

Menu weselne I

240zł

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

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

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, tymbaliki z kurcząt, śledzie na kilka sposobów, paszтет szefa kuchni ze śliwką, sałatka jarzynowa tradycyjne przyrządzona, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem, pieczywo, masło, kosz owoców egzotycznych i sezonowych

Kolacja I

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

LUB

Soczysty schab nadziewany owoce serem i żurawiną otulony 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 (pomarańcz, grejpfrut,

czarna porzeczka, jabłko)

Woda (gazowana i niegazowana)

RABAT do 5.000 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
• Stodki 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

Cena menu od osoby 240 zł

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

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

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.