

WIEJSKIE ZACISZE
OFERTA WESELNA I

MENU

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

(dwie 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

Żeberka duszone sosie własnym

Panierowany kotlet wieprzowy z dodatkiem złocistych pieczarek

Zraziki drobiowe w sosie śmietanowo – koperkowym

Saszetki wieprzowe faszerowane darami lasu

Schab faszerowany

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 - trzy pozycje do wyboru)

Ziemniaki opiekane

Ziemniaki z wody

Frytki

Surówki urozmaicone

Zimne zakąski

(dziesięć pozycji z poniższego asortymentu do wyboru)

Ozorki w galarecie

Patera ryb wędzonych

Łosoś garniowany 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

Kotleciki mielone ze słonecznikiem

Befszyk tatarski

Filet z ryby w sosie greckim

Ryba w galarecie

Salatka łezka

Salatka feta

Salatka jarzynowa

Salatka hawajska

Salatka z grillowanym kurczakiem

Śledzie w oleju

Śledzie w śmietanie

Ryba w zalewie octowej

Pieczyno mieszane(stały dodatek)



Uzupełniające dania gorące

(trzy pozycje z poniższego asortymentu do wyboru)

Flaki wołowe

Żur staropolski

Bigos z białą kielbasą

Szaszłyk

Udo z warzywami i ryżem

Udka ala przepiórcze

Udziec z kurczaka po królewsku

Strogonow

*Barszcz czerwony z pasztecikiem lub
krokiem*

*Udka z kurczaka zapiekane z jabłkami +
barszcz*

Dodatkowo w cenie

Owoce sezonowe na stole szwedzkim

Ciasta

Bufet kawowy z wszelkimi dodatkami – bez limitu

Podstawowy wystrój sali

Pokrowce na krzesła

Pokój dla Państwa Młodych

Napoje zimne – soki: jabłkowy, pomarańczowy

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Pokoje dla gości weselnych w cenie 50 zł/osoba

Lampka wina musującego na przywitaniu dla każdego Gościa

Atrakcje dodatkowe

Płonące golonki 350 zł (na 30 osób)

Stół wiejski 1000 zł (na 80 osób)

Dmuchany plac zabaw dla dzieci (1 godzina 30 zł)



POPRAWINY

Czas trwania 12:00-16:00

I. Tradycyjne

Danie na gorąco

*Potrawy pozostałe z wesela
wystawione na stole szwedzkim*

Bufet kawowy bez limitu

Cena: 40 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: 55 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: 60 zł od osoby

- ❖ **Każda dodatkowa godzina płatna 300 zł**
- ❖ **Soki dodatkowo płatne 5zł / osoba**

