

(menu najtańsze nie podlega modyfikacja)

Wszystkie Alkohole w Tym sampan są po stronie Zamawiającego

Uroczyste powitanie Państwa młodych chlebem i solą (witają rodzice weselni)

Zupa

·Tradycyjny rosół drobiowo–wołowy z makaronem

Drugie Danie :(1 SZT. MIĘSA NA OSOBE)

·Schab nadziewany oczkiem wieprzowym i śliwkowym w sosie własnym

·Schab nadziewany mięsem wieprzowym i warzywami

·Schab czysty

·Pieczeń (szynka) wieprzowa czysta

·Roladka z drobiu z serem szynka i papryka

·Karkówka czysta

·Karkówka faszerowana drobiem

Dodatki:

·Ziemniaki puree (w sezonie letnim ziemniaki z wody z masłem i koperkiem)

·surówki np.(Kapusta biała , Wiórka buraczkowe , Marchewka z jabłkiem)

Deser do kawy:

Ciastko tortowe czekoladowo – orzechowe z masa czekoladowa i kawowa

DANIA KOLACYJNE :

Zrazik w sosie grzybowym + kluska śląska + k. czerwona 20.00

Strogonow/flaczki 23.00

Barszczyk z Paluszkami serem i Kminkiem 1.30

PRZYSTAWKI :

Sałatka Jarzynowa

Sałatka Grecka

Sałatka Pieczarkowa

Wędliny w 5 gatunkach

Galaretka drobiowa

Koreczki Śledziowe

Pieczyno jasne

CIASTA :

·Ciasto (różne rodzaje układane na paterach na stołach)

·Paczki dla gości w cenie wesela (50% ilości osób dorosłych)

Zimne napoje/ ciepłe :

·Serwis kawowy + Herbata w 10 Gatunkach

·sok Pomarańcz(podawane w dzbankach)

·woda niegazowana z cytryną (podawana w dzbankach)

·napoje niegazowane Tymbark w szklanych butelkach 0,33l

·woda mineralna gazowana i niegazowana

·napoje gazowane kolorowe standard (oranżada, pomarańcz. Cytryna, grejpfrut, cola)

OWOCE:

·owoce mieszane (podawane na paterach)

Wszystkie Alkohole w Tym sampan są po stronie Zamawiającego
Kelnerzy nie roznoszą Alkoholu

Na początek : (witają rodzice weselni)

Uroczyste powitanie Państwa młodych chlebem i solą oraz wodą

Przystawka : dodatkowo koszt 10 zł/os.

- Plaster Indyka pieczonego z kielkami w sosie miętowo limonkowym
- Polędwiczka w sosie żurawinowym z nutką wina czerwonego na rukoli
- Babeczka z sałatką z kaszy bulgur
- Muszelka makaronowa (farsz – sałatka z tuńczykiem lub sałatka z twarogiem)

Zupa:

- Tradycyjny rosół drobiowo–wołowy z makaronem
- Zupa z serków topionych z groszkiem ptyś.
- Zupa z brokułów z groszkiem ptyś.
- Zupa neapolitańska z kurczakiem i groszkiem ptyś.
- Zupa królewska z mięsem i warzywami
- Bulion z pierożkami mięsnymi
- Krem z borowików z grzankami

Weganie / Wegetarianie :

- Krem z białych warzyw
- Rosół warzywny

Drugie Danie :Mięsa serwowane na talerzach po 2 gatunki na osobę w cenie pakietu.

(Półmasek Obiadowy mięsa serwowane na półmiskach 4 gatunki liczone po 2,5 szt./os.+ 15 zł)

- Schab nadziewany mięsem wieprzowym i warzywami
- Rolada z Polędwiczki faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Schab nadziewany śliwką lub morelą
- Schab czysty
- Pieczeń (szynka) wieprzowa czysta
- Indyk czysty
- Rolada z indyka faszerowana morelą i marchewką
- Rolada z indyka faszerowana mięsem wieprzowym i grzybami

- Roladka z drobiu z serem szynką i papryką
- Dewolaj mielony z masłem i koperkiem
- Kotlet drobiowy z ananase i żurawina
- Kula drobiowa faszerowana mięsem i warzywami
- Schabowy – tylko do półmiska obiadowego

Weganie / Wegetarianie :

- Ryba Dorsz
- Ser camembert panierowany
- Kotlet z kaszy jaglanej z fasolka czerwona
- Zraziki z kaszy gryczanej
- Bocznik panierowany

Dodatki:

- Sos pieczeniowy jasny podawany w sosjerce
- Ziemniaki puree (w sezonie letnim ziemniaki z wody z masłem i koperkiem)

·**Zestaw 3 surówek**- Kapusta biała ,Kapusta czerwona, Marchewka z Jabłkiem

Buraczki wiórka z cebulka i przyprawami , Z pora, Z selera i rodzynka, Z selera i koperkiem,
Szwedzka z ogórkiem konserwowym, surówka z białej rzodkwi,
kapusta pekińska z papryką i tymiankiem, kapusta zasmażana , mizeria,

DESER:

- W – Z
- Tortowy czekoladowo – kawowy
- Szarlotka po królewsku z gałką lodów
- Owocowy z brzoskwiniami
- Tortik Tiramisu
- Czarny Las
- Tortik truskawkowo-borówkowy
- Tortik Miętowy
- Tortik Bananowy z musem malinowym
- Tortik Czekoladowy z musem malinowym

- Lody w pucharku z bitą śmietaną sosem i rurka
- Tort wjazdowy z racami podany po obiedzie **6 zł/os.**
- Tort wjazdowy z racami podany ok 21,00 -22,00 **12 zł/os**
- Wjazd tortem z innej cukierni **3 zł/os.**

DANIA KOLACYJNE : 2 dania mięsne + 1 danie płynne

- Udko faszerowane mięsem wieprzowym z grzybami
- Filet drobiowy z warzywami i grzybami pod pierzynką
- Roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem i żurawiną cięty na skos
- Roladka drobiowa faszerowana brokułem i fetą podana na musie z brokuła
- Filet w sosie musztardowym + bukiet jarzyn
- Pierś z kurczaka w sosie salsa + ryż biała + wiosenna
- Kieszonka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami szpinakiem na pesto z rukoli
- Filet czosnkowy z kaparami
- Kasztany panierowane w płatkach kukurydzianych
- Półmisek na płonqco** Szaszłyk wieprzowy + Dramstik + Eskalopka w asyście kubeczka barszczu
- Danie Meksykańskie (Paski mięsa z kurczaka i polędwiczkami)
- Sakiewka drobiowa z warzywami i porem **+ 5 zł/ os.**
- Sakiewka drobiowa z mozzarella pomidorami i szpinakiem **+ 5 zł/ os.**
- Gulasz węgierski z kluska śląską + buraczki na ciepło
- Karkówka czysta w sosie myśliwskim z 3 pierogami ziemniaczanymi
- Rolada z karkówki faszerowana drobiem w sosie ogórkowym
- Rolada z karkówki faszerowana szpinakiem
- Szwajcar z serem i szynką + krążki ziemniaczane + surówka
- Duszona roladka ze schabu faszerowana ogórkiem i marchewką
- Roladka ze schabu faszerowana kapustą kiszona w sosie grzybowym
- Medalion + sos borowikowy
- Rolada ze schabu faszerowana porem, szynką i papryką
- Schab pieczony bity w jarzynach i kalafiorem

- Prosiak na płonąco (min.150 osób)
- Polędwiczki z leczem **+ 5 zł/ os.**
- Polędwiczka faszerowana drobiem w sosie kurkowym **+ 5 zł/ os.**
- Kotlet cielęcy z indykiem jabłkiem i żurawina **+ 10 zł/ os.**
- Zrazy wołowe w sosie chrzanowym **+ 10 zł/ os.**
- Roladka wołowa z ogórkiem i cebulka **+ 10 zł/ os.**
- Udka z kaczki **+ 10 zł/ os.**
- Makaron penne z łososiem norweskim z warzywami śródziemnomorskimi **+ 10 zł**
- Dorsz z warzywami podany w asyście ziemniaczków
- Dorsz w sosie chrzanowym + krążki ziemniaczane + surówka z pora
- Strogonow
- Bogracz
- Flaki
- Forszmak
- Zupa Gulaszowa
- Krem pomidorowy z płatkami migdałowymi
- Barszczyk z Pasztecikiem i Kapuśniaczkiem
- Barszczyk Krokietem lub Pierogami mix (ryskie , z kapusta , z mięsem) **+ 5 zł/ os.**

Dania Weganie / Wegetarianie :

- Kotlet z ciecierzycy
- Ratatuj (Leczo)
- Warzywa z makaronem ryżowym
- Zupa z soczewicy
- Gulasz z soczewicy
- Makaron pod różną postacią

Dodatki :**Surówki :**

- Frytki karbowana , Frytka łódzka →Colesław
- Rozetki ziemniaczane →Wiosenna
- Ryż z warzywami →Mix sałat
- Kluska śląska →Bukiet Jarzyn
- Talarki ziemniaczane →Z buraka surowego wiórka
- Makaron grandine →Fasolka szparagowa
- Gnocchi (**włoskie** kluseczki) →Z czerwonej Rzodkwi (w okresie letnim)

Obsługa Stołu wiejskiego z powierzonych wyrobów 300 zł**Wypożyczenie podgrzewacza z pastą do pierogów 150 zł****Zawartość Stołu wiejskiego w kwocie 2500 zł**

Kiełbaska, szynka , boczek , klops, salceson , pasztet

Udziec z kością , kaszanka, kabanos z koniny, polędwiczka pieczona

Smalec , ogórki , chleb wiejski, pieczarka marynowana, papryka marynowana

Gołąbki w sosie pomidorowym lub grzybowym + 500 zł (40 szt.)

Pierogi Mix + 500 zł (300 szt.)

Żeberka z Golonka w kapuście + 1000 zł (20 szt. + 20 szt.)

Łosoś w dzwonki i Pstrągi w Galarecie +800 zł

PRZYSTAWKI / DODATKI : (do wyboru 7 pozycji)

- Jarzynowa
- Sałatka Śledziowa
- Sałatka Porowa
- Sałatka z Ciecierzycy
- Sałatka z selerem naciowym 1
- Sałatka z selerem naciowym 2
- Sałatka Dekoracyjna
- Sałatka Warstwowa z prażoną cebulką +2 zł/os.
- Sałatka z Makaronowa I
- Sałatka z Makaronowa II z Rukoli i suszonych pomidorów +2 zł/os.
- Sałatka Węgierska
- Sałatka z Tortellini na rukoli na oleju z pomidorów suszonych
- Sałatka z Makaronem Tortellini
- Sałatka z brokuła
- Sałatka z Kurczakiem i brokułami + 2 zł/os.
- Sałatka grecka
- Sałatka z kaszą Bulgur
- Sałatka z Gyrosa jest z dopłatą + 2zł/os
- Sałatka Cezar + 2zł/os
- Sałatka z Kurczaka z selerem naciowym i żurawiną + 2zł/os
- Koreczki śledziowe na raz
- Galaretka drobiowo – wieprzowa
- Capresse z pomidorami i bazylią
- Mix 1- Koreczki ze śliwką i boczkiem, Koreczki z mozzarella i pomidorkiem koktajlowym
- Mix 2 – Vole – Venty z ciasta francuskiego + Pierożki kebabowe + Rożki francuskie
- Mix 3 - Rolada szpinakowa z łososiem, Oczko z Tortilli , ślimaczki z serem i oliwka
- Mix 4 (Mięsa w galarecie, Rolada szpinakowa z łososiem, sery pleśniowe **+10 zł /os.**)
- Wędlna swojska (Kiełbaska, szynka, boczek, klops, salceson, pasztet) **+10 zł /os.**
- Wędlna pomieszana z serami wędzonymi
- Pasztet pieczony z żurawina
- Chrzan

·Pieczywo jasne i ciemne

CIASTA :

- Ciasto (różne rodzaje układane na paterach na stołach)
- Paczki dla gości w cenie pakietu (50% ilości osób dorosłych)
- owoce mieszane (podawane na paterach)
- Paczki dodatkowe **35 zł/szt.**
- *Kącik deserków* **7 zł/szt.** -
- Fontanna czekoladowa z dodatkami **1300 zł** do 1,00 w Nocy

Zimne napoje/ ciepłe : nielimitowane

- Kawowy / herbaty
- Sok Pomarańcz (podawane w dzbankach)
- woda niegazowana z cytryną (podawana w dzbankach)
- napoje niegazowane Tymbark w szklanych butelkach 0,33l
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- napoje gazowane kolorowe (oranżada, pomarańcz. Cytryna, grejpfrut, cola)
- napoje gazowane kolorowe Marka : Pepsi, mirinda, 7 up. **(za dopłatą 10 zł/os.)**

Podstawowa Dekoracja:

- Obrus Biały
- Pełna zastawa Stołowa
- Świecek Biały
- Serwety Płócienne przy każdym naczyniu w kolorze ekri

Dodatkowo :

- Pokrowce na krzesła + 5 zł

Dekoracja Sali i Kwiaty są po stronie zamawiających