HUTA Paprocka
RESTAURACJA

1787

MENU WESELNE

Propozycja dla 70 osób

510 zł/os. All inclusive - premium

Przywitanie Młode Pary

Chlebem z solą

Kieliszek wina musującego -dla wszystkich gości

ZUPA

Proszę o wybranie 1 pozycji

Rosół z makaronem

Zupa grzybowa z łazankami

Krem z brokułów

Krem z cebuli z grzanką

Krem z pieczonej papryki

Dwukolorowy krem z cukinii

Krem drobiowy z owocami morza

Bulion z kołdunami

Cappuccino borowikowe

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

Polędwiczki z gorgonzolą

De volaille z masłem czosnkowym

Sztufada wołowa

Dorsz na salsie paprykowej

Łosoś z halibutem w cieście francuskim

Schab duszony w kiszonej kapuście

HUTA Paprocka
RESTAURACJA

1787

DODATKI

Proszę o wybranie 3 pozycji

Kluski śląskie
Kluski ciemne
Ziemniaki z wody
Ziemniaki pieczone
Bratkartofle
Frytki
Ryż
Puree ziemniaczane

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
Mix sałat z winegretem
Surówka z marchewki
Ratatouille warzywne
Zapiekane torciki warzywne
Surówka z białej kapusty
Surówka z selera z orzechami

DESER

1 deser do wyboru

Tort
Ciasto: sernik, szarlotka itp..
Deser lodowy z sosem i owocami
Sałatka owocowa
Sernik z owocami
Szarlotka z lodami
Tarta z owocami sezonowymi

HUTA Paprocka
RESTAURACJA

1787

ZIMNA PŁYTA

Deska mięs pieczystych: Schab ze śliwką, karczek, Filet ze szpinakiem,
Pieczeń wieprzowa z serem,
Deska serów z orzechami i winogronami
Szyneczka z musem chrzanowym, Tymbaliki z kurczakiem,
Galaretka rybna, Śledzie w śmietanie, Śledzie w oleju
Ryba po grecku, Jajo w sosie tatarskim
Kulki rybne w marynacie
Mozzarella z pomidorami i bazylią
Pasztet z żurawiną, Marynatki, Sałatka makaronowa
Trzy rodzaje sałatek
Pieczywo mieszane i masło

CIEPŁA KOLACJA I

Proszę wybrać 1 pozycje

Płonący udziec w/p z kapusta zasmażaną i pieczonymi ziemniakami
Zupa gulaszowa wp.
Bigos staropolski
Duet Szaszłyków drobiowo wegetariańskich

CIEPŁA KOLACJA II

Proszę wybrać 1 pozycje

Grillowany filet z kurczaka z warzywami ratatouille
Gołąbki z mięsem, ryżem i sosem pomidorowym
Karkówka z masłem czosnkowym z frytkami

CIEPŁA KOLACJA III

(podana w kociołku w szwedzkim stole)
Proszę wybrać 1 pozycje

Barszcz czerwony z krokietem
Zupa gulaszowa na ostro
Żurek tradycyjny z jajkiem

CIEPŁA KOLACJA IV

(podana w kociołku w szwedzkim stole)
Proszę wybrać 1 pozycje

Żurek
Barszczyk solo
Chowder z czerwonej soczewicy
Bogracz wieprzowy

HUTA Paprocka
RESTAURACJA

1787

NAPOJE

Soki owocowe - bez ograniczeń

Napoje gazowane - bez ograniczeń

Woda gazowana i niegazowana - bez ograniczeń

Kawa i herbata - bez ograniczeń

Lane piwo - bez ograniczeń

Wino deserowe red / white - bez ograniczeń

Wódka (Wyborowa,) - bez ograniczeń (nie zapewniamy alkoholu do gier i zabaw organizowanych przez zespół lub DJ)

Whisky (Johnnie Walker red, Ballantines,) - bez ograniczeń

Rum (Captain Morgan), Gin ,Vermouth,

***Fontanna czekoladowa** z owocami – od 700zł .*
***Stół wiejski** - od 1500 zł do 4500zł w zależności od ilości osób*
***Tort i ciasto** we własnym zakresie*
lub ciasto pod zamówienie za dodatkową opłatą

Jedna Patera owoców na szwedzki stół – GRATIS
Jedna patera Słodyczy z kruchymi ciasteczkami – GRATIS
Pokrowce** na krzesła białe lub ecru – **GRATIS

Dzieci 0 -3 lat bezpłatnie , *Dzieci 3 - 10 lat 50% ceny,* *Dzieci powyżej 10 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.

Uprzejmie prosimy o dokonanie płatności gotówką lub przelewem na podstawie przekazanego rozliczenia
Przykładowe menu na 2026r.