

Menu weselne - Pensjonat „MICHELIN”

* cena obowiązuje od 60 osób pełnopłatnych,

350zł/os.

I podanie - 3 porcje

Rosół z makaronem (i dodatkami marchewka i pietruszka)

Polędwiczka wieprzowa ze śliwką - 50%

Kotlet wrocławski - 60%

Kotlet de volaille - 70%

Pieczeń z karczku z kluskami śląskimi - 70%

Filet z dorsza z pieca - 50%

Ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki, zestaw
surówek (3 rodzaje), sałatka grecka

II podanie - 1,5 porcji

Barszcz czerwony z pasztecikiem (1 szt./os.)

Kotlet hawajski z ryżem curry - 50%

Schab szefa - 50%

Pieczone udka kaczki - 50%

Warzywa gotowane, Szyszka pieczona,

III podanie - 2 porcji

Roladka drobiowa ze szpinakiem - 70%

Golonka w plastrach na kapuście - 50%

Koperta ze schabu z pieczarkami - 70%

Frytki, kulki ziemniaczane,

IV podanie Żurek z białą kiełbaską lub flaki

Przystawki na stołach głównych:

Sałatka z grillowanym kurczakiem 50%,

Śledzik w oleju z cebulką i ogórkiem, Roladki z
łososiem i szpinakiem 50%

Roladki z szynki w galarecie, Pasztet z żurawiną 50%,
pieczywo,

Serwis kawowy + słodkości i owoce - osobny stół:

Kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, woda niegazowana w
dzbankach z cytrynką,

Ciasto: 2 p/os. (sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką, ciasto
krówka, w-z),

Owoce (różne rodzaje)

- Menu modyfikowane na życzenie klienta

390zł/os.

I podanie - 3 porcje

Rosół z makaronem (i dodatkami marchewka i pietruszka)

Polędwiczka wieprzowa ze śliwką - 50%

Pieczone udka kaczki z żurawiną - 60%

Kotlet De volaille - 70%

Pieczeń z karczku z kluskami śląskimi - 70%

Filet z łososia z pieca - 50%

Ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki, zestaw
surówek (3 rodzaje), sałatka grecka

II podanie - 1,5 porcji

Barszcz czerwony z pasztecikiem (1 szt./os.)

Kotlet hawajski z ryżem curry - 50%

Schab szefa - 50%

Pieczone udka kaczki - 50%

Warzywa gotowane, Szyszka pieczona,

III podanie - 2 porcje

Roladka drobiowa ze szpinakiem - 70%

Golonka w plastrach na kapuście - 60%

Koperta ze schabu z pieczarkami - 70%

Frytki, kulki ziemniaczane,

IV podanie Żurek z białą kiełbaską lub flaki

Przystawki na stołach głównych:

Tortilla z warzywami, Sałatka z grillowanym
kurczakiem 50%, Śledzik w oleju z cebulką i
ogórkiem, Roladki z łososiem
i szpinakiem 50%

Roladki z szynki w galarecie, Pasztet z żurawiną 50%,
pieczywo,

Serwis kawowy + słodkości i owoce - osobny stół:

Kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, woda niegazowana w
dzbankach z cytrynką,

Ciasto: 2 p/os. (sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką, ciasto
krówka, w-z),

Owoce (różne rodzaje)

Napoje niegazowane na stołach głównych:
pomarańczowy i jabłkowy w dzbankach

*korkowe GRATIS

- Menu modyfikowane na życzenie klienta

W cenie:

- **Oświetlenie kolorowym światłem LED,**
- **Pokój dla pary młodej w dniu wesela – GRATIS!** (przy minimalnej ilości osób pełnopłatnych: 60 i menu od 350 zł/os),
- **Sala do dyspozycji do 12 godzin** (* maksymalnie do godziny.: 05:00),
- **Nakrycie stołów, białe obrusy, zastawa stołowa, obsługa kelnerska,**
- **Możliwość korzystania z tarasu dostępnego z Sali weselnej,**
- **Wszystkie dania podane w menu,**
- **Owoce zawarte w cenie – dotyczy przyjęcia bez poprawin** (z poprawinami + 8 zł/osoba)
- **Napoje niegazowane - soki zawarte w cenie – dotyczy przyjęcia bez poprawin** (z poprawinami + 15 zł/ os.)

Państwo młodzi zapewniają:

- tort, alkohol, napoje, szampan

Dekoracja Sali w gestii Państwa młodych

Możliwość zamówienia za dodatkową opłatą:

- **Poprawiny: 70 zł/os.** (przy minimalnej ilości osób 50, poniżej 50 osób - 4000zł za salę) – sala do dyspozycji od godz. 13:00 do godziny 19:00, (istnieje możliwość przedłużenia poprawin –koszt 400zł/każda rozpoczęta godzina),
- **Dzieci w wieku 2-6 lat - 50%, obsługa wesela (kamerzysta, fotograf, animator, zespół muzyczny, DJ) -50%,**
- **Pokrowce na krzesła (białe) – 9 zł/szt.**
- **Korkowe** (przy dostarczonym alkoholu, opłata za butelkę) - **9 zł/ butelka** (opłata obejmuje: schłodzenie alkoholu, podanie na stół, lód podawany na stoły),
- **Pokoje dla gości weselnych:**
 - **nocleg bez śniadania – 70zł/os. – nocleg ze śniadaniem – 90zł/os.** (nie dotyczy pobytu w pokojach jednoosobowych (130zł/pokój/doba bez śniadania lub 150 zł ze śniadaniem) i apartamentach- 280zł/doba bez śniadania),
- **Możliwość wynajęcia baru dostępnego na Sali weselnej – 400zł** (barmana zamawiają organizujący),
- **Miejsce i podłączenie fotobudki – gratis,**
- **Kaczka pieczona nadziewana owocami - 350zł/szt. – na zapytanie** (1 kaczka - dla ok. 20-25 osób),
- **Wiejski stół – od 1500zł** (dla 50 osób),
- **Tatar wołowy – 39 zł/porcja** *(wołowina – hodowla własna bydło rasy Limousine)
- **Zrazy wołowe – 60zł/ 2 sztuki** *(wołowina – hodowla własna bydło rasy Limousine)
- **Salatka capresse – 20 zł/porcja,**
- **Pstrąg na półmisku w galarecie – 89 zł/sztuka,**
- **W ofercie dania bezmięsne** (np.: szaszłyki warzywne, gołąbki z kaszą w sosie pieczarkowym, papryka nadziewana kaszą lub ryżem, makaron z warzywami, pieczarki nadziewane warzywami, kotlety jajeczne.),

W OFERCIE RÓWNIEŻ:

- **Biała lub bordowa bryczka do ślubu – ceny już od 800zł** (osiedle Michelin)
- **Możliwość wynajęcia koni do sesji zdjęciowej – cena 200zł/1 koń/1 godzina,**
 - **Oprowadzki dla dzieci na kucykach,**
 - **Możliwość wynajęcia powozu konnego,**