

WESELE 2012 r.

apartament dla „Młodej Pary” gratis powyżej 80 osób
/ 160,00 zł/osoba/

Szampan na powitanie gości !

Dania gorące:

1. Obiad:
 - Rosół z makaronem lub zupa neapolitańska
 - II danie - mięsa 100% więcej niż osób
 - schab po cygańsku
 - schab po królewsku
 - brizol schabowy
 - de'volaile z pieczarką
 - kotlet mielony w płatkach
 - przysmak drobiowy z warzywami
 - de'volaile z serem i szynką
 - ziemniaki z okrasą i koperkiem/frytki
 - pięć rodzajów surówek

Deser lodowy w pucharkach/lody z owocami, bitą śmietaną i sosami owocowymi/

2. Pieczeń z karkówki w sosie własnym + kluski śląskie z sosem pieczarkowym, podane z sałatką grecką
3. Flaki wołowa z pieczywem
4. Zraz wołowy zawijany w sosie własnym, pyzy z okrasą

Oczepiny, po oczepinach wyjeżdża tort weselny z pełną dekoracją

5. Pieczone szaszłyki, pieczone udka, panierowane pieczarki podane z ćwiarteczkami i kuleczkami ziemniaczanymi
6. Barszcz czerwony z krokietem

Zakąski zimne:

1. Galaretki drobiowe lub wieprzowe
2. Roladki szynkowe z dekoracją z szynki i sera
3. Mix rolad pieczonych drobiowych i wieprzowych
4. Schab w galarecie z owocami
5. Chrust drobiowy z sosem czosnkowym
6. Ryba po grecku lub ryba z warzywami w zalewie słodko kwaśnej
7. Śledź w oleju
8. Sałatka gyros
9. Sałatka z kurczaka z ananase
10. Sałatka kukurydziano - pieczarkowa
11. Pomidor - ogórek lub papryka konserwowa z ogórkiem konserwowym (sezonowe)

Ciasta - na etażerkach (1 etażerka - 3 piętra)

1. Cukierki - mieszanka czekoladowa

2. Ciasto:

- Sernik wiedeński
- Seromak
- Jabłecznik
- Maślane
- Górnicze lub Tulipan
- Rolada makowa
- Eklerki

3. Owoce:

- Winogrona
- Mandarynki lub brzoskwinie
- Banany
- Gruszki

Kawa i herbata z cytryną - bez ograniczeń

Poprawiny

60,00 zł / osoba

Dania gorące:

1. Żur staropolski na żytnim zakwasie z białą kiełbasą i pieczywem
2. Trójkąt firmowy , ziemniaki z koperkiem,
5 rodzajów surówek
3. Roladki schabowe w sosie borowikowym, kopytka, kapusta zasmażana
4. Zupa gulaszowa lub strogonow

Zakąski zimne:

1. Pasztet pieczony w bekonie ze śliwką węgierką + sos żurawinowy
2. Wędliny (galaretki, roladki, kabanosy, schab)
3. Golonka w galarecie
4. Mix rolad pieczonych
5. Salsa śledziowa
6. Sałatka włoska
7. Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem majonezowym

Ciasta, owoce, cukierki podane na paterach

Kawa, herbata z cytryną - bez ograniczeń

Dodatkowo proponujemy:

- ❖ pokoje gościnne dla pozostałych gości w atrakcyjnych cenach
- ❖ pieczonego 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

Na poprawiny zalecana duża beczka piwa (100 kufli).
lub mała beczka piwa (60 kufli).

- ❖ **stół wiejski**
 - szynka z nogą wędzona w naturalnym dymie
 - kiełbasa wiejska 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 jak również cateringowo na
innych salach wskazanych przez Państwa.**