

WIEJSKIE ZACISZE

OFERTA WESELNA II

Na początek oferujemy przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą oraz uroczysty toast z lampką wina musującego.

Obiad

(jedna pozycja do wyboru)

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym

Rosolnik z kluseczkami mięsnymi

Rosół po królewsku z makaronem

Drugie danie

(cztery pozycje do wyboru)

Bitki wołowe w sosie kurkowym

Zrazy z karkówki w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe w sosie serowo - brokułowym

Kaczka pieczona z jabłkami

Kotlet zawijany – faszerowany: pieczarki, papryka, ser

Żeberka duszone w kapuście lub sosie własnym

Schabowe piramidki ze szpinakiem i fetą

Panierowany kotlet wieprzowy z dodatkiem złocistych pieczarek

Zraziki drobiowe w sosie śmietanowo – koperkowym

Saszetki wieprzowe faszerowane darami lasu

Pikantne rożki opiekane w sezamie

Karkówka duszona w sosie własnym

Kotlet mielony faszerowany pieczarkami

Stek wieprzowy z dodatkiem złocistej cebulki



Filet z piersi kurczaka zapiekany z serem

Filet rybny zapiekany w sosie śmietanowo – pieczarkowym

Filet rybny zapiekany z serem i pomidorami

Dodatki do dania drugiego

(dwie - pięciu pozycji do wyboru)

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki z wody

Frytki

Surówki urozmaicone

Bukiet gorących warzyw

Zimne zakąski

(dziesięć pozycji z poniższego asortymentu do wyboru)

Ozorki w galarecie

Patera ryb wędzonych

Łosoś garnirowany na jajku

Tatar z łososia

Łosoś w pasiaku

Szczupak Faszerowany

Galantyna z kurczaka

Schab nadziewany (śliwka, morela)

Karkówka pieczona

Faszerowana rolada z boczku

Rolada z golonki

Pasztet pieczony

Galaretka drobiowa



Schab po warmińsku

Befszyk tatarski

Filet z ryby w sosie greckim

Ryba w galarecie

Sałatki (do wyboru): łezka, feta, jarzynowa, hawajska, z grillowanym kurczakiem

Śledzie (do wyboru): w oleju, w śmietanie

Ryba w zalewie octowej

Pieczyno mieszane(stały dodatek)

Uzupełniająco dania gorqce

(trzy pozycje z poniższego asortymentu do wyboru)

Flaki wołowe

Żur staropolski

Bigos z białą kiełbasą

Szaszłyk płonący

Udziec z kurczaka po królewsku

Beuf – Strogonow (drobiowy)

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem

Udka z kurczaka zapiekane z jabłkami + barszcz

Faszerowane udka z kurczaka zapiekane z jabłkami + barszcz



Dodatkowo w cenie

Owoce sezonowe na stole szwedzkim

Bufet kawowy z wszelkimi dodatkami – bez limitu

Podstawowy wystrój sali (pokrowce dodatkowo płatne)

Pokój dla Państwa Młodych

Napoje zimne – soki: jabłkowy, pomarańczowy (0,5 l na osobę), woda niegazowana z cytryną i miętą

Atrakcyjne ceny pokoi dla gości weselnych

Cena: 160 zł od osoby

Atrakcje dodatkowe

Płonący indyk 300 zł (na 30 osób)

Płonące golonki 300 zł (na 30 osób)

Stół wiejski 1000 zł (na 80 osób)

Fontanna czekoladowa 400 zł (do 30 osób) 900 zł (do 70 osób)

Dmuchany plac zabaw dla dzieci (1 godzina 20 zł)



POPRAWINY

I. Tradycyjne

Danie na gorąco

Potrawy pozostałe z wesela wystawione na stole szwedzkim

Bufet kawowy bez limitu

Cena: 30 zł od osoby

II. Tradycyjne plus

Obiad (filet z piersi kurczaka lub inna sztuka mięsa, ziemniaki z wody, zestaw surówek)

Potrawy pozostałe z wesela wystawione na stole szwedzkim

Bufet kawowy bez limitu

Cena: 40 zł od osoby

III. W formie grilla

Kiełbaska z grilla

Karkówka z grilla

Szaszłyk z grilla

Kaszanka z grilla

Wszelkie dodatki do grilla (sosy, pieczywo)

Potrawy pozostałe z wesela wystawione na stole szwedzkim

Bufet kawowy bez limitu

Cena: 50 zł od osoby

