

OFERTA WESELNA

INFORMACJE OGÓLNE

MENU WESELNE DO WYBORU

od 180 złotych do 240 złotych od osoby

Dzieci do lat 3 gratis

Dzieci 3-10 lat 50% wartości ceny od osoby

Obsługa (muzycy, fotograf, DJ...) 50% wartości ceny od osoby

Oplata organizacyjna 2000 zł od przyjęcia weselnego

(oplata korkowa, Zaiks, wynajem klimatyzowanej sali, białe obrusy, białe serwetki materiałowe, skirtingi na stoły, opieka koordynatora wesel)

Dodatkowo: możliwość zamówienia tzw. „stołu wiejskiego”

w cenie 1500-2500 zł w zależności od asortymentu i ilości

NOCLEGI

Dla Młodej Pary nocleg w apartamencie gratis.

Cennik noclegów dla Gości przyjęcia weselnego:

Hotel główny (poza sezonem)

nocleg ze śniadaniem 110 zł/osoby

nocleg bez śniadania 80 zł/osoby

Pod Konikiem (pokoje nad salą weselną)

nocleg ze śniadaniem 90 zł/osoby

nocleg bez śniadania 60 zł/osoby

MENU I

180 PLN od osoby

Przywitanie chlebem i solą

Aperitif powitalny

ZUPA:

Cesarski rosół z kluseczkami półfrancuskimi

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, ziemniakami puree, sałatką sezonową

Devolay z ziemniakami gratin oraz zestawem surówek

DLA DZIECI

Nuggetsy drobiowe, puree ziemniaczane, surówka z marchewki i jabłka

Serwis tortu godz.....

PRZEKĄSKI ZIMNE WYSTAWIANE W BUFECIE:

Schab pieczony z morelą

Galantyna z kurczaka

Karkówka pieczona po staropolsku z ziołami

Rolada z boczku pieczona

Jajka faszerowane (łososiem wędzonym)

Ryba po grecku

Mix śledzi (w śmietanie, oleju i pomidorach)

Tymbaliki drobiowe

Grillowany kurczak na bukiecie sałat

Sałatka caprese (mozzarella, pomidor, sos bazyliowy)

Pasztet szefa kuchni z żurawiną

Sałatka grecka

DODATKI

Marynaty – ogórki kiszane, pieczarki, papryczki

Ćwikła z chrzanem, sos tatarski, sos cumberland, sos czosnkowy

Pieczywo mieszane

Kawa, herbata w bufecie

DANIA GORĄCE SERWOWANE PODCZAS WESELA (jedno danie i zupa do wyboru)

Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie myśliwskim z ziemniakami i zestawem surówek

Kotlet schabowy na kapuście z ziemniakami puree

Flaki

Barszcz z pasztecikiem

MENU II

200 PLN

Przywitanie chlebem i sola

Aperitif powitalny

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół cesarski z kluseczkami

Pomidorowa toskańska

Zupa borowikowa z kluseczkami półfrancuskimi

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru)

Udko pieczone z kaczki z konfiturą porzeczkową, modrą kapustą i puree ziemniaczanym

Zrazy wieprzowe w sosie własnym z ziemniakami puree i sałatką z buraczków

DLA DZIECI

Sznicelki drobiowe, puree ziemniaczane, sałatka

Serwis tortu godz.:

PRZEKĄSKI ZIMNE WYSTAWIANE W BUFECIE:

Tatar wołowy

Schab nadziewany morelą lub śliwką

Galantyna z kurczaka

Karkówka pieczona z czosnkiem i ziołami

Rolada z kurczaka

Ryba po grecku

Ryba pod galaretką (łosoś i pstrąg)

Łosoś marynowany w zaprawie z koperku i białego wina

Śledziki w śmietanie

Schab po warszawsku

Sałatka caprese

Galaretki drobiowe

Grillowany kurczak na bukietcie sałat

Sałatka grecka

Pasztet szefa kuchni

DODATKI

Marynaty – ogórki kiszzone, pieczarki, papryczki, cebulki

Sos tatarski, ćwikła z chrzanem, sos czosnkowy, sos cumberland

Pieczywo mieszane

kawa, herbata, woda, soki owocowe

DANIA GORĄCE SERWOWANE W TRAKCIE WESELA (jedno z dwóch dań do wyboru)

Golonka bez kości na zasmażanej kapuście z ziemniakami puree

Filet z indyka souse vide z ziemniakami puree i zestawem surówek

Zupa węgierska

Barszcz czerwony z pasztecikiem

MENU III

240 PLN

Przywitanie chlebem i sola

Aperitif powitalny

ZUPA (jedna do wyboru)

Rosół cesarski z kluseczkami

Pomidorowa toskańska

Zupa borowikowa z kluseczkami półfrancuskimi

Krem z cukinii z grzankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru)

Roladki wołowe nadziewane tradycyjnym farszem z boczkiem, ogórkiem i cebulką (do wyboru kasza gryczana, kasza pęczak i ziemniaki) i buraczkami na ciepło

Gicz jagnięca z ziemniakami gratin, sosem rozmarynowym i marchewka mini

DLA DZIECI

Sznycelki drobiowe, puree ziemniaczane, surówka z marchewki

Serwis tortu godz.:

PRZEKĄSKI ZIMNE WYSTAWIANE W BUFECIE:

Tatar wołowy

Schab nadziewany śliwką lub morelą

Galantyna drobiowa

Karkówka pieczona ziołowa

Boczek pieczony z czosnkiem

Coctail z krewetek skropiony brandy

Ryba po grecku

Ryba pod galaretką (łosoś, pstrąg)

Łosoś marynowany w zaprawie z koperku i białego wina

Śledziki w sosie salsa na ostro

Sałatka mix szefa kuchni

Sałatka grecka

Grillowany kurczak na bukiecie sałat

Sałatka jarzynowa tradycyjna w pucharkach

Pasztet szefa kuchni z borowikami

DODATKI

Marynaty – ogórki kiszzone, pieczarki, papryczki, cebulki

Sos tatarski, ówki z chrzanem, sos czosnkowy, sos cumberland

Pieczywo mieszane

kawa, herbata, woda, soki owocowe

DANIA GORĄCE SERWOWANE W TRAKCIE WESELA

Pstrąg zapiekany z grzybami, ziemniakami puree i szpinakiem

Polędwiczka wieprzowa podana w sosie z grzybków leśnych z ziemniakami oraz sałatką sezonową

Gulasz z jelenia z sałatką z ogórka kwaszonego (do wyboru kasza pęczak lub gryczana)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Flaki

Węgierska

PRZYKŁADOWE MENU POPRAWIN

Poprawiny godz. 12.00 – 18.00

50 zł od osoby

ZUPA (jedna do wyboru):

Staropolski żur na kielbasie z jajkiem

Folwarczna zupa z kwaszonych ogórków

Zupa gulaszowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru):

Kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i ziemniaczkami

Pieczeń z karkówki w sosie własnym z buraczkami i puree ziemniaczanym

Pierś z kurczaka faszerowana pomidorami z mozzarellą z ryżem i bukietem warzyw

PRZEKĄSKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE: POZOSTAŁE Z WESELA

Pieczyno

Sosy i dipy

Woda z cytryną

Kawa, herbata w bufecie

PRZYKŁADOWE MENU POPRAWIN GRILL

Poprawiny godz. 12.00 – 18.00

60 zł od osoby

ZUPA:

Staropolski żur na kielbasie z jajkiem

GRILL:

Karkówka

Filet z kurczaka

Kaszanka

Skrzydółka z kurczaka

Kiełbaski białe

Kiszka ziemniaczana

Ziemniaki pieczone

sałatka ziemniaczana

Sałatka grecka

MARYNOWANE WARZYWA:

Papryka

Ogórki

Grzybki

PRZEKĄSKI ZIMNE WYSTAWIONE W BUFECIE: POZOSTAŁE Z WESELA

Pieczyno

Sosy i dipy

Woda z cytryną

Kawa, herbata w bufecie