

Menu weselne 215 zł/os

Powitanie przez rodziców chlebem i solą

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

3,5szt. mięs/os

- roladka z piersi kurczaka z ryżem i białym sosem
- schab z serem i ananasem / ryba smażona
 - kotlet de volaille
 - zrazy po staropolsku
- ziemniaki z koperkiem
 - ryż
- surówki (2 rodzaje)
- warzywa gotowane

DESER:

- kawa, kawa z ekspresu, herbata
- **ciasta domowe 3szt./os**

ZIMNE ZAKĄSKI:

- tymbaliki z kurczaka
- Sałatka grecka
- Paluszki prissini z szynką serano
- pstrąg w galarecie / roladki z łososia w galarecie
 - pieczywo, masło

KOLACJA I

- kasztanki klasyczne
- szaszłyki drobiowe
- paluszki z łososia + sos czosnkowy

KOLACJA II

- karkówka z cebulę w ketchupie + ziemniaki opiekane z warzywami
- barszcz z krokiem

Menu weselne 249 zł/os

Powitanie przez rodziców chlebem i solą

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

4szt./os

- roladka z piersi kurczaka z ryżem i białym sosem
- kotlet schabowy z serem i pieczarkami / ryba smażona
 - kotlet de volaille
 - kacze udko z żurawiną
 - pstrąg smażony filet
 - ziemniaki z koperkiem
 - ryż
 - frytki
 - surówki (2 rodzaje)
 - kapusta zasmażana

DESER:

Kawa, kawa z ekspresu, herbata

Ciasta domowe 3szt/os

Mascarpone lub panna cotta z musem malinowym

ZIMNE ZAKĄSKI:

- pstrąg w galarecie / roladki z łososia w galarecie
 - carpaccio z buraka
 - łosoś wędzony nadziewane twarożkiem
 - sałatka gyros
 - pstrąg wędzony
- śledzik po kaszubski / śledzik w zalewie czosnkowej
 - Zapiekanka makaronowa
 - pieczywo, masło

KOLACJA I

- kasztanki klasyczne
- potrawka z kurczaka z ryżem
- szyszki ziemniaczane

KOLACJA II

Żurek/ flaczki

Menu weselne 279 zł/os

Powitanie przez rodziców chlebem i solą

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

4szt. mięs/os + ryba 1sz./os

- roladka z piersi kurczaka z ryżem i białym sosem
 - zrazy wołowe
- mieszki z polędwiczki z boczkiem
 - schab w sosie pleśniowym
 - kotlet de volaille
 - dorsz w migdałach
- kopytka z cebulką i boczkiem
 - ziemniaki z koperkiem
 - ryż
 - frytki
- marchewką baby glazurowane miodem
 - warzywa gotowana
 - surówki (2 rodzaje)

DESER

Kawa, kawa z ekspresu, herbata

Ciasta domowe 4szt/os

Gruszka „Piękna Helena”(na wermucie z gałką lodów i czekoladą)

ZIMNE ZAKĄSKI:

- pstrąg w galarecie / roladki z łososia w galarecie
- łosoś wędzony nadziewany twarogiem / łosoś z jajkiem i kawiozem
- sałatka z rukolą, granatem, mozzarellą i czarnymi oliwkami
 - koreczki MIX
 - pieczywo, masło

KOLACJA I

- karkówka w ketchupie z kluskami śląskimi / polędwiczka drobiowa na kapustce kiszonej
 - paluszki z łososia + sos czosnkowy

KOLACJA II

- Bogracz/Żurek

INFORMACJE DODATKOWE:

- woda z cytryną w dzbankach bezpłatnie
- lód w kostkach bezpłatnie +3zł/os
- chłodzenie alkoholi bezpłatnie
- pokój dla Pary Młodej bezpłatnie (w zależności od dostępności)
- opłata korkowa 300zł
- wystrój sali 10zł/os, nie mniej niż 500zł (dekoracje kwiatowe, świece, serwetki)
- pojemniki jednorazowe 1zł/szt.
- opłata ZAIKS/1 dzień - 100zł
- możliwość zamówienia indyka, dzika i inne (cena uzależniona w danym momencie od dostawcy)
- poprawiny dodatkowo płatne

POPRAWINY – 50 ZŁ/OS.

- Menu z wesela,
- Kawa, herbata,
- Pieczywo, masło,
- ziemniaki z wody,
- barszcz,
- klopsiki po meksykańsku

POPRAWINY 55ZŁ/OS

- Menu z wesela,
- Kawa, herbata,
- Pieczywo, masło,
- flaczki po rzymsku
- ziemniaki zapiekane,
- szynka w sosie chrzanowym

POPRAWINY 65ZŁ/OS

- Menu z wesela,
- Kawa, herbata,
- Pieczywo, masło,
- Ziemniaki i frytki
- żurek,
- roztrzępańce