



## **MENU WESELNE**

**320 zł/ os**

### **Przywitanie Młode Pary**

*Chlebem i solą  
Kieliszek wina musującego dla wszystkich gości*

### **ZUPA**

*Proszę o wybranie 1 pozycji*

*Rosół z makaronem  
Krem brokułowy  
Krem drobiowy z paprykowym julienne*

### **DANIE GŁÓWNE**

*Proszę o wybranie 4 pozycji*

*Rolada śląska  
Polędwiczka w boczku  
Schab ze śliwką lub z pieczarkami  
Filet z kurczaka w migdałach  
Roladki z kurczaka ze szpinakiem  
Karczek w ziołach  
De volaille z masłem*

### **DODATKI**

*Proszę o wybranie 3 pozycji*

*Kluski śląskie  
Kluski ciemne  
Ziemniaki z wody  
Ziemniaki pieczone  
Bratkartofle  
Frytki  
Ryż*

### **DODATKI**

*Proszę o wybranie 3 pozycji*

*Kapusta modra  
Kapusta zasmażana  
Warzywa gotowane  
Warzyw grillowane  
Buraczki na zimno  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z kiszanej kapusty*

### **DESER**

*Tort weselny i ciasta we własnym zakresie  
lub ciasto pod zamówienie za dodatkową opłatą*



**ZIMNA PŁYTA**

*Deska mięs pieczystych*  
*Deska serów z orzechami i winogronami*  
*Galaretki z kurczakiem*  
*Galaretka z rybką*  
*Śledzie w śmietanie*  
*Śledzie w oleju*  
*Jajo w sosie tatarskim*  
*Carpaccio z buraka*  
*Mozzarella z pomidorami i bazylią*  
*Pasztet z żurawiną*  
*Marynatki*  
*Salatka grecka*  
*Salatka jarzynowa*  
*Salatka makaronowa*  
*Pieczywo mieszane i masło*

**CIEPŁA KOLACJA I**

*Proszę wybrać 1 pozycję*

*Barszcz czerwony z krokietem*  
*Bigos staropolski*  
*Potrąwka z kurczaka z ryżem*  
*Duet Szaszłyków drobiowo wegetariańskich*

**CIEPŁA KOLACJA II**

*Proszę wybrać 1 pozycję*

*Grillowany filet z kurczaka z warzywami ratatouille*  
*De volaille z masłem i pieczonymi ziemniaki*  
*Karkówka z masłem czosnkowym z frytkami*

**CIEPŁA KOLACJA III**

*Proszę wybrać 1 pozycję*

*Bogracz wieprzowy*  
*Zupa gulaszowa*  
*Żurek tradycyjny z jajkiem*

**NAPOJE**

*Soki owocowe 1l / os*  
*Napoje gazowane 1l / os*  
*Woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń*  
*Kawa i herbata bez ograniczeń*

**DODATKOWE OPCJE**

*Płonący udziec w/p z kapusta zasmażaną i pieczonymi*



*ziemniakami/ serwowane przez kucharza 50zł/os*  
*Fontanna czekoladowa z owocami - od 1000zł do 3000zł w*  
*zależności od ilości osób*  
*Stół wiejski - od 1500 zł do 3 500zł w zależności od ilości osób*  
*Patera owoców – 80zł*  
*Słodycze i kruche ciasteczka – 80zł*  
*Tiramisu - 17zł/os*  
*Parfe chałwowe - 17zł/os*  
*Szarlotka lub Sernik z gałką lodów i bitą śmietaną- 17zł/os*  
*Pokrowce na krzesła białe lub ecru – 10zł/szt.*

*Dzieci 0 -3 lat bezpłatnie ,*

*Dzieci 3 - 10 lat 50% ceny,*

*Dzieci powyżej 10 lat 100%*

*Opakowania na wynos dodatkowo płatne 2zł / 1 opakowanie*

*Niniejsze oferta służy wyłącznie celom informacyjnym i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego.*

Uprzejmie prosimy o dokonanie płatności gotówką lub przelewem na podstawie przekazanego rozliczenia

Przykładowe menu na 2023r.

menu na 2022r.