



Menu weselne

Pakiet podstawowy

360 zł/os.

Czas trwania imprezy do 10 godzin

Obiad weselny:
Składa się z dwóch, dań
serwowany na półmiskach,
Możliwość skomponowania dań:

Rosół z makaronem lub krem sezonowy

II danie

- Dwa rodzaje mięs
- Ziemniaki gotowane
- 2 rodzaje surówek

Pierwsze danie nocne (do wyboru)

**Żur staropolski z jajkiem i kielbasą
Gulaszowa**

Drugie danie nocne (do wyboru)

**Drób pieczony
Szaszłyk drobiowy \ wieprzowy**

Trzecie danie nocne

Barszcz czerwony z krokietem

Przystawki zimne

(9 do wyboru)

- Patera wędlin
- Deska serów serwowana z orzechami, krakersami oraz winogronem,
- Roladki ze szpinakiem
- Pomidory z mozzarellą i bazylią
- Mięsa pieczone
- Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym
- Sałatka z kebabowa z sosem 1000 wysp
- Śledź domowy
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Łosoś z chrzanem na bagietce
- Jajka z kawiolem lub z farszem
- Paszтет pieczony własnej produkcji
- Sałatka z brokułem sosem czosnkowym
- Galaretki drobiowe

Dodatkowo w cenie

Kawa
Herbata
Sosy
Dwa rodzaje pieczywa

DODATKOWE USŁUGI

Kredens Wiejski - 2000 zł

- różnorodne wędliny i mięsa, smalec własnej produkcji, pieczywa staropolskie, ogórki kiszane oraz małosolne.

Poprawiny - 150 zł /za os.

- w formie grillowania, mięsa grillowane, drób, kielbaski, kaszanka, sałatka grillowa ze świeżych warzyw, pieczone warzywa oraz pieczone ziemniaki, sosy. W godzinach 13:00 -18:00

Noclegi dla gości weselnych 150 zł/ za os.

- pokoje w pełni wyposażone, przewidziane na ok 80 osób w cenie zawarte jest śniadanie w formie bufetu (8:30 - 10:30)

PAKIET DEKORACYJNY (4500 ZŁ)

Kwiaty żywe - jedna kompozycja na stół

Serwety - kolorystyka do wyboru

Świece

Wazony

Numerki na stoły

Ścianka

Aranżacja patio: świeczniki, lampiony, tablica, czerwony dywan



MENU WESELNE

Pakiet rozszerzony 390 zł/os

Czas trwania imprezy do 10 godzin

OBIAD WESELNY

Rosół z domowym makaronem

Krem sezonowy

3 rodzaje mięs do wyboru w proporcji 50%,50% i 100%

- Stek mielony
- Pierś drobiowa z serem
- Kotlet schabowy
- Karczek ziołowy z sosem pieczeniowym
- Dewolay
- Zrazy wieprzowe z sosem myśliwskim

DODATKI : (2 do wyboru)

- Kluski śląskie
- Ziemniaki zapiekane
- Ziemniaki gotowane

3 rodzaje surówek:

Sałatka włoska z buraczków na ostro

Surówka z kapusty

Warzywa na parze podawane z masłem klarowanym

PIERWSZE DANIE NOCNE

(do wyboru)

- Zupa gulaszowa
- Żurek staropolski z białą kietbasą oraz jajkiem

DRUGIE DANIE NOCNE

(do wyboru)

- Pieczone prosie podawane z dwoma rodzajami kasz oraz sosem czosnkowym
- Golonki podawane na kapuście

TRZECIE DANIE NOCNE

(do wyboru)

- Szaszłyki wieprzowe/ drobiowe
- Drób pieczony

CZWARTE DANIE NOCNE

- Barszcz czerwony z krokietem

W CENIE

Domowa lemoniada

Apartament dla nowożeńców

Kawa, herbata, pieczywo, sosy, dipy, kosz owoców

PRZYSTAWKI ZIMNE

(12 do wyboru)

- Patera wędlin
- Tatar wołowy lub z łososia
- Deska serów serwowana z orzechami, krakersami oraz winogronem,
- Roladki ze szpinakiem
- Pomidory z mozzarellą i bazylią
- Mięsa pieczone
- Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym
- Sałatka z kebabowa z sosem 1000 wysp
- Śledź domowy
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Łosoś z chrzanem na bagietce
- Jajka z kawiolem lub z farszem
- Pasztet pieczony własnej produkcji
- Sałatka z brokułem sosem czosnkowym
- Galaretki drobiowe

