



OFERTA PRZYJĘĆ WESELNYCH



RZEMIOSŁO SMAKU

RESTAURACJA

SZANOWNI PAŃSTWO

Dziękujemy za zainteresowanie naszym obiektem!

Organizacja tak ważnego wydarzenia to dla naszego zespołu ogromna przyjemność.

Wybierając restaurację Rzemiosło Smaku zyskujecie pełne wsparcie i jasne zasady współpracy – od pierwszego spotkania aż po finałowy taniec.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą!



INFORMACJE OGÓLNE

Prezentujemy dwa zestawy weselne w cenie regularnej 335,00 zł oraz 355,00 zł. które mogą zostać dostosowane do Waszych indywidualnych preferencji.

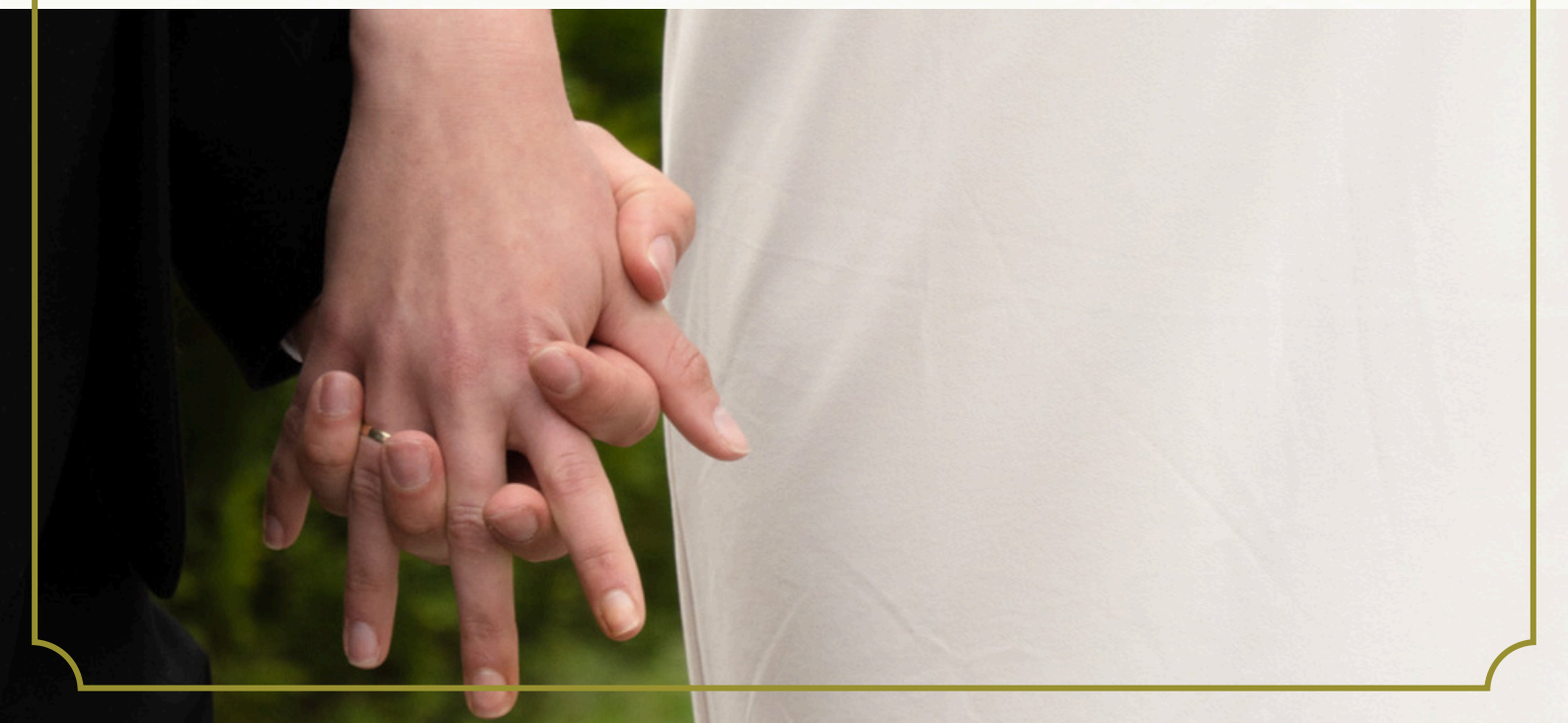
Dzieci do 3 roku życia nie są uwzględniane w kosztorysie.
Dzieci do 10 roku życia otrzymują 50% rabat.

Usługodawcy otrzymują odrębne pomieszczenie i są uwzględnieni również z 50% rabatem (dania główne).

Wesele trwa 12 godzin, natomiast poprawiny 7 godzin.

W cenę wliczony jest również apartament dla nowożeńców oraz koordynacja przyjęcia przez certyfikowaną Wedding Plannerkę.

Pokoje dla gości weselnych wraz ze śniadaniem oferujemy w specjalnej cenie: 180 zł/os.
Pokój jednoosobowy w cenie 210 zł z śniadaniem

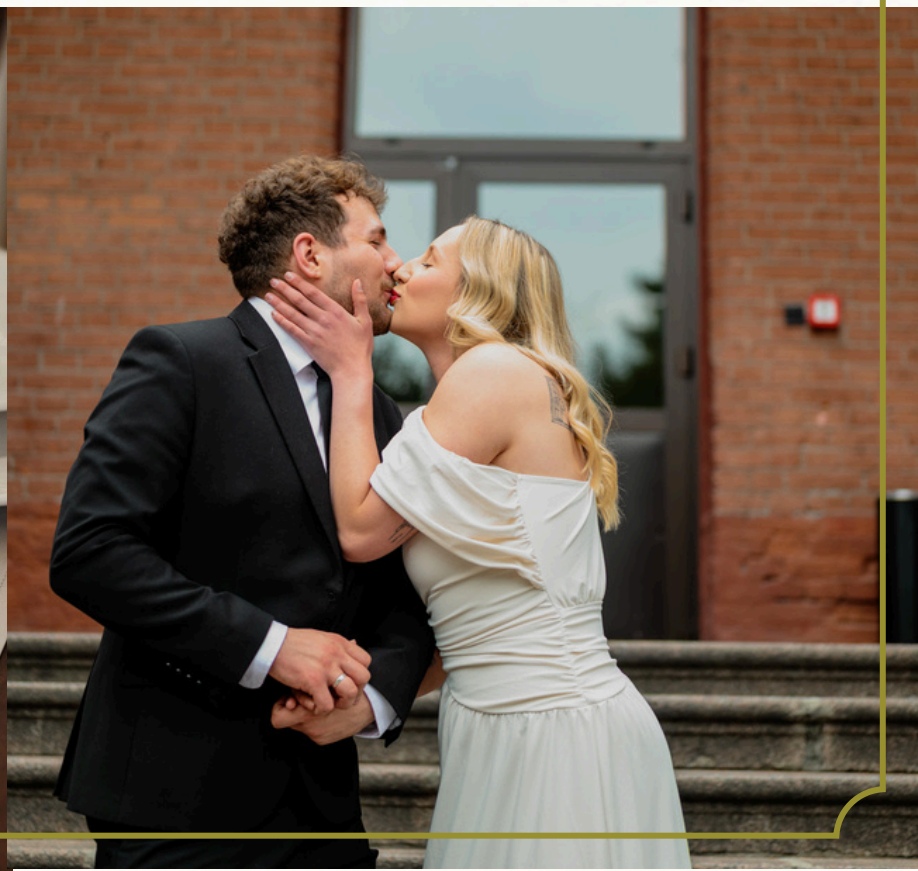


SALA I UKŁAD

Niezależnie czy planujecie klasyczne wesele,
czy uroczysty obiad dla najbliższych,
do Waszej dyspozycji oddajemy dwie sale:
Restauracyjną (do 120 osób) i Klubową (do 35 osób)

· dysponujemy długimi i okrągłymi stołami
· ustawienie sali jest omawiane indywidualnie
· zapewniamy obrusy w różnych wariantach kolorystycznych, podstawową dekorację kwiatową, złote podtalerze, świeczniki oraz serwetki
· bezpłatną strefę chill na tarasie
· przy zakupie alkoholu w naszej restauracji o wartości min. 200,00 zł całkowicie unikacie opłaty korkowej
· cena klasycznego tortu restauracyjnego wynosi 120 zł/kg





ZESTAW 1
335 ZŁ / OSOBA

PIERWSZE DANIE CIEPŁE

Przystawka

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

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem i pietruszką

Dania główne

De volaille 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

DRUGIE DANIE CIEPŁE

Zupa

Zupa gulaszowa z pieczoną papryką i bagietką

TRZECIE DANIE CIEPŁE

Danie główne

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

Dodatki

Kluski śląskie
Kruche sałaty z sosem śmietanowym

CZWARTE DANIE CIEPŁE

Krem chrzanowy z białą kiełbasą

ZESTAW 2
355 ZŁ / OSOBA

PIERWSZE DANIE CIEPŁE

Przystawka

Gryczany blin ze śmietaną, łososiem wędzonym i kawiorem

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

DRUGIE DANIE CIEPŁE

Zupa

Aromatyczny bogracz z kluskami lanymi

TRZECIE DANIE CIEPŁE

Danie główne

Zapiekane gołąbki z dziczyzną pod sosem z leśnych grzybów

Dodatki

Ziołowe puree ziemniaczane

Sałata z sosem winegret

CZWARTE 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, popsy, warzywa w cieście
Policzki wieprzowe w galarecie z musztardą dijon
Deska serów regionalnych
Mini babeczki z musem z pstrąga
Sałata cezar z dresingiem anchois i kurczakiem
Sałatka 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

135 ZŁ / OSOBA

PIERWSZE DANIE CIEPŁE

Żur z kiełbasą i pieczone udko z kurczaka

lub

Żur z kiełbasą i żeberko z pieca z karmelizowaną cebulką

Ziemniaki zapiekane

Dusona kapusta z koperkiem

DRUGIE DANIE CIEPŁE

Flaki wołowe *lub* Stroganow

ZIMNA PŁYTA

Paleta wędlin wędzonych

Galantyna z kurczaka

Półmisek swojskich wędlin i salcesonów

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, 7up)

POPRAWINY
W FORMIE GRILLA
155 ZŁ / OSOBA

Z GRILLA

Marynowana karkówka w ziołach
Filet z kurczaka w aromacie papryki
Pikantne skrzydełka z kurczaka
Ryba z warzywami w papilotach
Kiełbaska 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 SPALSKI

55 ZŁ / OSOBA

Pasztet w cieście chlebowym
Wiejskie kiełbasy
Pieczony boczek w leśnych ziołach
Smalec ze skwarkami
Wiejski chleb z własnego wypieku
Puchate drożdżowe z maślaną kruszonką
Ogórki kiszone
Marynaty
Chrzan, ćwikła, żurawina

STÓŁ SŁODKOŚCI

55 ZŁ / OSOBA

Sernik wiedeński
Szarlotka z kruszonką
Eklerki z bitą śmietaną i słonym karmelem
Mini desery w 3 smakach
Mini bezy z kremem i owocami
Mini sałatki owocowe
Muffinki
Pralinki

DODATKOWO

Strogonow ..... 40 zł
Tatar wołowy ..... 138 zł
Tatar z łososia lub pstrąga tęczowego z musem z awokado... 120 zł
Tatar że śledzia z piernikiem ..... 85 zł
Carpaccio wołowe ..... 98 zł
Pstrąg faszerowany w całości ..... 65 zł
Jesiotr faszerowany ..... 420 zł
Bliny gryczane z kawiorem ..... 50 zł
Krewetki tygrysie na maśle ..... 280 zł
Deska serów z 4 stron świata ..... 125 zł

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 ..... 55 zł/os.



