



MENU WESELNE

297 zł/ os

Przywitanie Młode Pary

*Chlebem i solą
Kieliszek wina musującego dla wszystkich gości*

ZUPA

Proszę o wybranie 1 pozycji

*Rosół z makaronem
Zupa grzybowa z lazankami
Krem z brokułów
Krem drobiowy z paprykowym julienne*

DANIE GŁÓWNE

Proszę o wybranie 4 pozycji

*Rolada śląska
Polędwiczka w boczku
Kaczka po staropolsku
Schab ze śliwką lub z pieczarkami
Filet z kurczaka w migdałach
Roladki z kurczaka ze szpinakiem
Karczek w ziołach
Łosoś w ziołach*

DODATKI

Proszę o wybranie 3 pozycji

*Kluski śląskie
Kluski ciemne
Ziemniaki z wody
Ziemniaki pieczone
Bratkartofle
Frytki
Ryż*

DODATKI

Proszę o wybranie 3 pozycji

*Kapusta modra
Kapusta zasmażana
Warzywa gotowane
Warzyw grillowane
Buraczki na zimno
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z kiszonej kapusty*

DESER

*Tort weselny i ciasta we własnym zakresie
lub ciasto pod zamówienie za dodatkową opłatą*



ZIMNA PŁYTA

*Deska mięs pieczystych: Schab ze śliwką, karczek, Filet ze szpinakiem,
Pieczeń wieprzowa z serem
Deska serów z orzechami i winogronami
Galaretki z kurczakiem
Galaretka z rybką
Śledzie w śmietanie
Śledzie w oleju
Jajo w sosie tatarskim
Melon w szynce parmeńskiej
Mozzarella z pomidorami i bazylią
Paszтет z żurawiną
Marynatki
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Sałatka makaronowa
Pieczywo mieszane i masło*

CIEPŁA KOLACJA I

Proszę wybrać 1 pozycję

*Barszcz czerwony z krokietem
Bigos staropolski
Potrawka z kurczaka z ryżem
Duet Szaszłyków drobiowo wegetariańskich*

CIEPŁA KOLACJA II

Proszę wybrać 1 pozycję

*Grillowany filet z kurczaka z warzywami ratatouille
De volaille z masłem i pieczonymi ziemniaki
Karkówka z masłem czosnkowym z frytkami*

CIEPŁA KOLACJA III

Proszę wybrać 1 pozycję

*Bogracz wieprzowy
Zupa gulaszowa
Żurek tradycyjny z jajkiem*

NAPOJE

*Soki owocowe 1l / os
Napoje gazowane 1l / os
Woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń
Kawa i herbata bez ograniczeń*



DODATKOWE OPCJE

***Płonący udziec w/p z kapusta zasmażaną i pieczonymi ziemniakami/
serwowane przez kucharza 40zł/os***

Fontanna czekoladowa z owocami - od 800zł do 2000zł w zależności od ilości osób

Stół wiejski - od 1000 zł do 2000zł w zależności od ilości osób

Patera owoców – 70 zł.

Słodyczne i kruche ciasteczka – 70zł

Tiramisu - 15zł/os

Parfe chałwowe - 15zł/os

Szarlotka lub Sernik z gałką lodów i bitą śmietaną- 15zł/os

Pokrowce na krzesła białe lub ecru – GRATIS

Dzieci 0 -3 lat bezpłatnie ,

Dzieci 3 - 12 lat 50% ceny,

Dzieci powyżej 12 lat 100%

Opakowania na wynos dodatkowo płatne 2zł / 1 opakowanie

Niniejsze oferta służy wyłącznie celom informacyjnym i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego.

Upzejmie prosimy o dokonanie płatności gotówką lub przelewem na podstawie przekazanego rozliczenia

Przykładowe menu na 2022r.