



Wesele w Restauracji Giallo

Oferta weselna 2016r.

*Ten wyjątkowy dzień wymaga najpiękniejszej oprawy – zapewni ją
Restauracja Giallo Hotelu Vega****

*Z największym możliwym zaangażowaniem zrealizujemy Państwa życzenia oraz
zadbamy o każdy szczegół.*

*Dla Młodej Pary oferujemy nocleg ze śniadaniem gratis,
a pokoje dla Gości weselnych w promocyjnych cenach.*

*Dołożymy wszelkich starań aby przyjęcie w Restauracji Giallo
stało się wspomnieniem, do którego będą
Państwo z przyjemnością i wzruszeniem powracali.*

*Organizacja ślubów i wesel to zadanie, do którego
podchodzimy profesjonalnie i indywidualnie.*





Oferta weselna 2016r. 210zł/osoba

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz kieliszkiem schłodzonego wina musującego dla każdego gościa.

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół z domowym makaronem z dodatkiem świeżej pietruszki
Krem z pieczarek z dodatkiem groszku ptysiowego

Danie główne (trzy do wyboru):

Filet faszerowany szpinakiem i serem feta
Tradycyjny kotlet schabowy
Zrazy wołowe z sosie
Pieczeń wieprzowa z sosem
Kotlet de volaille
Kotlet szwajcarski pełny sera
Roladka z Soli ze szpinakiem w sosie cytrynowym

Dodatki skrobiowe (trzy do wyboru):

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki pieczone
Kluski śląskie z masłem
Kopytka
Ryż
Frytki

Surówki (trzy do wyboru):

Kapusta zasmażana z kminkiem
Kapusta Modra z rodzynkami
Buraczki na zimno
Marchewka z chrzanem
Surówka z białej kapusty
Surówka z kapusty kiszzonej
Warzywa królewskie gotowane na parze

Deser (jeden do wyboru):

Pana cotta z sosem malinowym
Szarlotka z gałką lodów
Ciastko Czekoladowe

Zimne przekąski:

Medaliony z polędwicy wieprzowej
Schab pieczony ze śliwką i morelą
Roladki z mięs mieszanych z kompozycja ziołową
Boczek pieczony rolowany z płatkami pieczarek
Staropolski pasztet pieczony z dodatkiem żurawiny
Tymbaliki drobiowe
Trybowany kurczak faszerowany mięsem
Pikle

Sałatki:

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Caprese- pomidory z mozzarellą
„Szefa”- szynka, ser żółty, ananas, kukurydza, paseczki selera

Dodatki do zimnych przekąsek:

Mix Pieczywa
Masło
Mix sosów

Dania gorące (dwa do wyboru)

godzina do ustalenia:
Flaczki po staropolsku
Bigos po myśliwsku
Barszcz z krokietem
Żurek
Bogracz

Napoje i dodatki:

Soki owocowe 0,5l/os.
Woda mineralna (bez ograniczeń)
Kawa, herbata z dodatkami (bez ograniczeń)
Dwa rodzaje ciasta

Alkohol płatny dodatkowo:

Wino butelka 0,7l – 45 zł brutto
Wódka Wyborowa 0,5l – 55 zł brutto
Na pozostałe alkohole z baru 20% rabatu

Tort, ciasto, alkohol oraz dodatkowe napoje we własnym zakresie.



Oferta weselna 2016r. 250zł/osobę

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Kieliszek schłodzonego wina musującego dla każdego gościa.

Przystawka (jedna do wyboru):

Płatki schabu marynowane na mix-ie sałat
Rozbeł na różowo z sosem musztardowym
Parfait drobiowe
Wędzony łosoś na rucoli z sosem miodowo-
cytrynowym

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół z domowym makaronem z dodatkiem świeżej
pietruszki
Rosół z kołdunami
Krem z zielonego groszku
Zupa marchwiowo- imbirowa

Danie główne (cztery do wyboru):

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
Tradycyjny kotlet schabowy
Zrazy wołowe z sosie
Rolada z indyka z pieczarkami i czosnkiem
Pierś z kaczki w sosie żurawinowym
Filet Łosoś
Sztufada wołowa

Dodatki skrobiowe (trzy do wyboru):

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki pieczone
Kluski śląskie z masłem
Kopytka
Ryż
Frytki

Surówki (trzy do wyboru):

Kapusta zasmażana z kminkiem
Kapusta Modra z rodzynkami
Buraczki na zimno
Marchewka z chrzanem
Surówka z białej kapusty
Surówka z kapusty kiszzonej
Warzywa królewskie gotowane na parze

Deser (jeden do wyboru):

Crème brûlée
Mus cytrynowy z owocami granatu
Gałka lodów na wiśniach



Zimne przekąski:

Medaliony z polędwicy wieprzowej
Schab pieczony ze śliwką i morelą
Roladki z mięs mieszanych z kompozycją ziołową
Boczek pieczony rolowany z czosnkiem
Staropolski paszтет pieczony z dodatkiem żurawiny
Tymbaliki drobiowe
Trybowany kurczak faszerowany mięsem
Tęczowy filet z indyka
Rolada z piersi kaczki z żurawiną i pieprzem
Pikle
Vol-au-veute w dwóch smakach
Pstrąg faszerowany

Sałatki:

Sałatka Grecka
Sałatka Jarzynowa
Sałatka Kuskusem, kukurydzą z kurczakiem
Sałatka śledziowa na garnirowanych burakach

Dodatki do zimnych przekąsek:

Mix Pieczywa
Masło
Mix sosów

Dania gorące (dwa do wyboru)

godzina do ustalenia:
Flaczki po staropolsku
Bigos po myśliwsku
Barszcz z pasztecikiem
Strogonof
Szynka flambirowana z kapustą zasmażaną
Golonka po bawarsku

Napoje i dodatki:

Soki owocowe 1l/os.
Woda mineralna (bez ograniczeń)
Kawa, herbata z dodatkami (bez ograniczeń)
Trzy rodzaje ciasta

Alkohol płatny dodatkowo:

Wino butelka 0,75l – 45 zł brutto
Wódka Wyborowa 0,5l – 55 zł brutto
Na pozostałe alkohole z baru 20% rabatu

Tort, ciasto, alkohol oraz dodatkowe napoje we własnym zakresie.

**Usługi za dodatkową opłatą
poza menu weselnym.**

Stół wiejski- 35zł/osoba

*Wędzone mięsa i wędliny, pasztety.
Chleb wiejski ze smalcem domowym, ogórkami, piklami.*

Płonący udziec z kapustą zasmażaną- 18zł/osoba

Serwowany z opiekany ziemniakami i zasmażaną kapustą.

Deska serów- 25zł/ osoba

Sery gatunkowe i garniowane z orzechami i winogronami

Dodatkowo:

Soki w dzbankach z lodem- 12zł/szt.

Pokrowce na krzesła- 12zł/szt.

Nocleg ze śniadaniem w formie bufetu:

Pok. 1-os.- 160 zł

Pok. 2-os.- 180 zł

Dzieci do lat 7- 0 zł

Dostawka: Dziecko- 70 zł Dorosły- 100 zł

