



Propozycja menu
wesele 299 zł/osoba

Cennik dotyczy
rezerwacji na 2025



600 169 573

735 410 504





Propozycja menu wesele 299 zł/osoba

Obiad

Zupa (1 rodzaj do wyboru)

rosół z makaronem

zupa serowo pieczarkowa z makaronem gwiazdki

krem borowikowy z grzankami

krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

krem z pomidorów z grzankami

Surówki (3-4 rodzaje do wyboru)

marchewka

z białej kapusty

z czerwonej kapusty

seler w śmietanie

buraczki

mizeria

z pekińskiej

z kiszanej kapusty

Półmisek mięs (3-4 rodzaje do wyboru na osobę 2,5 porcji)

kotlet schabowy

devolay

filet po szwajcarsku

panierowany schab rolowany z boczkiem i ogórkiem

szwajcar (wieprzowina z serem i szynką) w panierce

wieprzowina w sosie korniszonowym

karczek pieczony z sosem pieczeniowym

rolada wieprzowa faszerowana grzybami w sosie – krojona w plastry

filet drobiowy w sosie paprykowym

filet ze szpinakiem i cammebert w sosie serowym

filet po góralsku (z serem górskim, bekonem i żurawiną)

Dodatki (max 2 rodzaje do wyboru)

ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem

ryż

ziemniaki opiekane

frytki

dufinki





Propozycja menu wesele 299 zł/osoba

Deser (1 rodzaj do wyboru)

szarlotka po wiedeńsku z gałką lodów

deser tiramisu klasyczne lub z owocami

deser lodowy

lody z ciepłym sosem malinowym i kruszoną bezą

fondant z gałką lodów śmietankowych

Zimna płyta - propozycja podania w formie stołu szwedzkiego

wędliny i zimne mięsa, kabanos, ser żółty

rolady, karczek pieczony, pasztet pieczony, galaretka drobiowa

śledzie dwa smaki (po staropolsku i w śmietanie), pikle

przekąski bankietowe (tortille, mini burgery, tortinki)

Salatki (3-4 rodzaje do wyboru)

jarzynowa

z szynką, kukurydzą i ananasem

sos tatarski

grecka

ziemniaczana z salami

brokułowa

z kapusty pekińskiej z kurczakiem

z ryżem i tuńczykiem

z ryżem i szynką

Sosy do zimnych mięs 1 rodzaj do wyboru

sos chrzanowy

sos żurawinowy

sos tzatziki

Dania gorące (2 rodzaje do wyboru)

roladka wieprzowa w sosie borowikowym, ziemniaczki opiekane, buraczki,

szaszłyk drobiowy z serem, sos zimny, ćwiartki ziemniaków w ziołach, surówka,

złocisty zawijaniec z kurczakiem, serem i szynką, mix sałat z pomidorem i ogórkiem,

zrazy wołowe po staropolsku, kluski śląskie, czerwona kapusta,

karczek pieczony, kluski śląskie, buraczki z chrzanem,

połędwiczki wp w boczku w sosie musztardowym, ziemniak w łupince, buraczki,

rolada z indyka w sosie paprykowym, dufinki, czerwona kapusta,

placuszki ziemniaczane, wołowina w sosie węgierskim, surówka,

filet w sosie serowo-brokułowym, ryż, jarzynki gotowane,

filet zapiekany z serem i pieczarkami, ziemniaczki w ziołach, surówka,

schab ze śliwką w sosie kalifornijskim, ryż, sałatka,

udziec pieczony, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana.





Propozycja menu wesele 299 zł/osoba

Danie gorące (1 rodzaje do wyboru)

boeuf strogonow

żurek królewski

gołąbki z sosem

kwaśnica z żeberkiem

potrawka z kurczaka

barszcz z krokietem

(krokiet do wyboru z: pieczarkami i serem, kapustą i grzybami, mięsem)

Napoje zimne i ciepłe bez ograniczeń podczas trwania przyjęcia

kawa herbata, coca cola, soki owocowe, woda gaz/ng

Owoce, ciasta na paterach

Tort weselny – smaki podstawowe w cenie, smaki z dodatkami z dopłatą

Alkohol dodatkowo płatny wg osobnego cennika

Istnieje możliwość zakupu alkoholu we własnym zakresie

Powitanie Pary Młodej chlebem i tradycyjną lampką wina musującego

Powitanie wszystkich gości lampką wina musującego

Dzieci do 3 lat - bezpłatnie, dzieci w przedziale wiekowym 3-10 lat - 1/2 ceny

Przewidywany czas trwania przyjęcia: do godziny 5:00

Dodatkowo istnieje możliwość zamówienia

Alkohol - wódki czyste do wyboru (Stock Prestige, Wyborowa, Pan Tadeusz, Żubrówka, inne), wina, whisky, likiery,

*Paczka z ciastem dla gości - opakowanie plastikowe 14,5x20 cm - 35 zł /szt.

*Paczka z ciastem dla gości w kartoniku 15x20 cm - 40 zł/szt.

Piwo lane - ogródek piwny (keg 50l /30l) - 900 zł/ 700zł

Prosecco z nalewką z dodatkami - 1500 zł

Deska serów różnych - 90 zł/kg

Stół wiejski - 1500 zł - kiełbasa wiejska, boczek, pasztet, salceson, smalec smakowe, ogórki kiszzone, chleb wiejski

Stół wiejski z szynka pieczoną - 1700 zł

Stół mięs pieczonych (golonko, żeberko, karczek, udziec) - 90 zł/kg

Stół pierogów gotowanych i pieczonych (ruskie, z mięsem, z kapusta i grzybami, ze szpinakiem) porcja 10 szt. - 15 zł/porcja

Stół słodki - 2200/1100 zł - istnieje możliwość zamówienia 1/2 stołu słodkiego

*cena paczek z ciastem może ulec zmianie

