

Luksor

SALA BALOWA

OFERTA PRZYJĘĆ WESELNYCH



Oferta obowiązuje do 31 grudnia 2018r.

ul. Przełęcz, 42-480 Poręba

telefon: 603 135 875, e-mail: biuro@sala-luksor.pl

www.sala-luksor.pl

Menu Weselne *Wariant 195 zł / os.*

OBIAD:

- Rosół z makaronem
- Cztery rodzaje mięs np. rolada wołowa, schab zapiekany z pieczarkami i serem, de volaille, szaszłyk
- Trzy rodzaje surówek np. kapusta czerwona, kapusta biała, marchewka
- Warzywa podawane na ciepło np. Kapusta zasmażana lub kalafior, brokuł, marchewka
- Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki, szyszki ziemniaczane
- Kompot

DESER:

Lody z owocami i bitą śmietaną, musem truskawkowym lub Pana Cotta z dodatkiem lodów.

ZIMNA PŁYTA:

- Półmisek pieczonych mies i wędlin
- Trzy rodzaje zakąsek w galarecie np.: polędwica w galarecie, indyk w galarecie, roladki z szynki szynki konserwowej nadziewane, tymbaliki
- Ryby opiekane: w pomidorach w zalewie octowej
- Śledzie w sosach (biały, czerwony, zielony), rolmopsy
- Jajka w sosie tatarskim owijane szynką, faszerowane pastami
- Mix marynat
- Mozzarella z pomidorami i bazylią, sery pleśniowe
- Śliwki w boczku
- Trzy rodzaje sałatek np.: selerowa z szynką, mix sałat z łososiem, z kurczaka z winogronami
- Paluszki z piersi z kurczaka w cieście
- Ślimaczki z ciasta francuskiego zawijane z salami
- Pieczywo

DANIA GORĄCE:

- Boeuf Strogonow
- Prosiaczki z szynki formowane, frytki kulki lub ziemniaczki opiekane, surówka za kapusty pekińskiej lub duszona z grzybami, żurek
- Barszcz czerwony z pasztecikami, krokietami z mięsem i szpinakiem, pałeczki z kurczaka w orzechach

TORT ŚMIETANOWY, CIASTO (różne rodzaje)

Owoce, cukierki

Napoje, soki woda 2l / osobę

Kawa, herbata - bez ograniczeń

Menu Weselne *Wariant 205 zł / os.*

OBIAD:

- Rosół z makaronem
- Cztery rodzaje mięs np. rolada wołowa, schab zapiekany z pieczarkami i serem, de volaille w sezamie, udko trybowane nadziewane
- Trzy rodzaje surówek np. kapusta czerwona, kapusta biała, marchewka
- Warzywa podawane na ciepło np. kapusta zasmażana lub kalafior, brokuł, marchewka
- Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki, szyszki ziemniaczane
- Kompot

DESER:

Lody z owocami i bitą śmietaną, musem truskawkowym lub
Pana Cotta z dodatkiem lodów lub gruszka z lodami z sosem malinowym

ZIMNA PŁYTA:

- Pólmisek pieczonych mies i wędlin, pasztet
- Trzy rodzaje zakąsek w galarecie np.: polędwica w galarecie, indyk w galarecie, roladki z szynki szynki konserwowej nadziewane, tymbaliki
- Ryby opiekane: w pomidorach w zalewie octowej
- Śledzie w sosach (biały, czerwony, zielony), rolmopsy
- Jajka w sosie tatarskim owijane szynką, faszerowane pastami, z kawiozem
- Mix marynat
- Mozzarella z pomidorami i bazylią, sery pleśniowe
- Śliwki w boczku
- Trzy rodzaje sałatek np.: selerowa z szynką, mix sałat z łososiem, z kurczaka z winogronami
- Paluszki z piersi z kurczaka w cieście
- Ślimaczki z ciasta francuskiego zawijane z salami
- Rolada szpinakowo - łososiowa
- Pieczywo

DANIA GORĄCE:

- Prosiaczki z szynki formowane, frytki kulki lub ziemniaczki opiekane, surówka za kapusty pekińskiej lub duszona z grzybami, żurek
- Barszcz czerwony z pasztecikami, kroketami z mięsem i szpinakiem, szaszłyki, golonki
- Zupa brokułowa z filetem z kurczaka, z migdałami
- Krem pieczarkowy z pulpetami

TORT ŚMIETANOWY, CIASTO (różne rodzaje)

Owoce, cukierki

Napoje, soki woda 2l / osobę

Kawa, herbata - bez ograniczeń

Menu Weselne *Dania do wyboru*

DANIA DO WYBORU:

- Filet przekładany serem i pomidorami (piętrowy), frytki kulki, surówki lub mix sałat + warzywa gotowane
- Roladka drobiowa zawijana z szynką, serem wędzonym i fetą, pomidorem suszonym, sos, kluski, zestaw surówek
- Szwajcar (kotlet schabowy + pieczarki + ser żółty), ziemniaki, zestaw surówek
- Roladka drobiowa z szynką, serem żółtym i żurawiną, sos, kluski lub ziemniaki, zestaw surówek
- Udko trybowane nadziewane farszem mięsno-pieczarkowym, ziemniaki/ryż, surówki
- Schab przeplatany boczkiem, ziemniaki, surówki
- Schab pieczony, sos myśliwski, ziemniaki, surówki
- Łosoś z ryżem i surówka
- Gyros, frytki, tzatzyki, sałatka grecka
- Udziec wieprzowy, kasza, kapusta
- Pieczony prosiak lub dzik z dodatkami

ZUPY:

- Zupa brokułowa z groszkiem ptysiowym, papryką, salami
- Zupa brokułowa z prażonymi migdałami i rukolą
- Zupa cebulowa z serem i grzankami
- Paszteciki z kapustą i grzybami lub mięsem, barszcz czerwony
- Bogracz
- Krem pieczarkowy z pulpetami.

ZIMA PLYTA:

- Mięsa pieczone (galantyna drobiowa, schab, boczek lub karczek) i wędliny
- Roladki z szynką zawijane w galarecie
- Jajko w mięsie z sosem chrzanowym
- Ryby opiekane, ryby w occie, ryby po grecku
- Śledzie w sosach
- Półmisek różnorodności: babeczki, koreczki serowe, śliwka w boczku, ślimaczki w cieście francuskim
- Sałatki dwa rodzaje: brokułowa, gyros, selerowa, jarzynowa, sałatka w tortilli, tuńczykowa z makaronem, z wędzonym kurczakiem i cebulką marynowaną