

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO NA 2027 ROK
CENA 370ZŁ/OSOBY

Uroczyste przywitanie chlebem i solą na czerwonym dywanie.
Toast lampką szampana oraz tłuczenie kieliszków.

ZUPA

Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓLMISKACH (3szt. mięsa/osobę)

Rolada wołowa z sosem pieczeniowym

De vollaile

Schab po góralsku z oscypkiem

Rolada ze szpinakiem w płatkach kukurydzianych

Kotlet drobiowy

Karczek w kolorowej papryce

DODATKI

ziemniaki z wody, kluski śląskie, frytki, sos pieczeniowy

SURÓWKI:(3 rodzaje do wyboru)

-z białej kapusty z koperkiem

- z czerwonej kapusty

- z selera i orzecha włoskiego

- mizeria

- buraczki

-marchewka z ananasem

-z kapusty pekińskiej z pomidorem i ogórkiem

KOMPOT Z OWOCÓW SEZONOWYCH

TORT WESELNY W CENIE

ZIMNA PŁYTA NA STOŁACH (do wyboru 7 pozycji)

Półmiski mięsno-serowe

Tymbaliki drobiowe/Galaretki wieprzowe

Tortilla z kurczakiem z sosem czosnkowym

mini hamburgerki

Rolada szpinakowa z łososiem

Roladki z szynki z chrzanem

Śledzie w musztardzie/ w oleju / w śmietanie

Koreczki z cukinia i kurczakiem

Sałatka brokułowa z czosnkiem

Sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka

Sałatka Gyros

Sałatka Cezar

I KOLACJA

Schab zapiekany brokułem i serem, podany z ziemniakami opiekany z rozmarynem oraz warzywami gotowanymi z delikatnym sosem.

II KOLACJA

Rolada po zbójnicku z sosem koperkowym, podana z ziemniaki puree oraz mixem sałat z sosem vinegrette.

III KOLACJA

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym.

MENU ZAWIERA:

TORT WESELNY, CIASTA, CIASTECZKA, OWOCE.

KAWA, HERBATA, SOKI OWOCOWE, WODA NIEGAZOWANA – BEZ LIMITU.

BIAŁE POKROWCE NA KRZESŁA DLA WSZYSTKICH.

DZIECI DO LAT 5 GRATIS!!!

OD 6 DO 10 LAT -50 % CENY

ZAPRASZAMY!!!

KORKOWE 15 ZŁ

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH 25 ZŁ/OSOBY

DODATKOWE ATRAKCJE:

FONTANNA CZEKOLADOWA dla 100 osób **2500zł**

WIEJSKI STÓŁ dla 100 osób **3000zł**

SŁODKI BUFET dla 100 osób (250 DESERKÓW) **2800zł**

SŁODKI BUFET PREMIUM (100 DESERKÓW, 100 MONOPORCJI) 4000zł