



# MENU WESELNE 185 ZŁ

Wesela w stylu rustykalnym, leśnym,  
ogrodowym oraz folk w otoczeniu  
przyrody lasu

## W CENIE PAKIETU:

Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Brak opłaty korkowego  
Apartament dla Pary Młodej gratis  
Kawa i herbata w formie bufetu  
Owoce  
Sesja zdjęciowa z alpakami lub papugami  
na terenie Siedliska Józefówka (fotograf własny)

## ZUPA

*(do wyboru jedna z propozycji)*

Rosół z wiejskiej kury z makaronem  
Krem szparagowy z koperkiem i śmietaną  
Włoski krem pomidorowy z bazylią i śmietaną  
Krem z zielonego groszku z prażonymi ziarnami słonecznika  
Krem z pieczonych buraków  
Krem kalafiorowy z prażonymi płatkami migdałowymi

## DANIE GŁÓWNE

*3 porcje / osoba*

*(do wyboru 8 propozycji: 4 x mięsa panierowane, 3 x w sosie, 1 x saute)*

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany  
Tradycyjny kotlet schabowy zapiekany z serem, papryką i pieczarkami  
Kotlet saute z cebulą i pieczarkami  
Rolada wieprzowa / grzyby / sos własny  
Eskalopki wieprzowe / sos grzybowy  
Pieczeń wieprzowa / sos własny  
Schab wieprzowy / szparagi / ser żółty  
Schab wieprzowy / suszona żurawina / ser pleśniowy / oliwki / jabłko / ciasto francuskie  
Sznycel wieprzowy  
Roladka wołowa / ogórek kiszony / boczek / cebulka  
Wołowina duszona w czerwonym winie z warzywami  
De volaille / masto / pietruszka  
Kieszonka z piersi kurczaka wypełniona warzywami w sosie potrawkowym  
Medalion drobiowy z pieczarkami  
Filet drobiowy z suszonymi pomidorami i serem feta  
Filet drobiowy z serem i pieczarkami oraz masłem i pietruszką  
Filet drobiowy z wędzonym serem i grillowanym pomidorem  
Filet z dorsza zapiekany w piecu z szpinakiem i mozzarellą  
Morszczuk z salsą warzywną

## DODATKI

*do wyboru 3 dodatki skrobiowe oraz 3 dodatki warzywne*

Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Pyzy

Frytki

Kluski śląskie

Ryż z curry

Kasza

Zestaw 3 surówek

Buraczki na ciepło lub zimno

Warzywa gotowane

Warzywa grillowane

Kapusta zasmażana

Kapusta modra na gorąco

## DESER

*do wyboru 1 propozycja*

Creme brulee

Panna cotta, sos malinowy

Deser lodowy (2 gałki lodów czekolada lub śmietanka,  
podane z sosem czekoladowym i śmietaną)

Deser leśny mech; krem z owoców leśnych z biszkoptem szpinakowym

## ZIMNY BUFET

*3 porcje / osoba*

Szparagi /szynka konserwowa

Schab z marynowanymi pomidorami

Wiejskie kurze jajko z szynką i sałatką jarzynową

Pieczeń ze schabu wieprzowego

Karkówka wieprzowa z sosem tatarskim

Pasztet wieprzowy w cieście francuskim

Drobiowy filet w galarecie

Indyk z marynowanymi owocami

Galareta drobiowa lub wieprzowa

Galantyna drobiowa

Tymbaliki rybne

Tatar z śledzia podawany na grzance

Pstrąg w galarecie

Dorsz w galarecie

Cukinia grillowana z serem kozim i rukolą

## SAŁATKI

*do wyboru 2 propozycje*

Mix sałat z grillowaną wieprzowiną z dodatkiem  
kaszy kuskus czerwonej fasoli oraz cukinii

Sałata lodowa i rukola podawana z suszonymi pomidorami,  
ogórkiem i ziarnami słonecznika polana sosem vinegrette

Sałatka grecka

Sałatka gyros

Sałatka brokułowo - kalafiorowa z majonezem i jajkiem

Sałatka tradycyjna jarzynowa

Sałatka ziemniaczana z boczkiem grillowanym ogórkiem  
kiszonym połączona majonezem z dodatkiem czosnku

## ATRAKCJA SZEFA KUCHNI

*120 g / osoba, godzina 22:00*

Mix mięs: pieczona / peklowana / gotowana / łopotka / schab / karkówka

Dipy

Swojskie kietbasy wyrobu szefa kuchni

Chleb wiejski wypiekany na miejscu

Smalec i ogórki kiszone

Bigos

Żurek

## NOCNY POSIŁEK

*1,5 porcji / osoba pakiet, podawane ok godziny 2:00*

Biała kietbasa własnego wyrobu

Udko z kurczaka

Golonka gotowana lub po bawarsku

Kapusta kiszona gotowana

Barszcz z pasztecikiem

## OPCJE PODAWANIA JEDZENIA W TRAKCIE WESELA

obiad podawany do stołu lub bemarowo

deser i słodkości mogą być podane do stołu lub być serwowane w słodkim stole

zakąski mogą być podane w stole lub w bufecie

Śniadanie nocne może być podane w stole lub bemarowo w bufecie

(Wszystko w zależności od życzenia Państwa Młodych)

## DODATKOWE OPCJE KULINARNE

Stół staropolski z wyrobami własnej produkcji 100 g/porcja - **15 zł / osoba**

Płyta włosko-hiszpańskich wędlin oraz serów 80 g/porcja - **12 zł / osoba**

Pstrąg łososiowy z grilla z masłem czosnkowym i ziołami - **19 zł**

Płyta ryb wędzonych 10 porcji - **150 zł**

Tatar wołowy - **15 zł / porcja**

Pieczone prosię - **1200 zł / 100 porcji**

Pieczony dzik elementy - **1500 zł / 100 porcji**

Baranina elementy **1250 zł / 100 porcji**

Strogonoff wołowy z kluskami - **15 zł / porcja**

Zupa węgierska - **14 zł / porcja**

Czernina na gęsinie z kluseczkami - **14 zł / porcja**

Flaki wołowe - **15 zł / porcja**

Tort smak i forma do ustalenia - **60 zł / kg**

Tort artystyczny - **18 zł / porcja**

Fontanna czekoladowa 15 kg (w cenie owoce wafle pianki itp.) - **1300 zł**

Słodki stół ciasta deserki 3 porcje / osoba asortyment do ustalenia - **18 zł / osoba**

Ciasto podane do stołu asortyment sezonowy do wyboru na miejscu - **4 zł / porcja**

## MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA

Kompozycji kwiatowych cena w zależności od wyboru kwiatów  
(koszt zakupu kwiatów i świec) - **od 15 zł do 20 zł** od osoby wykonanie.

Dekoracje krzesel indywidualnie: pokrowce - **10 zł sztuka**,  
przy drewnianych krzesłach wstążka - **2 zł od krzesła**

Napis Love ażurowy - **400 zł**

Fotobudka - **1100 zł / 2 godziny**

Usługa barmańska (alkohol własny) - **od 1000 do 1500 zł**

Podtalerze złote lub drewniane kręgi - **4 zł / szt.**

Ceremonia zaślubin w Siedlisku Józefówka - **1100 zł**

Animator dla dzieci - **300 zł / godzina**

Ścianki które mamy na stanie - **gratis**

Obrusy z dostępnych kolorów - **gratis**

## NAPOJE

Woda z miętą i cytryną 1 litr - **4 zł**

Sok 1 litr - **5 zł**

Napoje gazowane 1 litr - **6 zł**

Lemoniada 5 litrów - **45 zł**

Możliwość zamówienia beczki piwa 30 lub 50 l - cena według aktualnego cennika

## INFORMACJE DODATKOWE

Na 10 osób (gości weselnych) obsługuje 1 kelner – opłata 180 zł  
1 kelner (w związku dużym kosztem obsługi kelnerskiej)

Od całości wesela pobierana jest opłata serwisowa  
(szkło cytryna mięta lód schłodzenie napoi i alkoholu) jednorazowo - **300 zł**

Opłata talerzykowa za wniesienie ciasta własnego - **5 zł / osoba**

Opłata talerzykowa za wniesienie tortu - **5 zł / osoba**  
(chłodnia + serwis) możliwość tylko po okazaniu paragonu

Dzieci w wieku 3-8 lat płatne 50% ceny

Osoby techniczne 50% ceny

Opłata recyklingowa ustalana indywidualnie

Pokoje noclegowe do 45 osób:

W zależności od liczby nocujących gości cena ustalana indywidualnie

Godzina przyjazdu gości hotelowych ustalana indywidualnie

Poprawiny lub poranny brunch cena ustalana indywidualnie

## OFERTA ORAZ CENA MOŻE ULEC ZMIANIE

*w przypadku np. nagłego wzrostu cen*

## OSOBA DO KONTAKTU

Józef Sadłocha - Szef, telefon: 519 503 200

e-mail: deljozef@op.pl