

MENU WESELE 400zł/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 kaczki

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 słonecznika, 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

Tortilla z łososiem

Galert wieprzowy

Ryba po grecku

Śledź w oleju

Pulpety rybne w occie

Sałatka z pieczonych batatów

Sałatka rzymska

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.)

Woda mineralna z cytryną / Sok pomarańczowy / Sok jabłkowy / b.o.

POPRAWINY 250 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

Szarlotka z lodami

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

Woda mineralna z cytryną / Sok pomarańczowy / Sok jabłkowy / b.o.

Dodatkowe usługi:

Y *Patery (cukierki + kruche ciasteczka + owoce) 9zł/os.*

Y *Ciasto (2 kawałki ciasta/os.) 20 zł/os.*

Y *Napoje gazowane (cola, fanta, sprite) 10zł/0,5l*

Y *Roolbar Samoobsługowy*

Piwo Tyskie 30L-550 zł/Piwo Tyskie 50L-850 zł

W cenie: szkło oraz sok do piwa

Y *Drink Bar z Barmanem od 3 000 zł*

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

Mycie szkła – 200zł

Y *Słodki stół od 2000zł/100os.*

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

Y *Kolacja płonący udziec 700zł/30os.*

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

Y *Wiejski stół od 2500zł*

(udziec, kielbasy, krupnioki, pasztety, szynki, ser, ogórki, smalec, chleb)

Y *Kolacja grillowa w ogrodzie 80zł/os.*

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

Y *Animator dla dzieci - 1000 zł netto za 3 godziny*

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

Y *Noclegi*

Do dyspozycji Gości 15 pokoi gościnnych 70zł, 80zł/os.

Doba Hotelowa 14.00-12.00