

Menu weselne III

300 zł

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek lampką szampa

Tort z kremowego serka Mascarpone

Apartament dla Nowożeńców z wanną jacuzzi

Napoje gazowane oraz niegazowane

Stół regionalny

Zupy

Domowy rosół z makaronem z kluseczkami wątrobianymi

LUB

Krem z borowików z grzankami

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 kapusty z chrzanem, surówka z marchewki z jabłkiem, zestaw świeżych sałat skropiony sosem winegret, bukiet warzyw gotowanych (brokuł, marchew, kalafior)

Deser

Tort ślubny – dwa pierwsze kawałki krojone przez Młodą Parę

Tort szefa Romana – 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 tradycyjnie przyrządzona, różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, łosoś faszerowany pieczony w całości, łódzeczki z cykori z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem, pieczywo, masło, koszyk owoców egzotycznych i sezonowych

Stół regionalny na ciepło

Pieczona żeberka, pieczona kaszanka, pieczony karczek, pieczony boczek.

Stół regionalny na zimno

Salceson, boczek wędzony, mix kiełbas (kiełbasa wiejska, kiełbasa czosnkowa, kiełbasa wiejska z komina), wiejskie kabanosy.

Mieszanka swojskich wyrobów: pasztet wiejski, smalec, ogórki kiszzone, grzyby marynowane.

Kolacja I

Rolada Śląska (kiełbasa, 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 ananasem

LUB

Krem marakujowy przełożony kruchym ciasteczkiem czekoladowo-orzechowym z kremem Chantilli oraz karmelizowanymi orzechami

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 (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)

Woda (gazowana i niegazowana)

Gazowane (Cola, Fanta, Sprite, Tonic)

RABAT do 7.000 zł

- Pakiet wódka bez ograniczeń
- Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili
- Zimna płyta serwowana do stołu
- Słodki bufet fingerfood
- Fontanna czekoladowa do 100 osób
- Cocktail Bar z profesjonalną obsługą 30 cocktaili
- przygotowanych na najwyższej jakości składnikach
- Noclegi dla gości (łącznie 45 miejsc) ze śniadaniem

40 zł / os

45 zł / os

15 zł / os

15 zł / os

15 zł / os

15 zł / os

600 zł

80 zł / os

Cena menu od osoby

300 zł

Pakiet wódka

bez ograniczeń

Pakiet Wódka, wino

bez ograniczeń

+ 30 cocktaili

40 zł/os

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.