

## *Propozycja Menu Weselnego na 2017 rok,*

*175,00 zł / osoba (bez napojów 165zł/os.)*

*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą*

*Powitanie Gości szampanem*

### *I Obiad:*

*Zupa – do wyboru 1 propozycja*

- ~ Rosół z domowym makaronem*
- ~ Krem ze świeżych pomidorów z bazylią*
- ~ Rosół z grzybowym tortellini*

*Mięsa – podane na półmiskach 2 szt/os.*

*Schab po cygańsku*

*Schab po królewsku z żurawiną*

*Brizol drobiowy*

*Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą*

*Bitką wołowa w sosie własnym*

*Ziemniaki z wody z koperkiem, kłuski śląskie*

*Bukiet surówek – 4 rodzaje*

*Deser – do wyboru 1 propozycja*

- ~ Lody z owocami, bitą śmietaną i sosem owocowym*
- ~ Panna cotta z musem owocowym*

*II danie gorące – do wyboru 2 propozycje:*

- ~ Flaki wołowe*
- ~ Zupa gulaszowa*
- ~ Żur staropolski*
- ~ Bogracz*

**III danie gorące** – serwowane przez kęlnierów na oczach gości

Golonczki zapiekane w kapuście

Kieszonki drobiowe nadziewane z sosem cztery sery

Pomidorki zapiekane z kaszą kuskus, papryką i serem feta

Pyzy okraszone smażoną cebulką

Makaron penne z bazylią

Warzywa na parze z masełkiem i prażonymi migdałami

**IV danie gorące** – do wyboru 1 propozycja

- ~ Rożki naleśnikowe z warzywami i grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym
- ~ Kaszotto z kurczakiem i warzywami

**Tort Weselny z pełną dekoracją**

**V danie gorące** – do wyboru 1 propozycja

- ~ Karkówką marynowana w ziołach, zapiekana z serem, podana ze smażonymi kopytkami i czerwoną kapustą
- ~ Sharma z sosami, frytkami i surówką pekińską

**V danie gorące** – do wyboru 1 propozycja

- ~ Barszczyk czerwony z kromkietem
- ~ Barszczyk czerwony z miksem pierożków
- ~ Barszczyk czerwony z pasztecikami z cista francuskiego

**Zakąski zimne:**

- roladki szynkowe
- szynkę parmeńską na melonie
- tymbaliki drobiowo-warzywne
- terrina drobiowa
- pasztet firmowy podane z sosem żurawinowym na bazie czerwonego wina
- pstrąg faszerowany lub befsztyk tatarski z jajkiem przepiórczym
- dorsz po japońsku
- śledź marynowany z cebulką w oleju lub śledź w śmietanie
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros lub .....
- Sałatka caprese
- Pieczywo mieszane

**Stół słodkości** – sernik, tulipan, rafaello, szpinakowe, .....

Cukierki czekoladowe, owoce sezonowe, .....

**Stół kawowy** – bez ograniczeń

Kawa parzona, rozpuszczalna, espresso, mleczko

Herbaty różne smaki, cytryna

**Napoje zimne**

Pepsi, Mirinda, 7UP      0,75l./os.

Soki, napoje              bez ograniczeń

Woda                      bez ograniczeń

**Zakąski i ciasta uzupełniamy w trakcie wesela bez dopłaty!!!**

Dostosowujemy menu dla wegetarian po wcześniejszym uzgodnieniu bez dopłat!

Dzieci do lat 4 GRATIS, dzieci 5 -10 lat ½ ceny

**Oferta nie obejmuje napoi alkoholowych !**

**Dodatkowo proponujemy:**

- pokoje dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach
- piezzonego prosiaka z nadzieniem
- stół drinkowy w/g ustaleń indywidualnych
- stół owocowy, fontanna czekoladowa, sękacze podlaskie
- dekoracja sali
- napoje gazowane i niegazowane w atrakcyjnych cenach
- grill w ogródku
- „roj-bar” z piwem; dużą beczkę piwa ( 100 kufli).  
lub małą beczkę piwa ( 60 kufli).

**Stół wiejski:**

- szynką z nogą wędzona w naturalnym dymie
- kiełbasa wiejską podsuszana
- kaszanka
- pasztetowa
- kabanosy
- karczek pieczony faszerowany czosnkiem
- rolada boczkowa pieczona w listkach
- smalec staropolski
- ogórek z beczki
- pieczarka marynowana, papryka, pomidor, cebulka
- chleb wiejski

*Wesela organizujemy w naszym lokalu – dysponujemy dwoma salami, jak również cateringowo na innych salach wskazanych przez Państwa.*

### **Poprawiny**

*75,00 zł / osoba ( bez napojów 70 zł/os.)*

#### **Dania gorące:**

- 1. Żur staropolski na żytnim zakwasie z białą kiełbasą i pieczywem*
- 2. Filet drobiowy po myśliwsku, puree ziemniaczane, bukiet warzyw gotowanych na parze z masełkiem i prażonymi migdałami*
- 3. Marynowany karczek z grilla i udką pieczone, podane z frytkami i surówką colesław*

#### **Zakąski zimne:**

- ~ Półmisek rolad pieczonych – 3 rodzaje*
- ~ Chrust drobiowy z sosem czosnkowym*
- ~ Ryba po grecku*
- ~ Salsa śledziowa lub śledź w oleju*
- ~ Sałatka jarzynowa tradycyjna*
- ~ Sałatka z kurczakiem i ananasem*

**Stół słodkości** – sernik, tulipan, rafaello, szpinakowe, .....

Cukierki czekoladowe, owoce sezonowe, .....

**Stół kawowy** – bez ograniczeń

Kawa parzona, rozpuszczalna, espresso, mleczko

Herbaty różne smaki, cytryna

#### **Napoje zimne**

Pepsi, Mirinda, 7UP      0,5 l./os.

Soki, napoje                      bez ograniczeń

Woda                                bez ograniczeń