

Menu przyjęcia weselnego wraz z poprawinami (dania do wyboru)

Cena przyjęcia weselnego zależy od wybranego menu i kształtuje się od 100 zł (wesele) do 180 zł (wesele + poprawiny).

OBIAD

I DANIE

- Rosół z makaronem 300 g
- Polewka Królewska 300 g
- Zupa krem z zielonego groszku
(na życzenie grzanki , groszek ptysiowy) 300 g
- Zupa pomidorowa z kluskami tartymi 300 g

II DANIE

- Kotlet Devolay 120 g
- Kotlet z piersi kurczaka 120 g
- Zraz wołowy w sosie własnym 120 g
- Zraz wieprzowy w sosie własnym 120 g
- Kotlet faszerowany (pieczarki, ser, szynka) 150 g
- Pierś z kurczaka faszerowana śliwką 120 g
- Pierś z kurczaka na ostro z ananasem 120 g

DODATKI

- Ziemniaki z wody z koperkiem 150 g
- Ziemniaki pieczone z koperkiem 150 g
- Frytki 200 g
- Kopytka 200 g

SURÓWKI

- Surówka z czerwonej kapusty 100 g
- Surówka z białej kapusty 100 g
- Surówka z marchwi i jabłek 100 g
- Surówka z buraczków 100 g
- Surówka z czarnej rzepy 100 g
- Surówka z selera i marchwi 100 g

DANIA CIEPŁE

- Barszcz czerwony z pasztecikiem 200/50 g
- Udko pieczone z kalafiozem 200/150 g
- Boeuf strogonow z wieprzowiny 250 g
- Bogracz 250 g
- Flaki wołowe 250 g

- Bigos z białą kielbasą 300/100 g
- Golonka pieczona w piwie 300 g
- Juki myśliwskie w sosie pieczarkowym 120 g
- Sznycel wieprzowy w czerwonym winie 150 g
- Szaszłyk wieprzowy 150 g
- Stek z pieczarkami lub cebulką (do wyboru) 120 g

PRZEKĄSKI

- Schab nadziewany śliwką kalifornijską lub morelą 60 g
- Schab po japońsku z jajkiem 60 g
- Karkówka pieczona 60 g
- Galantyna z kurczaka 60 g
- Galaretka drobiowa 100 g
- Galaretka wieprzowa 100 g
- Ozory w galarecie 100 g
- Ozory w sosie tatarskim 70 g
- Ryba po grecku 70 g
- Pstrąg w galarecie 80 g
- Pstrąg faszerowany 60 g
- Pstrąg w zalewie octowej 80 g
- Śledź po łowicku 70 g
- Śledź po kaszubsku 70 g
- Śledź w śmietanie 70 g
- Śledź w oleju 70 g
- Śledź w zalewie octowej 70 g
- Śledź z ananasem 70 g
- Tatar wołowy z jajkiem 80 g

SOSY DO MIĘS PIECZONYCH

- Sos czosnkowy
- Sos żurawinowych
- Sos ze szczypiorkiem
- Sos chrzanowy

SALAŃKI

- Sałatka grecka 80 g
- Sałatka gyros z kurczakiem 80 g
- Sałatka jarzynowa 80 g
- Sałatka rotini z makaronem 80 g
- Sałatka z ryżem, kurczakiem i ananasem 80 g

KAWA, HERBATA, PIECZYWO

bez ograniczeń

POPRAWINY

I DANIE

- Barszcz biały z kielbasą i jajkiem 300 g
- Żurek po staropolsku na boczku wędzonym 300 g
- Kapuśniak z kiszanej kapusty 300 g

DANIA CIEPŁE:

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną , ziemniakami z wody z koperkiem oraz zestawem surówek. 120/150/150/200 g

PRZEKĄSKI:

30% wybranych przekąsek z menu przyjęcia weselnego.

INFORMACJE DODATKOWE:

1. Propozycja cenowa nie obejmuje:
 - alkoholu, ciasta, tortu weselnego, owoców, napojów.
2. Dodatkowe propozycje za dopłatą:
 - stół wiejski ze specjałami kuchni regionalnej i tradycyjnej (szynka wędzona, boczek wędzony, kielbasa wiejska, salceson, kaszanka, smalec domowy, ogórek kiszony, chleb wiejski) – koszt 800 zł dla wesela na 100 osób.
 - potrawy z łososia świeżego lub innych ryb – wg. uzgodnień indywidualnych,
 - dla Państwa wygody możemy dokonać zakupu ciast, tortu weselnego, owoców, napojów oraz ryb wędzonych - dodatkowa dopłata wg faktury zakupu.
3. Dzieci do lat 3 – bezpłatnie. Dzieci od 4 do 10 lat – 50% (dotyczy wyżywienia).
4. Uroczystość weselna
 - rozpoczęcie przyjęcia zostanie dostosowane do Państwa potrzeb,
 - zakończenie o godz. 5:00.
5. Poprawiny
 - rozpoczęcie o godz. 11:00,
 - zakończenie o godz. 17:00.
6. Proponujemy dla Gości przyjezdnych nocleg w pokojach 2 i 3 os. Cena noclegu wynosi 35 – 40 zł od osoby w zależności od ilości chętnych. Zakończenie doby hotelowej w pokojach w dzień poprawin do godz. 15:00.