

Menu weselne II

260zł

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek z lampką szampana

Apartament dla Nowożeńców z wanną jacuzzi

Napoje niegazowane w cenie

Zupy

Domowy rosół z makaronem

LUB

Krem z selera z chrupiącymi migdałami w zapachach bazylii

Danie główne

Rolada Śląska (kielbasa, boczek, ogórek kiszony i musztarda).

Wykwintna pieczeń wieprzowa nadziewana grzybami w sosie myśliwskim.

Roladki z kurczaka nadziewane liśćmi szpinaku.

Dodatki

Ziemniaki z patelni z cebulką, ziemniaki z wody skropione masłem, kluski Śląskie, surówka z selera z włoskimi orzechami, surówka z białej kapust z chrzanem, surówka z marchewki z jabłkiem, czerwona kapusta z żurawiną, zestaw świeżych sałat skropiony 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 sezonowymi owocami podanego w bajecznej oprawie

BUFET – zimnych przekąsek

Deski serów tradycyjnych i europejskich

z winogronami i konfiturą, deski wędlin domowych i włoskich, szynka parmeńska z melonem, indyk w maladze, tymbaliki z kurcząt, tymbaliki z tuńczyka, ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów, pasztet szefa kuchni ze śliwką, sałatka włoska z ruccolą i parmezanem, sałatka jarzynowa tradycyjne przyrządzona, różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, Łódzki z cykorii z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem, pieczywo, masło, koszyki owoców egzotycznych i sezonowych

Kolacja

Medalion z indyka zapiekany z mozzarellą i pomidorami w zapachach bazylii, ryż przyrządzony z warzywami, zestaw świeżych sałat

LUB

Kotlet dworski nadziewany serem, szynka, pieczarkami serwowany z zapiekanką ziemniaczaną oraz sałatką z pomidorków z kiszonym ogórkiem i cebulką

Deser

Lody z młotkowanym pieprzem oraz świeżym ananasem

LUB

Galaretka z Rieslinga z kremem Cointreau oraz świeżymi owocami sezonowymi

Danie nocne

Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami serwowana przez Szefa kuchni
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

LUB

Golonka pieczona serwowana na kapuście zasmażanej
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

Rozchodniaczek

Rubinowy barszcz ze złocistym krokietem

LUB

Pikantna zupa gulaszowa z pieczywem

Napoje zimne i gorące – nielimitowane

Kawa, herbata

Soki (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)

Woda (gazowana i niegazowana)

Cena menu od osoby

260 zł

| | |
|--|----------|
| Pakiet wódka bez ograniczeń | 40 zł/os |
| Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń | 45 zł/os |
| Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili | 45 zł/os |

Współpraca z doświadczonym **weeding managerem** – ponad 1000 zorganizowanych wesel. Pełne **wsparcie w doborze**: Zespół / Dj / Fotograf / Cukiernia / Animacje / Urząd stanu cywilnego / Ksiądz / Fryzjer / kosmetyczka / dekoracje.

RABAT do 6.000 zł

| | |
|--|------------|
| • Pakiet wódka bez ograniczeń | 40 zł / os |
| • Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30cocktaili | 45 zł / os |
| • Pakiet napoi gazowanych | 10 zł / os |
| • Zimna płyta serwowana do stołu | 15 zł / os |
| • Tort Mascarpone z owocami sezonowymi | 14 zł / os |
| • Słodki bufet fingerfood | 15 zł / os |
| • Stół regionalny | 15 zł / os |
| • Fontanna czekoladowa | 15 zł / os |
| • Cocktail Bar z profesjonalną obsługą 30 cocktaili przygotowanych na najwyższej jakości składnikach | 600 zł |
| • Noclegi dla gości (łącznie 40 miejsc) ze śniadaniem | 80 zł / os |

RABAT obowiązuje w dni tygodnia oraz niedziele. 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 ilości osób.