



MENU WESELNE

360 zł/os

All inclusive - napoje

Przywitanie Młode Pary

Chlebem i solą, Kieliszek wina musującego

ZUPA

Proszę o wybranie 1 pozycji

Rosół z makaronem

Zupa grzybowa

Krem z brokułów

Krem z cebuli z grzanką

Krem z pomidorów z grzanką

Krem z pieczonej papryki

DANIE GŁÓWNE

Proszę o wybranie 4 pozycji

Rolada śląska

Polędwiczka w boczku

Kaczka po staropolsku

Schab ze śliwką lub z pieczarkami

Filet z kurczaka w migdałach

Roladki z kurczaka ze szpinakiem

Karczek w ziołach

Łosoś w ziołach

Schab po sztygarsku

Polędwiczki z gorgonzolą

De volaille z masłem ziołowym

Dorsz pieczony z czosnkiem i pomidorami

DODATKI

Proszę o wybranie 3 pozycji

Kluski śląskie jasne, Kluski ciemne, Ziemniaki z wody,

Ziemniaki pieczone, Bratkartofle, Frytki, Ryż

DODATKI

Proszę o wybranie 3 pozycji

Kapusta modra, Kapusta zasmażana, Buraczki na zimno

Warzywa gotowane, Surówka z białej kapusty, Surówka z kiszonej kapusty



*Tort i ciasto we własnym zakresie
lub na zamówienie za dodatkową opłatą*

DESER

1 deser do wyboru

*Parfait chałwowe, Sałatka owocowa, Szarlotka z gałką lodów
Deser lodowy z sosem i owocami
Sernik z owocami*

ZIMNA PŁYTA

*Deska mięs pieczystych: Schab ze śliwką, Karczek,
Filet ze szpinakiem, Pieczeń wieprzowa z serem,
Deska serów z orzechami i winogronami
Carpaccio z buraka, Galaretki z kurczakiem, Galert śląski,
Śledzie w śmietanie, Kulki rybne, Ryba po grecku,
Jajo w sosie tatarskim, Szynka z musem chrzanowym w galarecie
Mozzarella z pomidorami i bazylią, Pasztet z żurawiną, Marynatki
Sałatka grecka, Sałatka jarzynowa, Sałatka makaronowa
Pieczywo mieszane i masło*

CIEPŁA KOLACJA I

Proszę wybrać 1 pozycję

*Gołąbki z mięsem, ryżem i sosem pomidorowym
Roladka ze schabu nadziewana warzywami
Barszcz czerwony z krokietem
Duet Szaszłyków drobiowo wegetariańskich
De volaille z masłem podany z pieczonymi ziemniakami*

CIEPŁA KOLACJA II

Proszę wybrać 1 pozycję

*Grillowany filet z kurczaka z warzywami ratatouille
Medaliony z kurczaka z pomidorem i serem, pieczone ziemniaki
Karkówka z masłem czosnkowym z frytkami*

CIEPŁA KOLACJA III

Proszę wybrać 1 pozycję

*Zupa gulaszowa
Bogracz wieprzowy
Żurek tradycyjny z jajkiem*



NAPOJE

*Soki owocowe bez ograniczeń, Napoje gazowane bez ograniczeń,
Woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń
Kawa i herbata bez ograniczeń, Piwo lane 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
Słodczyce 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.