



Menu weselne I

230 zł

- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek lampką szampana
- Apartament dla Nowożeńców z małżeńską wanną jacuzzi
- Napoje w cenie

Zupy

Domowy rosół z makaronem

Danie główne

Tradycyjny kotlet schabowy
Roladki z indyka z mozzarellą, suszonymi pomidorami
w migdałowej panierce
Wykwintna pieczeń wieprzowa
serwowana z sosem pieczeniowym

Dodatki

Ziemniaki z patelni z cebulką
Ziemniaki z wody skropione masłem
Kluski śląskie
Surówka z selera z włoskimi orzechami
Surówka z białej kapusty z chrzanem
Surówka z marchewki z jabłkiem
Zestaw świeżych sałat skropionych sosem winegret

Deser

(niewliczony w cenę menu)
Tort ślubny – dwa pierwsze kawałki
krojone przez Młodą Parę
Tort Szefa Romana – istnieje możliwość
zamówienia tortu mascarpone z owocami sezonowymi
podanego w bajecznej oprawie

Bufet zimnych przekąsek

Deski serów tradycyjnych i europejskich
z winogronami i konfiturą
Deski wędlin domowych i włoskich
Tymbaliki z kurcząt
Śledzie na kilka sposobów
Paszтет Szefa Kuchni (ze śliwką)
Tradycyjnie przyrządzona sałatka jarzynowa
Mozzarella z pomidorami z nutą bazylii

Śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem
Pieczywo, masło
Kosz owoców egzotycznych i sezonowych

Kolacja 1

Indyk zapiekany z serem i pieczarkami,
frytki, sałatka z kiszzonego ogórka
z pomidorami i cebulką
lub
Soczysty schab nadziewany owczym serem i żurawiną,
otulony aromatycznym boczkiem, frytki,
surówka z czerwonej kapusty z żurawiną

Deser

Lody serwowane z gorącymi malinami

Danie nocne

Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej
z leśnymi grzybami,
serwowana przez Szefa Kuchni
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan
lub
Żeberka po staropolsku
serwowane na kapuście zasmażanej
z leśnymi grzybami
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

Napoje zimne i gorące – nielimitowane

Kawa, herbata
Soki (pomarańczowy, grejpfrutowy,
z czarnej porzeczki, jabłkowy)
Woda (gazowana i niegazowana)

PROMOCJA do 5000 zł

- | | |
|--|-----------|
| • Pakiet wódka bez ograniczeń | 3500 zł |
| • Pakiet wódka, wino bez ograniczeń + 30 koktajli | 4000 zł |
| • Pakiet napojów gazowanych | 800 zł |
| • Tzw. zimna płyta (dania serwowane do stołu) | 1500 zł |
| • Tort mascarpone z owocami sezonowymi | 1200 zł |
| • Słodki bufet fingerfood | 1500 zł |
| • Stół regionalny | 1500 zł |
| • Fontanna czekoladowa | 1500 zł |
| • Koktajlbar z profesjonalną obsługą (w ofercie 30 koktajli
przygotowanych z najwyższej jakości składników) | 600 zł |
| • Noclegi dla gości (łącznie 45 miejsc) ze śniadaniem | 75 zł/os. |



Cena menu od osoby 230 zł
Pakiet wódka bez ograniczeń 35 zł/os.
Pakiet wódka, wino bez ograniczeń
+ 30 koktajli 40 zł/os.

Promocje nie łączą się i nie obowiązują w soboty i święta.
Powyższa promocja jest symulacją na 100 osób, w przypadku
mniejszych przyjęć promocje ustala się procentowo, zależnie
od liczby osób.