

# *Oferta Weselna*







*Szanowni Państwo,*

*Dziękujemy za zainteresowanie naszym  
obiektem.*

*Organizacja tak ważnego wydarzenia  
to dla naszego zespołu ogromna przyjemność.  
Dodażymy wszelkich starań, aby najmniejszy  
szczeół został dopilnowany.*

*Przedstawiamy naszą ofertę weselną !*

*Zestaw 1 - 300zł/os.*

*1 Danie Ciepłe*

*Przystawka*

*Domowy pasztet z dziczyzny z chipsem z bekonu  
w towarzystwie sosu żurawinowego*

*Zupa*

*Tradycyjny rosół z makaronem i pietruszką*

*Danie główne*

*Devolay z masłem i ziołami*

*Schabowy marynowany w mleku i cebuli*

*Pieczeń z szynki w leśnych ziołach*

*Dodatki*

*Ziemniaki z masłem i koperkiem*

*Ziemniaki zapiekane w ziołach*

*Bukiet surówek*

*2 Danie Ciepłe*

*Zupa gulaszowa z pieczoną papryką i bagietką*

*3 Danie Ciepłe*

*Delikatna rolada z indyka faszerowana musem  
pistacjowym podana na sosie warzywnym*

*Dodatki*

*Kluski śląskie*

*Krucho salaty z sosem śmietanowym*

*4 Danie Ciepłe*

*Delikatne bitki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu  
z knedlem drożdżowym i glazurowanymi burakami.*

*5 Danie Ciepłe*

*Krem chrzanowy z białą kielbasą*

*Zestaw 2 - 320 zł/os.*

*1 Danie Ciepłe*

*Przystawki*

*Gryczany blin ze śmietaną, łososiem wędzonym i kawiozem*

*Zupa*

*Bulion z dzikiego ptactwa z kolorowym makaronem naleśnikowym*

*Dania główne*

*Soczysty schab panierowany w orzechach*

*Zapiekana pierś z kurczaka z pomidorami i serem*

*Plastry rolady wieprzowej na sosie myśliwskim*

*Dodatki*

*Ziemniaki z masłem i koperkiem*

*Młode ziemniaki w mundurkach zapiekane z rozmarynem*

*Bukiet surówek*

*2 Danie Ciepłe*

*Aromatyczny bogracz z kluskami lanymi*

*3 Danie Ciepłe*

*Zapiekane gołąbki z dziczyzną pod sosem*

*z leśnych grzybów*

*Dodatki*

*Ziółowe puree ziemniaczane*

*Salata z sosem winegret*

*4 Danie Ciepłe*

*Ragout z trzech mięs i soczystych warzyw,  
podane z kopytkami i bukietem młodych warzyw*

*5 Danie Ciepłe*

*Bursztynowy barszczyk czerwony podany  
z kruchym pasztecikiem*

## *Zimna płyta*

- Patera aromatycznych mięs z pieca*
- Domowy pasztet z sosem porzeczkowym*
- Śledź w oleju*
- Patera przekąsek piwnych z sosami*  
*(Nuggetsy, pops, warzywa w cieście)*
- Soczysty schab po warszawsku z pastą jajeczną*
- Policzki wieprzowe w galarecie z musztardą djon*
- Deska serów regionalnych*
- Mini babeczki z musem z pstrąga*
- Salata cesar z dressingiem anchois i kurczakiem*
- Salatka brokułowa z fetą i sosem jogurtowym*
- Pikle , marynaty( świeże warzywa)*
- Pieczywo , masło*
- Ciasta 3 rodzaje*
- Owoce*
- Napoje*
  - Aromatyczna kawa*
  - Wybór herbat czarnych i owocowych*
  - Cukier, cytryna, miód, mleko*
  - Woda mineralna z cytryną*
  - Sok jabłkowy, pomarańczowy*
  - Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)*

*Poprawiny - 100 zł/os.*

*Danie ciepłe*

*Żur z kielbasą i pieczone udko z kurczaka*

*lub*

*Żur z kielbasą i zeberko z pieca z karmelizowaną cebulką*

*Ziemniaki zapiekane*

*Duszona kapusta z koperkiem*

*Danie 2*

*Flaki wołowe lub strogonow*

*Zimna płyta*

*· Paleta wędlin wędzonych*

*· Galantyna z kurczaka*

*· Półmisek swojskich wędlin i salcesonów*

*· Śledź w pomidorach*

*· Sałatka jarzynowa*

*· Sałata grecka*

*· Tortille z szynką*

*· Masło, pieczywo*

*· Ciasta 3 rodzaje*

*Napoje*

*· Aromatyczna kawa*

*· Wybór herbat czarnych i owocowych*

*· Cukier, cytryna, miód, mleko*

*· Woda mineralna z cytryną*

*· Sok jabłkowy, pomarańczowy*

*· Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7 up)*

*Poprawiny w formie grilla 140 zł/os.*

*Z grilla*

- Marynowana karkówka w ziołach*
- Filet z kurczaka w aromacie papryki*
- Pikantne skrzydełka z kurczaka*
- Żeberka w marynacie miodowej*
- Ryba z warzywami w papilotach*
- Kielbaska myśliwska*
- Kaszanka z cebulką*

*Na zimno*

- Smalec ze skwarkami i jabłkiem*
- Kiszone ogórki*
- Kompozycja sałat i świeżych warzyw*
- Sałatka ziemniaczana z kurkami*
- Pieczywo*
- Sosy*

*Napoje*

- Aromatyczna kawa*
- Wybór herbat czarnych i owocowych*
- Cukier, cytryna, miód, mleko*
- Woda mineralna z cytryną*
- Sok jabłkowy, pomarańczowy*
- Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)*



*Stół Wiejski 35 zł/os.*

- Szynka z noga*
- Paszтет w cieście chlebowym*
- Wiejskie kielbasy*
- Pieczony boczek w leśnych ziołach*
- Salcesony i wiejskie podroby*
- Smalec ze skwarkami*
- Wiejski chleb z własnego wypieku*
- Puchate drożdżowe z maślaną kruszonką*
- Ogórki kiszzone*
- Marynaty*
- Chrzan, ćwikła, żurawina*

*Stół Słodkości 35 zł/os.*

- Sernik wiedeński*
- Szarlotka z kruszonką*
- Panna cotta z sosem malinowym*
- Crème brûlée*
- Galaretki z musami owocowymi*
- Eklerki z bitą śmietaną i słonym karmelem*
- Blok czekoladowy*
- Tarta owocowa z kremem*
- Salatka owocowa i filetowane owoce*

## *Dodatkowo*

*Tatar wołowy 15 zł / os.*

*Tatar z łososia lub pstrąga tęczowego z musem z awokado 12 zł/ os.*

*Tatar ze śledzia z piernikiem 9 zł/ os.*

*Carpaccio wołowe 10 zł/ os.*

*Pstrąg faszerowany w całości 65 zł/ szt.*

*Jesiotr faszerowany 390 zł/ szt.*

*Bliny gryczane z kawiozem 9 zł/ os.*

*Krewetki tygrysie na maśle 28 zł/ os.*

*Deska serów z 4 stron świata 15 zł/ os.*

*Udziec wieprzowy podawany z kaszą i kapustą 45 zł/ os.*

*Prosiak, pieczony podawany z kaszą i kapustą 50 zł/ os.*

*Deska z udźcem pieczonym z jelenia 50 zł/ os.*