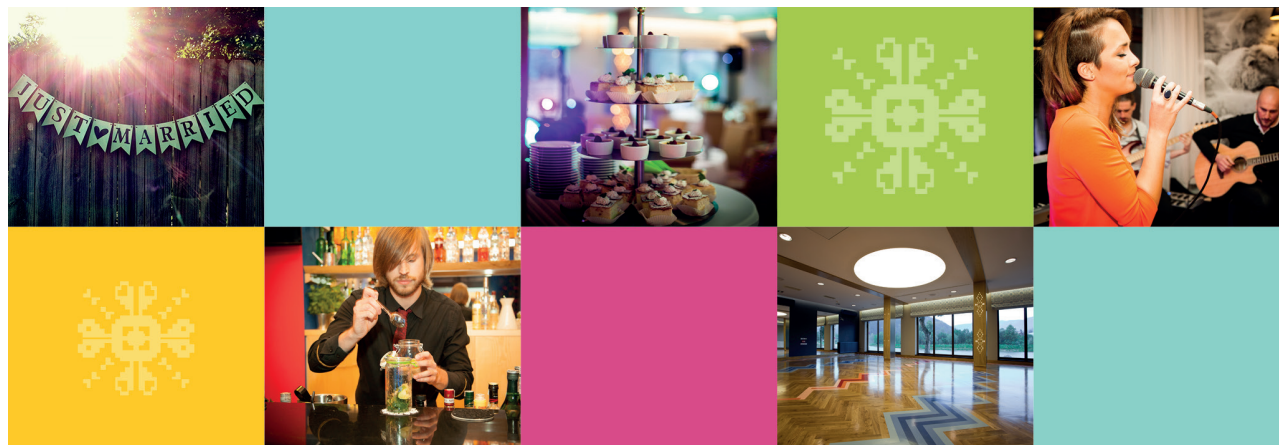
Rosół wiejski z makaronem i zieloną pietruszką
Zupa – krem z zielonego groszku / cebulowa z profitrolkami
Zupa – krem z leśnych grzybów z grzankami lub groszkiem ptysiowym

Pierś z drobiu pieczona w sosie porowym
Pieczone udka kaczki w sosie daktylowym
Pierś z drobiu podana w sosie z porów i aksamitnej śmietany
Polędwica wieprzowa w kurkach
Devolaile z serem
Ryba maślana z sosem borowikowym
Devolaile z pieczarkami
Szaszłyk drobiowy z warzywami i boczkiem
Udko tradycyjne lub faszerowane owocami i orzechem
Sznicel z karczku zapiekany z wędzonym serem
Schab pieczony faszerowany w sosie morelnym
Sztufada wołowa z boczkiem wędzonym
Eskalopki z kurczaka panierowane w migdałach i sezamie
Marynowany karczek z farszem grzybowym
Golonka indycza w sosie morelnym
Zrazy wołowe po góralsku
Tradycyjny kotlet złocisty
Pieczeń z szynki w sosie owocowym
Roladki drobiowe faszerowane brokułem i serem
(mięsa 4 rodzaje do wyboru, serwujemy w ilości 2 szt. /osoba)
(możliwa mała modyfikacja wg uznania)

Ziemniaczki z wody z masłem i koprem,
ćwiartki ziemniaczane lub frytki, kasza, ryż z boczkiem i grzybami, kluski – do wyboru

Hotel Piwniczna SPA&Conference
 ul. Juliusza Korwina Gaśiorowskiego 5
 33-350 Piwniczna-Zdrój

Tel.: +48 18 262 06 06 Fax: + 48 18 44 44 0 44
 E-mail: repcja@hotelpiwniczna.pl
[www. hotelpiwniczna.pl](http://www.hotelpiwniczna.pl)



**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Splendor folkloru

Bukiet surówek (do wyboru 3 rodzaje):

Surówka z kapusty pekińskiej
Mizeria (sezonowo)
Marchew z jabłkiem
Surówka z kapusty białej
Surówka z kapusty kiszzonej
Mini karotki na słodko-kwaśno
Surówka wiosenna (sezonowo)
Buraczki z chrzanem lub kminkiem
Seler z brzoskwinia
Pomidory z cebulką i oliwą
Warzywa gotowane
Ogórki małosolne(sezonowo)
Kapusta zasmażana
Surówka z papryką

DESER:

Puchar lodowy „Czarna Owca”
Szarlotka na ciepło z lodami
Panna cotta z rabarbarem
Cream Brullé
Sorbet Owocowy

PRZEKĄSKI NA GORĄCO (do wyboru 2 pozycje):

Karkówka w sosie myśliwskim w towarzystwie tradycyjnych klusek oraz jabłka i boczku
Szyneczki indycze z duszoną papryką i śliwkami
Ragout z drobiu i pieczarek
Tradycyjny szaszłyk z wieprzowiny marynowanej w ziołach
Goloneczka na kapuście śliwkowej
Żeberka na kapuście kminkowej
Zupa gulaszowa Czarnych Górali
Bouef Strogonof
Bogracz
Stek ze schabu zapieczony z boczkiem i serem
Eskalopki drobiowe z pomidorami



**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Splendor folkloru

Naleśniki meksykańskie z żółtym serem
Filet drobiowy zapiekany z ananasem
Gyros w asyście ryżu i pekińskiej sałaty
Flaczki po włosku z parmezanem
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żeberka w miodzie i pomidorach
Bigos Staropolski

ZAKĄSKI NA ZIMNO:

PIECZYSTE I WĘDLINY – m.in. schab pieczony w auszpiku, boczek rolowany, karczek pieczony w ziołowej skorupce
Ryba po grecku
Galaretką z kurczaka
Galantynka drobiowa z warzywami i czosnkiem
Śledziki mathiasy we włoskiej oliwie/po węgiersku
Tymbaliki

SALATKI (do wyboru 3 rodzaje):

Tradycyjna jarzynowa, grecka z oliwą bazyliową, „Szefa kuchni” - z nutką wiosenną, gyros, z brokułami i serem, z selerem i kurczakiem, porowa, sos tatarski

DODATKI:

Sos: chrzanowy, czosnkowo-jogurtowy, „Tysiąca Wysp”, miodowo-musztardowy
Pikle – warzywa w zalewie
Pieczywo, maselko
Owoce sezonowe

Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń
Soki owocowe, woda mineralna, coca-cola, fanta, sprite – bez ograniczeń

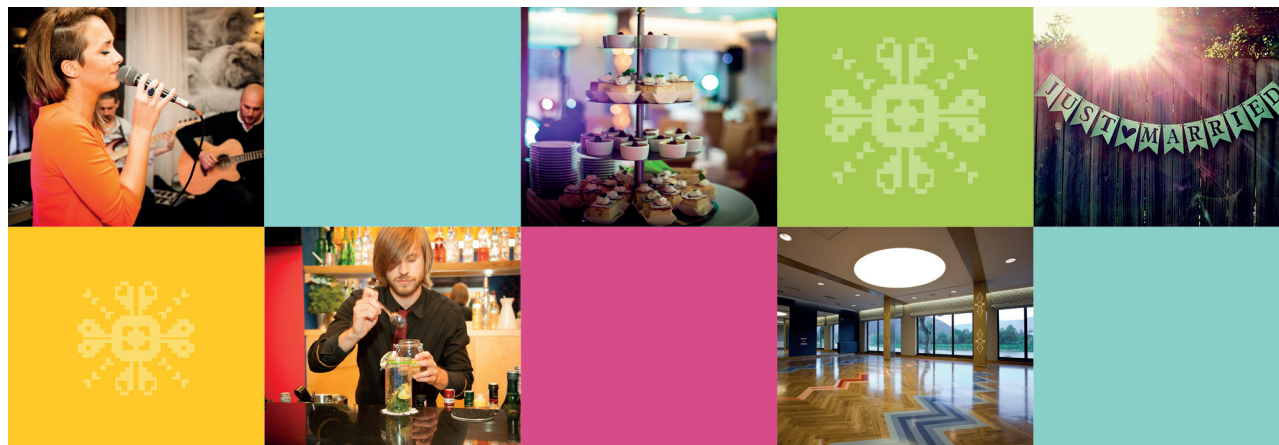
Jeżeli wśród Państwa gości jest alergik lub osoba będąca na diecie – prosimy o informację odpowiednio wcześniej, aby przygotować coś specjalnie dla niej

Cena: 200,00 zł/osoba*

**Cena obowiązuje przy rezerwacji min. 15 pokoi dla gości weselnych.
Dodatkowe usługi – wycena indywidualna.*

Hotel Piwniczna SPA&Conference
ul. Juliusza Korwina Gańsiorowskiego 5
33-350 Piwniczna-Zdrój

Tel.: +48 18 262 06 06 Fax: + 48 18 44 44 0 44
E-mail: repcja@hotelpiwniczna.pl
www.hotelpiwniczna.pl



**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Splendor folkloru

Menu poprawinowe (obiad + deser)

Propozycja 1:

War ze zlepieńcami lub ziemniakami
Eskalopki drobiowe z pomidorami i żółtym serem
Ziemniaczki puree z cebulką i koperkiem
Surówka wiosenna

DESER:

Sernik w polewie czekoladowej

ZAKĄSKI NA ZIMNO:

Sałatki i wędliny przygotowane na wesele
Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną
Soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczeń

Cena: 50,00 zł/osoba



**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Splendor folkloru

Menu poprawinowe Propozycja 2:

OBIAD:

Włoska zupa „Minestrone”
Udko pieczone z warzywami w śmietanie
Ziemniaczki purée z koperkiem
Surówka syberyjska

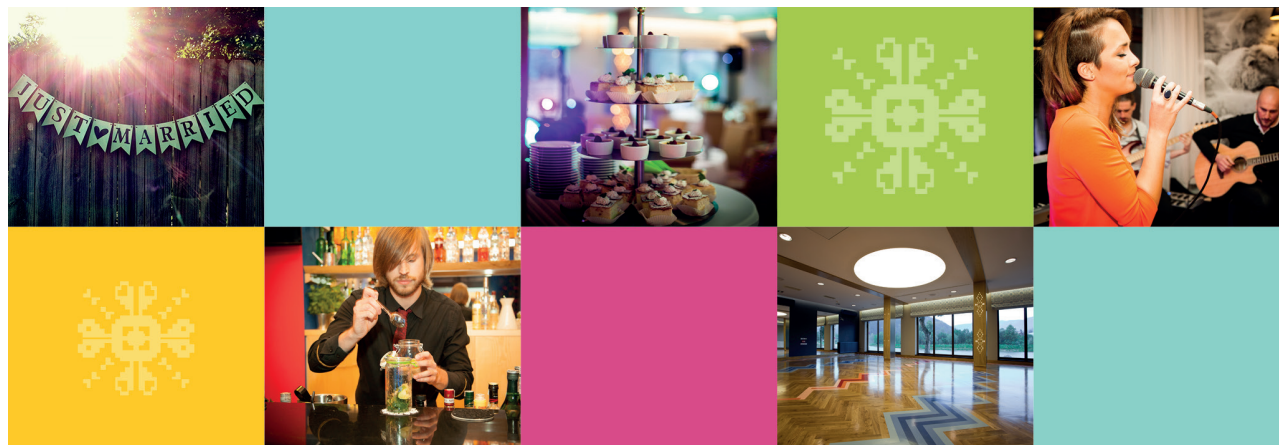
ZAKĄSKI NA ZIMNO:

Szaszłyczki z mathiasów
Sakiewki ze schabu z borowikami
Pasztet w wędzonej słonince
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pieczywo, maselko

PRZEKĄSKI NA GORĄCO:

Wyborny bigos staropolski
Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń
Soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczeń

Cena: 70,00 zł / osoba



**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Splendor folkloru

Menu poprawinowe Grill:

Szlachecki żurek z podgrzybkami
Karczek w czosnku po cygańsku
Schab marynowany w tymianku
Żeberko pieczone z kapustą kiszoną
Biała kielbasa
Krupnioki śląskie
Ziemniaczki pieczone z dipem pieprzowym
Pajda chleba z masłem koperkowym z grilla

DODATKI:

Ogórki kiszone 50 p.
Ogórki konserwowe 50 p.

SOSY:

Czosnkowo-jogurtowy , tatarski, chrzanowy
Ketchup, musztarda

SALAŃKI:

Warzywna ze świeżych warzyw z sosem ogrodowym
Szwedzka
Pieczywo grillowe
Smalec wiejski 100 p
Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną – bez ograniczeń
Soki owocowe, woda mineralna – bez ograniczeń

Cena: 70,00 zł / osoba



**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Splendor folkloru

PROPOZYCJA STOŁU BIESIADNEGO (WIEJSKIEGO):

Dla ok. 70 osób – 800,00 zł

Kielbasa wiejska podsuszana

Biała kielbasa z wody

Kabanosy

Boczek tradycyjnie wędzony

Krupniaki (kaszanka wiejska)

Szynka wieprzowa z kością (w całości) ok. 7-10 kg

Bok wieprzowy – wędzony

Pasztet w słonince

Smalec w chlebie

Salcesony

Wędzona słoninka

Moskole

Masło Oselkowe, Pieczywo (mieszane + domowe)

Marynaty: ogórki kiszone, małosolne-w sezonie, papryka, grzybki, cebulki, chrzan, wikła

Sosy: czosnkowy, chrzanowy, pomidorowo-jogurtowy

PROPOZYCJA DECHY WYKWINTNYCH I REGIONALNYCH SERÓW:

Dla ok. 100 osób – 800,00 zł

Szlacheckie sery polskie

(rubin, grand gouda itp)

Sery pleśniowe

(Brie, roquefort, camembert, ser limburski, gorgonzola itp.)

Sery smakowe

(faszerowane papryka, grzybami, suszonymi pomidorami)

Oscypek

Warkocze

Klagany

Bundz

Kozi

Jako idealnie komponujący się dodatek do dechy serwujemy żurawinę, winogrona białe i ciemne, seler naciowy.

Pieczywo – różne rodzaje.