

## Menu Weselne

Powitanie chlebem i solą

OBIAD

Zupa do wyboru (1 porcja na osobę):

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw
- Krem z brokuła

Danie główne (4 porcje na osobę)

- Zraz wołowy faszerowany w sosie własnym
- Kotlet de volaille
- Roladki drobiowe nadziewane szpinakiem i serem feta w zielonym sosie
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym podawana z kaszą
- Kotlet drobiowy
- Kotlet po chłopsku (schabowy na kapuście)
- Tradycyjna potrawka z kurczaka
- Kieszeń schabowa nadziewana boczkiem, serem i cebulką
- Cordon blue
- Sola w sosie cytrynowym

Dodatki do mięs (1,5 porcji na osobę)

- Ziemniaki gotowane
- Kulki ziemniaczane
- Frytki
- Pierogi

Dodatki do mięs (6 rodzajów)

- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane

ZIMNE ZAKĄSKI (5 porcji na osobę)

- Schab w galarecie
- Filet z indyka z brzoskwinia
- Rolada drobiowa ze szpinakiem
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Kurczak w cieście francuskim z warzywami
- Karkówka w sosie czosnkowym
- Szyńka po rusku
- Szyńka ze szparagiem
- Galaretki drobiowa
- Tatar wołowy
- Śledzie w oleju z papryczkami chilli i cebulką
- Pstrąg w galarecie
- Klopsiki w occie
- Sałatka do wyboru

I DANIE NA GORĄCO serwowane około godziny 22.00 – 23.00 (2 porcje na osobę)

- Roladki wieprzowe faszerowane pieczarkami
- Kaczka pieczona faszerowana z żurawiną i jabłkami
- Medalion wieprzowy z cebulką i pieczarką
- Pałka faszerowana mięsem wieprzowym z pieczarką i czerwoną papryką

Dodatki do mięs (1 porcja na osobę)

- Kluski śląskie
- Ziemniaki zapiekane w ziołach
- Ćwiartki pieczonych ziemniaków

II DANIE NA GORĄCO serwowane około godziny 2.00 (1 porcja na osobę)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Napoje zimne i gorące bez ograniczeń przez całe wesele

- Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)
- Soki 100%, woda w dzbankach
- Kawa, herbata

Owoce sezonowe na paterach ekspozycyjnych

Za dodatkową opłatą proponujemy:

- **stół wiejski** - tradycyjne wędliny, wiejskie kielbasy, smalec, ogórki, chleb na zakwasie
- **stół wiejski w wersji rozszerzonej** o kociołek z żurem, pierogi i bigos (wszystko podawane na ciepło, przez cały czas trwania wesela, w podgrzewaczach cateringowych)
- **faszerowanego prosiaka, soczystą szynkę pieczoną w całości**
- **candy bar**

Inne:

- Tort, ciasto – we własnym zakresie (wymagany paragon).
  - **Alkohol** – we własnym zakresie, **nie pobieramy korkowego**.
  - **Podstawowy wystrój Sali** - kolor zielony, złoty, amarantowy, fioletowy, pomarańczowy, pudrowy róż, kobaltowy (materiały, świece, serwetki) – **gratis**. Kwiaty nie wchodzą w zakres podstawowego wystroju sali.
  - **Czerwony dywan przed wejściem wraz z latarniami - gratis.**
  - **Złote podtalerze - gratis.**
  - **Ścianka za Parą Młodą - gratis.**
  - **Pokrowce na krzesła - gratis.** Istnieje możliwość zamówienia żywych kwiatów. Cena uzależniona od gatunku i ilości kwiatów.
  - Pokój dla Młodej Pary - gratis.
  - Nie posiadamy w ofercie okrągłych stołów.
  - Pokoje dla gości: 4 i 5 osobowe (9 pokoi). Łącznie 40 miejsc. Jeśli odbywają się poprawiny, pokoje dostępne do końca poprawin.
  - Organizujemy poprawiny.
  - Organizujemy śniadania.
  - **Dzieci do 10 lat odpłatność 50%. Dzieci do 4 lat odpłatność 0%.**
  - DJ, orkiestra, fotograf, kamerzysta odpłatność 50%.
  - Posiadamy **agregat prądotwórczy**, który **kompleksowo zabezpiecza obsługę całego obiektu**
- 
- Świadczymy kompleksowe usługi dekoracyjno-florystyczne (dekoracja kościołów, samochodów, bukiety ślubne, butonierki, itp.)
  - Polecimy Państwu sprawdzony zespół lub DJ.

**Szczegółowe menu uzgadniamy indywidualnie z każdym klientem.**  
**Jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa propozycje.**  
**Istnieje możliwość modyfikacji menu.**

**Cena uzależniona jest od liczby gości i terminu przyjęcia weselnego.**  
**Niższe ceny obowiązują poza sezonem i w piątki.**  
**W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy o kontakt telefoniczny.**