

# Menu weselne II

230  
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

### 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

## ZIMA PŁYTA

Bufet lub na stoły

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą, deski wędlin domowych i włoskich, szyna parmeńska z melonem, indyk

w maladze, tymbaliki z kurcząt, tymbaliki z tuńczyka, ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów, paszтет szefa kuchni ze śliwką, sałatka włoska z ruccolą i parmezanem, sałatka jarzynowa tradycyjne przyrządzona, różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, kódeczki z cykorii z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkem, pieczywo, masło, koszyk owoców egzotycznych i sezonowych

## KOLACJA

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

### Lub

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

## DESER

Lody z młotkowanym pieprzem oraz świeżym ananase

### Lub

Włoska Pannacotta serwowana z mussem sezonowym

## 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 piecywem

## NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Nielimitowane

kawa, herbata, Soki 100% (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)  
Woda (gazowana i niegazowana)

Cena od osoby	230 zł
Pakiet wódka bez ograniczeń	30 zł/os.
Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili	35 zł/os.

## PROMOCJA

W tygodniu oraz niedziele „menu II” w cenie 210 zł/os. [zamiast 230 zł/os.]  
Do wykorzystania na pakiety dodatkowe do 6.000 zł + 10 zł za każdą osobę powyżej 100 osób

Cena menu od osoby 210 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.