

MENU WESELE 180zł/os.

*Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Wino musujące dla Gości Weselnych*

OBIAD

Zupa

Złocisty rosół z makaronem

Patera mięs

(w zestawie 2 porcje/os.)

Tradycyjna rolada wołowa

Tradycyjna rolada wieprzowa

Pieczeń z szynki wieprzowej

Udko z kurczaka

Filet z indyka nadziewany warzywami

Dodatki skrobiowe

Kluski białe

Kluski tarte

Ziemniaki

Dodatki warzywne

Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami

Kapusta czerwona

Surówka z kapusty białej

DESER

Kawa/herbata

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

ZIMNY BUFET

Patery mięsne

(pieczeń z łopatki, schab w pestkach słończnika, dyni, sezamie, filet z kurczaka w cieście), dip paprykowo-pomidorowy

Bukiet wędlin

Domowy pasztet pieczony z dipem czosnkowym

Patery serowe (sery pleśniowe, wędzone, żółte)

Jajka w otulinie z boczku panierowane

Ozory w galarecie

Galert wieprzowy

Ryba po grecku

Śledź w oleju

Pulpety rybne w occie

Sałatka caprese

Sałatka tortellini z szynką i pomidorem

Pieczyno, masło

I CIEPŁA KOLACJA

Patera mięs

(w zestawie 1 porcja/os.)

Kotlet z pieczarkami zapiekany z serem

Karczek w czosnku

Devolay

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki opiekane

Frytki

Dodatki warzywne

Bukiet warzyw gotowanych z sosem cytrynowo - serowym

II CIEPŁA KOLACJA

Bogracz (w zestawie 1 porcja/os.)

III CIEPŁA KOLACJA

Żur po staropolsku (w zestawie 1 porcja/os.)

W cenie menu zapewniamy:

*Opiekę koordynatora wesela przez całą uroczystość oraz pomoc w organizacji
Pokrowce na krzesła, obrusy, bieżniki, serwetki materiałowe dla Gości,, żywe kwiaty*

1 kelnerka na 25 os.dorosłych

Taras z ogrodem dostępny dla Gości weselnych całą noc

Serwis kawowy – dostępny całą noc

Woda mineralna niegazowana podawana z cytryną (bez ograniczeń)

Klimatyzowane i wentylowane sale weselne

Projektory multimedialne na sali do dyspozycji

Pokój dla Nowożeńców

Brak opłaty za: wniesiony alkohol, napoje, ciasta, wynajem sali, parking dla Gości

Możliwość zmiany liczby Gości do 14 dni przed datą wesela

Możliwość zmiany menu na 14 dni przed datą wesela

POPRAWINY 90 zł/os.

OBIAD

Zupa

Krem brokułowy z grzankami

Patera mięs

(w zestawie 1porcja/os.)

Roladki drobiowe ze szpinakiem

Kotlet schabowy panierowany

Dodatki skrobiowe

Kluski białe

Kluski tarte

Ziemniaki puree

Dodatki warzywne

Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami

Surówka z czerwonej kapusty

Surówka z białej kapusty

DESER

Kawa/herbata bez ograniczeń

SZWEDZKI ZIMNY BUFET

Patery mięsne

(pieczeń z łopatki, schab w pestkach słonecznika, dyni, sezamie, filet z kurczaka w cieście), dip paprykowo-pomidorowy

Bukiet wędlin

Galantyna z kurczaka

Ryba po grecku

Filety śledziowe opiekane w occie

Śledź w śmietanie

Sałatka grecka

Sałatka ryżowa z kurczakiem

Pieczyno, masło

KOLACJA BUFETOWA

Boeuf strogonow

Flaczki

Dodatkowe usługi:

☿ *Patery (cukierki + kruche ciasteczka + owoce) 7zł/os.*

☿ *Ciasto + tort weselny (2 kawałki ciasta/os.) 22 zł/os.*

☿ *Napoje gazowane (cola, fanta, sprite) 5zł/0,5l*

☿ *Soki owocowe (sok pomarańczowy, jabłkowy) 7zł/ 1,3l*

☿ *Roolbar Samoobsługowy*

Piwo Tyskie 30L-400 zł/Piwo Tyskie 50L-600 zł

W cenie: szkło oraz sok do piwa

☿ *Drink Bar z Barmanem od 2 500 zł*

(w cenie bar wraz z całym wyposażeniem, szkło, lód i wszelkie atrybuty barmańskie)

Mycie szkła – 100zł

☿ *Słodki stół od 1000zł/100os.*

(babeczki dekoracyjne 30szt., desery owocowe 30 szt., ciasteczka, rurki, żelki, pianki)

☿ *Kolacja płonący udziec 550zł/30os.*

(udziec pieczony 1szt, dodatki do wyboru 1por./os.:ciapkapusta, kapusta z grochem, kasza gryczana z boczkiem, kapusta zasmażana z pieczarkami)

☿ *Kolacja grillowa w ogrodzie 60zł/os.*

(karczek, szaszłyk, krupniok z kapustą 1,5 porcji/os., sałatka grillowa, pieczywo, smalec, ogórki kiszone)

☿ *Animator dla dzieci - 800 zł netto za 3 godziny*

(gry, konkursy, zabawy z chustą animacyjną, tunelem i wiele innych atrakcji)

☿ *Noclegi*

Do dyspozycji Gości 15 pokoi gościnnych 45zł, 55zł/os.

Doba Hotelowa 14.00-12.00