

Menu weselne I

210
zł/os.

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek lampką szampana
Napoje w cenie
Apartament dla Nowożeńców z wanną w kształcie serca gratis

ZUPY

Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy

Roladki z indyka z mozzarellą, pomidorami suszonymi 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 skropiony sosem winegret

DESER

niewliczony w cenę menu

Tort ślubny - dwa pierwsze kawałki krojone przez Młodą Parę

ZIMA PŁYTA

Bufet lub na stoły

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, sałatka jarzynowa tradycyjnie przyrządzona, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem, pieczywo, masło, koszyki owoców egzotycznych i sezonowych

KOLACJA

Indyk zapiekany z serem i pieczarkami, frytki sałatka z kiszzonego ogórka z pomidorami i cebulką

Lub

Medalion z kurczaka duszony w leśnym sosie z ziemniakami z soczystym boczkiem i surówką z pekińskiej kapusty

DESER

Włoska Panna Cotta skropiona mussem truskawkowym

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 100% (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)

Woda (gazowana i niegazowana)

Cena od osoby	210 zł
Pakiet wódka bez ograniczeń	30 zł/os.
Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili	35 zł/os.

PROMOCJA

W tygodniu oraz niedziele „menu I” w cenie 190 zł/os. [zamiast 210 zł/os.]
Do wykorzystania na pakiety dodatkowe do 5.000 zł + 10 zł za każdą osobę powyżej 100 osób

Cena menu od osoby 190 zł w dni tygodnia oraz niedziele	2.000 zł
• Pakiet wódka bez ograniczeń	3.000 zł
• Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili	3.500 zł
• Pakiet napoi gazowanych	800 zł
• Pokaz ogni sztucznych	2.000 zł
• Słodki bufet fingerfood	1.500 zł
• Stół regionalny	1.000 zł
• Fontanna czekoladowa	600 zł
• noclegi dla gości (łącznie 40 miejsc)	2.000 zł
• 30 cocktaili przygotowywanych z najwyższej jakości składników (m.in. świeże truskawki, ananas, maliny, marokańska mięta)	500 zł

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