

Propozycja nr I: 180,00 zł/os.

NA POCZĄTEK NA GORĄCO:

*Rosół royal z rulonikiem mięsnym lub z łezkami cielęcymi
Warkocz z karkówki z sosem borowikowym, kopytka, bukiet sałat*

NA WESELNYM STOLE:

*Wybór mięs pieczonych lub wędzonych
Ryba faszerowana lub po grecku
Duet śledziowy
Galaretki drobiowe
Jaja faszerowane w trzech smakach
Polędwiczka z ricottą lub udziec z indyka ze szparagami
Paszтет drobiowy z musem chrzanowym lub paszтет z selerem
Sałatka brokułowa z kurczakiem
Sałatka grecka
Sałatka letnia z szynką i serem
Pikle lub świeże warzywa sezonowe
Wybór pieczywa*

W TRAKCIE ZABAWY NA GORĄCO:

*Kurczak z suszonymi pomidorami
Schab pod beszamelem ze szpinakiem, puree ziemniaczane, surówki sezonowe*

PRZED PÓŁNOCĄ NA GORĄCO:

*Szynka pieczona w tymianku
Roladka ze szparagami i mozzarellą
Ziemniaki opiekane lub kasza, bukiet warzyw na ciepło*

NAD RANEM NA ROZGRZANIE:

Barszczyk z pasztecikiem

BUFET SŁODKOŚCI:

ciasta, babeczki, ciasteczka koktajlowe 100g/os., carpaccio ze świeżych owoców sezonowych

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ LIMITU:

soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane, kawa, herbata



Propozycja II: 190,00 zł/os

NA POCZĄTEK NA GORĄCO:

Zupa grzybowa z kluseczkami lub żurek z białą kielbasą
Połudwiczka grillowana z kindziukiem, babka ziemniaczana, sałata lodowa z marynowaną dynią

NA WESELNYM STOLE:

Wybór mięs pieczonych lub wędzonych
Rolada z łososia
Śledź w sosie jogurtowym z orzechami
Szparagi w cieście francuskim
Paszтет z królika lub z cukinii z sosem tatarskim i jajem przepiórczym
Schab ze śliwką lub z malinami
Cykoria z ziołowym fromage lub pomidory faszerowane
Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem
Sałaty z melonem, feta i kielkami
Sałatka kolorowe paski z prażonymi migdałami
Carpaccio z pieczonego buraka
Pikle lub świeże warzywa sezonowe
Wybór pieczywa

W TRAKCIE ZABAWY:

Kurczak z fasolką szparagową i boczkiem, ziemniaki opiekane, surówki sezonowe
Miętus z salsą warzywną, makaron, brokuły

PRZED PÓŁNOCĄ NA GORĄCO:

Zraz z karkówki wieprzowej
Indyk nadziany żurawiną i morelą
Puree ziemniaczane, bukiet warzyw z ziołami

NAD RANEM NA GORĄCO:

Gulasz węgierski lub gulasz z indyka

BUFET SŁODKOŚCI:

ciasta, babeczki, ciasteczka koktajlowe 100g/os, carpaccio ze świeżych owoców sezonowych

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ LIMITU:

soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane, kawa, herbata



Oferta *W*eselna

Propozycja III 200,00 zł/os

NA POCZĄTEK NA GORĄCO:

Zupa krem z cukinii i pieczonej papryki z serem korycińskim lub inna zupa krem
Udka kaczki pieczone z wiśniami i tabasco, puree ziemniaczane, pieczone jabłko

NA WESELNYM STOLE:

Wybór mięs pieczonych lub wędzonych

Pasztet z sumą w cukinii

Śledź w śmietanie na carpaccio z buraka pieczonego

Galantyna drobiowa z szynką parmeńską

Pasztet cielęcy z sosem tatarskim

Szynka serrano z twarożkiem i prażonymi migdałami

Śliwka w boczku

Cykoria z ziołowym fromage lub łososiem

Sałatka z grillowaną polędwiczką z sosem czosnkowym

Sałatka z rukolą i gruszką

Sałatka kalifornijska z salami

Pikle lub świeże warzywa sezonowe

Wybór pieczywa

W TRAKCIE ZABAWY:

Schab z cukinią i mozzarellą

Zraz z kurczaka z boczkiem i ogórkiem

Ziemniaki opiekane, bukiet surówek sezonowych

PRZED PÓŁNOCĄ NA GORĄCO:

babka ziemniaczana, pierogi, kartacze, żeberka, golonka

lub szynka pieczona z nogą

NAD RANEM NA GORĄCO:

Boeuf strogonow

BUFET SŁODKOŚCI:

ciasta, babeczki, ciasteczka koktajlowe 100g/os, carpaccio ze świeżych owoców sezonowych

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ LIMITU:

soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane, kawa, herbata

TORT WESELNY GRATIS



Dodatkowe Propozycje

KULINARNE:

Tatar wołowy z marynatami – 10,00zł/ porcja

Indyk faszerowany serwowany z sosem żurawinowym i dzikim ryżem – 100,00zł/kg

Szynka wieprzowa pieczona w całości z nogą (ok. 7 kg) – 90,00zł/ kg

Kaczka pieczona z jabłkami – 60,00zł/ kg

Stół wiejski: przekąski zimne – 1.500,00zł/ ilość dla ok. 100 osób

Stół wiejski: przekąski zimne i dania gorące – 2.300,00zł/ ilość dla ok. 100 osób:

NA ZIMNO:

- » ryby wędzone
- » deska serów regionalnych
- » smalec podlaski
- » szynka wiejska
- » deska kiełbas (wyrób własny)
- » deska salcesonów
- » deska mięs pieczonych i wędzonych
- » pasztet z dzika

- » słonina w papryce i czosnku
- » ogórki małosolne / kiszzone
- » wybór marynat
- » chrzan
- » chleb wiejski

NA GORĄCO:

- » wybór pierogów
- » kartacze domowe z okrasą
- » babka ziemniaczana opiekana



SŁODKI STÓŁ:

- » tort: śmietanowy z owocami, czekoladowy z wiśniami, bezowy "Pavlova", w masie cukrowej ticcino - 80 zł/kg
- » marcinek (ok. 2,10kg) - 40zł/kg,
- » sernik domowy z sosem wiśniowym (1,60kg/ 040kg) - 45 zł/kg
- » sernik cynamonowy (ok. 2kg) - 50zł/kg
- » sernik chałwowy (ok. 2,5kg) - 45 zł/kg
- » tarta: gruszkowa, waniliowa - 30zł/ kg
- » mini bezy „Pavlova” - 5 zł/szt.
- » desery w pucharkach np.: tiramisu, toffi, truskawkowy, galaretka z owocami - 5 zł/szt.

Lemoniada - słoje 8l/ 100zł

Kwas chlebowy – słoje 8l/ 60zł

Coctail Bar – 500zł (koszt zużytych dodatków oraz przygotowywanie drinków z powierzonego alkoholu)

Piwo z nalewaka – 30l/ 400zł

Fontanna czekoladowa - 500zł/ ilość dla ok. 100 osób (czekolada mleczna lub gorzka do wyboru, owoce sezonowe - truskawki, ananas, winogrona, banany, kiwi, arbuz, melon)

INNE:

animacje dla dzieci, Fotobudka - koszt do uzgodnienia

PRZYJĘCIE WESELNE W PIGUŁCE

W CENIE WESELA ZAWARTE SĄ:

pełne menu dostosowane do Państwa gustu i życzeń:
dania gorące, przekąski zimne, bufet słodkości, owoce, napoje zimne i gorące
dekoracja Sali Weselnej – uzgodniona kolorystyka i rodzaj akcentów w wystroju
– w szczególności stołu Pary Młodej i słodkiego, świece na stołach, pokrowce na krzesła,
kompozycje ze świeżych kwiatów za dodatkową dopłatą
ozdobny chleb na powitanie Młodej Pary
pokój dedykowany dla Młodej Pary
profesjonalna obsługa kelnerska
ochrona w trakcie trwania Uroczystości
bezpłatna szatnia

Proponujemy organizację **POPRAWIN** w formie stołu zasiadanego lub szwedzkiego do uzgodnienia w trakcie rezerwacji.

CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI:

przyjęcie weselne – do godz. 4.00 dnia następnego
obiady weselne – w dni powszednie do godz. 24.00, w weekendy do godziny 2.00
uroczyste obiady – do godz. 22.00
możliwość przedłużenia trwania uroczystości po wcześniejszym uzgodnieniu
- każda dodatkowa godzina - płatna 300 zł

