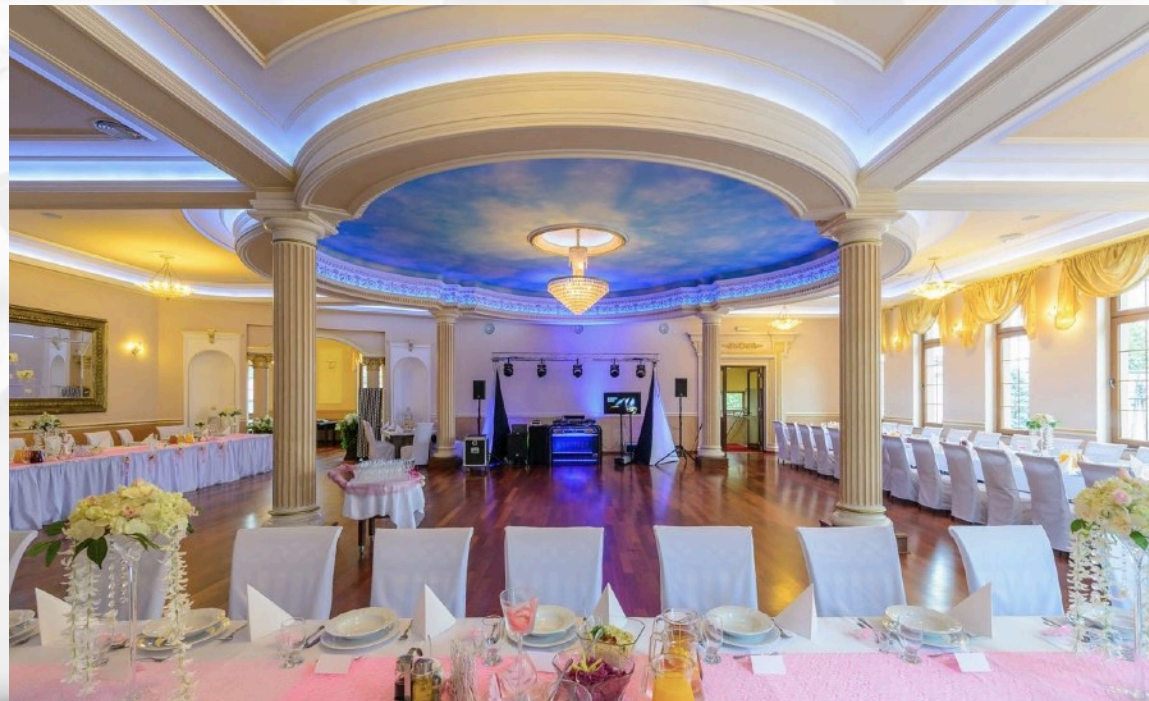


Oferta weselna 2020/2021



*Restauracja Nowa Maja. Pyszne jedzenie, dobra atmosfera,
profesjonalna obsługa.
Wspaniałe miejsce na organizację wesela do 150 osób.*



Wariant I Cena 190 zł / osobę.

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Wino musujące dla gości

OBIAD

Zupa: Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi.

Danie główne 2 szt. mięsa / osobę.

- Rolada wieprzowa lub pieczeń wieprzowa
- Filet z kurczaka zapiekany z cukinią i pomidorami.
- Udko faszerowane szpinakiem
- Tradycyjny schabowy smażony na smalcu
- Schab faszerowany szynką i serem

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem, ziemniaczki opiekane, kluski śląskie,
- Sałatka z selera z orzechami włoskimi, surówka z białej kapusty z ogórkiem zielonym, kapusta czerwona z żurawiną

DESER:

- Lody z owocami
- Panna Cotta

NAPOJE - BEZ OGRANICZEŃ

- Woda i soki
- Kawa
- Herbata

ZIMNA PŁYTA:

- Deska z trzema rodzajami serów
- Śledzie w śmietanie
- Pasztet Szefa Kuchni
- Tradycyjna galareta wieprzowa
- Tymbaliki drobiowe i warzywne
- Necówka
- Schab faszerowany śliwką
- Salceson
- Karczek faszerowany ziołami
- Sałatka grecka, sałatka ryżowa z tuńczykiem
- Pieczywo, masło

KOLACJA I (opcje do wyboru)

- Schab faszerowany warzywami w sosie czosnkowym, ryż, sałatka nicejska
- De Volaille, frytki, sałatka z kapusty pekińskiej

KOLACJA II (opcje do wyboru)

- Kwaśnica na wieprzowinie
- Żurek z jajkiem i kielbasą

KOLACJA III

- Barszcz czerwony na wędzące z krokietem

Wariant II Cena 220 zł / osobę.

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Wino musujące dla gości

OBIAD

Zupa:

- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- Krem z zielonego ogórka

Danie główne 2 szt. mięsa / osobę.

- Rolada wołowa
- De Volaille z masłem
- Filet z indyka panierowany w migdałach.
- Schab faszerowany pieczarkami
- Udko faszerowane szpinakiem

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem, ziemniaczki opiekane, kluski śląskie,
- Sałatka z selera z orzechami włoskimi, surówka z białej kapusty z ogórkiem zielonym, kapusta czerwona z żurawiną

DESER:

- Lody z owocami
- Panna Cotta
- Suflet czekoladowy z lodami

NAPOJE - BEZ OGRANICZEŃ

- Woda i soki
- Kawa
- Herbata

OWOCE SEZONOWE NA STOŁACH

ZIMNA PŁYTA:

- Deska z trzema rodzajami serów
- Śledzie na dwa sposoby
- Pasztet Szefa Kuchni
- Tradycyjna galareta wieprzowa
- Tymbaliki drobiowe i warzywne
- Necówka
- Schab faszerowany śliwką
- Salceson
- Karczek faszerowany ziołami
- Ozorki w galarecie
- Salami, kabanosy
- Szyńka z kremem chrzanowym
- Sałatka hawajska, sałatka gyros
- Pieczywo, masło

KOLACJA I (opcje do wyboru)

- Udko z kaczki w sosie śliwkowym, kopytka, buraki
- Polędwiczka wieprzowa w sosie podgrzybkowym, gnocci, sałatka nicejska

KOLACJA II

- Biesiadna kolacja serwowana przez szefa kuchni. Płonąca kita wieprzowa, golonka, karczek z grila, ser camembert, ziemniaki z masłem czosnkowym, kapusta zasmażana, chrzan, musztarda

KOLACJA III (opcje do wyboru)

- Barszcz czerwony na wędzące z krokietem
- Żurek z kielbasą i jajkiem

Wariant III Cena 255 zł / osobę.

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Wino musujące dla gości

PRZYSTAWKA (opcje do wyboru)

- Pasztet z żurawiną
- Galantyna z kaczki

OBIAD

Zupa

- Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi
- Podgrzybkowa z mascarpone

Danie główne 2,5 szt. mięsa / osobę.

- Rolada wołowa
- De Volaille z masłem
- Filet z indyka panierowany w migdałach.
- Schab faszerowany pieczarkami
- Udko faszerowane szpinakiem

Dodatki

- Ziemniaki gotowane z koperkiem, ziemniaczki opiekane, kluski śląskie,
- Sałatka z selera z orzechami włoskimi, surówka z białej kapusty z ogórkiem zielonym, kapusta czerwona z żurawiną

DESER

- Panna Cotta z sosem malinowym
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Suflet czekoladowy z lodami

NAPOJE - BEZ OGRANICZEŃ

- Woda i soki
- Kawa
- Herbata

OWOCE SEZONOWE NA STOŁACH

ZIMNA PŁYTA

- Deska z trzema rodzajami serów
- Śledzie na dwa sposoby
- Pasztet Szefa Kuchni
- Tradycyjna galareta wieprzowa
- Tymbaliki drobiowe i warzywne
- Necówka
- Schab faszerowany śliwką
- Salceson
- Karczek faszerowany ziołami
- Ozorki w galarecie
- Salami, kabanosy
- Sałatka z owocami morza
- Sałatka gyros
- Ryba w galarecie
- Capresse
- Pieczywo, masło

KOLACJA I (opcje do wyboru)

- Schab w porach, ziemniaki zapiekane, brokuły
- Pstrąg pieczony w migdałach, kuleczki ziemniaczane, sałatka nicejska

KOLACJA II

- Biesiadna kolacja serwowana przez szefa kuchni. Płonąca kita wieprzowa, golonka, karczek z grila, ser camembert, ziemniaki z masłem czosnkowym, kapusta zasmażana, chrzan, musztarda

KOLACJA III (opcje do wyboru)

- Buef Strogonow
- Gulasz knedlem

KOLACJA IV (opcje do wyboru)

- Barszcz czerwony na wędzące z krokietem
- Żurek z kielbasą i jajkiem