



OFERTA WESELNA 2025



MENU 330 ZŁ/OS.

OBIAD

Rosół z sarny z domowym makaronem
Roladki drobiowe ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
Dorsz na sosie porowym
Kotlet schabowy
Żeberka wieprzowe w miodzie i rozmarynie
Mini rumsztyk z dziczyzny

Ziemniaki, frytki, kopytka, surówki

ZAKĄSKI ZIMNE

Schab z musem chrzanowym w galarecie
Szynka z sałatką z jaj z dodatkiem zielonego pieprzu w galarecie
Paté z wątróbek na bagietce z karmelizowaną cebulką
Rolada szpinakowa
Ryba w zalewie octowej
Ciasto francuskie zapiekane z warzywami
Śledzie z cebulą w oleju
Paszтет z dziczyzny z sosem tatarskim
Sałata grecka
Sałatka makaronowa z szynką
Pieczywo

KOLACJA I (OKOŁO 21:30)

Gołąbki z dzika
Karkówka w sosie własnym

KOLACJA II (OKOŁO 24:00)

Strogonow drobiowy z ryżem białym
Gulasz z dziczyzny z kaszą

KOLACJA III (OKOŁO 2:00)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kawa, herbata oraz woda niegazowana w karafkach bez limitu

MENU 360 ZŁ/OS.

OBIAD

Rosół z sarny z domowym makaronem
Roladki drobiowe z papryką i cukinią na sosie serowym
De Volaille
Pieczeń z dziczyzny w sosie własnym
Żeberka wieprzowe w miodzie i rozmarynie
Pieczony sandacz na musie gruszkowym

Ziemniaki, frytki, kopytka, surówki, warzywa gotowane

ZAKĄSKI ZIMNE

Pstrąg w galarecie
Schab z musem chrzanowym w galarecie
Szynka z sałatką z jaj z dodatkiem zielonego pieprzu w galarecie
Paté z wątróbek na bagietce z karmelizowaną cebulką
Rolada Szpinakowa
Ryba po japońsku
Mini wrapy z kurczakiem lub wegetariańskie
Sałata z grillowanym camembertem i żurawiną
Sałata grecka
Sałatka gyros
Pieczywo

KOLACJA I (OKOŁO 21:30)

Gołąbki z dzika
Szaszłyk drobiowy z ryżem

KOLACJA II (OKOŁO 24:00)

Karkówka po dworsku
Gulasz z dziczyzny z kaszą

KOLACJA III (OKOŁO 2:00)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kawa, herbata oraz woda niegazowana w karafkach bez limitu

MENU 400 ZŁ/OS.

OBIAD

Rosół z sarny z domowym makaronem
Polędwiczka wieprzowa na sosie pieprzowym
De Volaille
Roladki z królika faszerowane emulsją kurkowo pietruszkową na sosie śmietanowo-winnym
Zrazy z jelenia
Uda kaczki na sosie pomarańczowym
Pieczony halibut na sosie krewetkowym
Ziemniaki, frytki, kopytka, surówki, warzywa gotowane

ZAKĄSKI ZIMNE

Pstrąg wędzony
Pstrąg w galarecie
Schab ze śliwką w galarecie
Tatar z jelenia
Paté z wątróbek na bagietce z karmelizowaną cebulką
Rolada Szpinakowa
Ryba w zalewie octowej
Śledzie z cebulą w oleju
Sałata z grillowanym camembertem i żurawiną
Sałatka z kurczakiem i selerem konserwowym
Ciasto francuskie zapiekane z warzywami
Carpaccio z buraka
Pieczywo

KOLACJA I (OKOŁO 21:30)

Karkówka pieczona w sosie własnym z kaszą
Żurek z jajkiem

KOLACJA II (OKOŁO 24:00)

Gołąbki z dzika
Filet z kurczaka na sosie kurkowym z kopytkami

KOLACJA III (OKOŁO 2:00)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kawa, herbata oraz woda niegazowana w karafkach bez limitu

NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE

Pokój 2 osobowy dla Pary młodej gratis

Brak opłaty korkowej za dostarczone napoje i alkohole

Możliwość bezpłatnego zorganizowania ślubu w plenerze we własnym zakresie przy podpisaniu umowy na conajmniej 50 os. pełnopłatnych

Serwis tortu weselnego z zewnątrz bez opłat

Białe obrusy i białe serwetki bawełniane w cenie

Odpłatność usługodawców - 50% ceny za osobę

Odpłatność za dzieci do 2 lat - bezpłatnie
od 2 do 6 lat - 50% ceny za osobę

Rezerwacja sali weselnej jest do godziny 5:00 rano

DODATKOWO OFERUJEMY

Miejsca noclegowe na 36 osób (łącznie z Parą Młodą) - 1 pokój jednoosobowy,
8 pokoi 2-osobowych, 1 pokój 3-osobowy, 4 pokoje 4-osobowe
Nocleg w pokoju 2, 3 i 4 osobowym ze śniadaniem - 140 zł/os.
Nocleg w pokoju 1 osobowym ze śniadaniem - 200 zł/os.

Toast powitalny - 5 zł/os.

Organizacja poprawin - 100 zł/os.

Udziec wieprzowy z pieca - 1 szt. (na max 50 osób) - 800 zł

Dzik pieczony w całości - 1600 zł

Wiejski stół - 1500 zł

Deska wędlin lub serów - 400 zł/szt.

Słodki stół - cena ustalana indywidualnie

Tort weselny - cena ustalana indywidualnie

Profesjonalna usługa barmańska Vintage Bar - cena ustalana indywidualnie

Opłata za barmana z zewnątrz - 500zł

Usługi transportowe dostępne na terenie całego kraju - cena ustalana indywidualnie

Opakowanie jednorazowe na żywność - 2 zł/szt.

Obrus welurowy - 10 zł/os.,

dostępny w 4 różnych wariantach kolorystycznych: jasny beż, ciemny beż, brudny róż, czarny

Lampki na sufit - 500 zł

Białe pokrowce na krzesła - 10 zł/szt.

Białe pokrowce na krzesła stretch - 5 zł/szt.

Świeczniki złote 5-ramienne - 50 zł/szt.