

Menu weselne III

280
zł/os.

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek lampką szampana
Tort z kremowego serka Mascarpone
Napoje gazowane oraz niegazowane
Stół regionalny
Apartament dla Nowożeńców z wanną w kształcie serca gratis

ZUPY

Domowy rosół z makaronem z kluseczkami wątrobianymi.

Lub

Krem z borowików z grzankami

Lub

Krem z selera podawany z migdałami i sosem bazyliowym

DANIE GŁÓWNE

Grillowane polędwiczki duszone w sosie grzybowym.

Złocisty schab otulony migdałami nadziewany serem i szynką.

Roladki z kurczaka nadziewane świeżymi liśćmi szpinaku.

Roladki z pstrąga otulone soczystym boczkiem

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,
Zestaw świeżych sałat skropiony sosem winegret, bukiet warzyw gotowanych (brokuł, marchew, kalafior)

DESER

Tort Mascarpone ze świeżymi owocami

ZIMA PEYTA

Bufet lub na stoły

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą, deski wędlin domowych i włoskich, szyna parmeńska z melonem, indyk w maładze, tymbaliki z kurcząt, tymbaliki z tuńczyka, ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów, pasztet szefa kuchni ze śliwką, sałatka włoska z ruc-

colą i parmezanem, sałatka jarzynowa tradycyjnie przyrządzona, różyczki z łososia wędzonego, mozarella z pomidorami w zapachach bazylii, łosoś pieczony w całości faszerywany, łódeczki z cykorii z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem, pieczywo, masło, koszyk owoców egzotycznych

STÓŁ REGIONALNY

NA CIEPŁO

Pieczone żeberka, Pieczona kaszanka, Pieczony karczek, pieczony boczek

NA ZIMNO

Salceson, boczek wędzony, kielbasiany mix (kielbasa wiejska, kielbasa czosnkowa, kielbasa wiejska z komina)
Wwiejskie kabanosy, mieszanka swojskich wyrobów: Pasztet wiejski, smalec, ogórki kiszzone, grzyby marynowane, na życzenie Gości do stołu regionalnego proponujemy
Miodula Prezydencka 0,5l 70 zł,
Miodula Staropolska 0,5l 60 zł
Śliwowica 0,7 50% 90 zł
Śliwowica 0,5 72% 90 zł
Nalewki 0,5l 40 zł
(pigwowa, dereń, żurawina, pigwa, owoce lasu, rokielnik, malina)

KOLACJA

Rolada Śląska (kielbasa, boczek, ogórek kiszony i musztarda), kluski śląskie, czerwona kapusta z żurawiną

Lub

Roladka wieprzowa nadziewana podgrzybkami serwowana z puree ziemniaczanym oraz czerwoną kapustą z żurawiną

Lub

Plastry gotowanej wołowiny serwowane z sosem

chrzanowym, kremowym puree i marchewką przyrządzoną z zielonym groszkiem

DESER

Lody z młotkowanym pieprzem oraz świeżym ananase

Lub

Beza serwowana z kremowym serkiem konfiturą żurawinową

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 z krokietem

Lub

Pikantny Bogracz z kluseczkami kładzionymi

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Nielimitowane

Kawa, herbata, Soki 100% (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczką, jabłko)
Woda (gazowana i niegazowana)

Cena od osoby	280 zł
Pakiet wódka bez ograniczeń	30 zł/os.
Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili	35 zł/os.

PROMOCJA

W tygodniu oraz niedziele „menu III” w cenie 260 zł/os. [zamiast 280 zł/os.]
Do wykorzystania na pakiety dodatkowe do 7.000 zł + 10 zł za każdą osobę powyżej 100 osób

Cena menu od osoby 260 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
• Pokaz ogni sztucznych	2.000 zł
• Słodki bufet fingerfood	1.500 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.