



MENU

WESELE



ZUPA

(1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Inna zupa (spersonalizowana według upodobań)



DRUGIE DANIE

(3 mięsa do wyboru)

MIĘSA DUSZONE

- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Roladki z indyka z warzywnym farszem
- Sztufada wołowa
- Polędwiczki wieprzowe w sosie
- Filet z kurczaka w sosie maślano-cytrynowym
- Schab z suszonymi pomidorami i szynką

MIĘSA SMAŻONE

- Kotlet schabowy
- Kotlet de Volaille
- Kotlet Genuise (z nadzieniem szynkowo-serowym)
- Filet z kurczaka na chrupiąco
- Schab zawijany z pieczarkami
- Nuggets
- Schab ze szpinakiem i fetą

SURÓWKI

(3 do wyboru)

NA ZIMNO

- Surówka z marchwi
- Surówka z selera
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z kiszonej kapusty
- Sałatka wiosenna
- Mizeria
- Ćwikła

NA CIEPŁO

- Kapusta zasmażana
- Marchew duszona
- Jarzyny gotowane



DODATKI

(1 lub 2 do wyboru)

- Ziemniaki gotowane, Frytki, Dufinki
- Ryż, Kasza



12 373 30 13



MENU

WESELE



1 DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- Filet z łososia pieczony w sosie cytrynowo-koperkowym z ćwiartkami ziemniaków oraz surówką z selera
- Grillowany filet z kurczaka w kremowym sosie grzybowym, z ryżem oraz sałatką lodową z migdałami i rodzynkami
- Stek ze schabu z dufinkami i czerwoną kapustą
- Roladki wieprzowe z szynką w sosie pieprzowym z kluskami śląskimi i kiszoną kapustą

2 DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- Schab pieczony w sosie musztardowo-miodowym, z puree ziemniaczanym i surówką z marchewki i jabłka
- Grillowany filet z kurczaka w sosie cebulowym, podawany z ryżem i sałatką lodową z migdałami i rodzynkami
- Indyk pieczony z sosem warzywnym, makaronem i sałatką colesław
- Zraz wołowy z kaszą i burakami ćwikłowymi

3 DANIE GORĄCE

(1 do wyboru)

- Strogonoff z duszonej wieprzowiny
- Wołowina po burgundzku
- Żurek z białą kielbasą
- Barszcz z krokietem z mięsem lub kapuśniakiem
- Kwaśnica na wędzonych żeberkach

ZIMNA PŁYTA

- Wędliny oraz sery różnego rodzaj
- Domowe galaretki mięsne
- Śledzie w śmietanie
- Grzybki marynowane
- Pieczywo

SAŁATKI DO ZIMNEJ PŁYTY

(2 do wyboru)

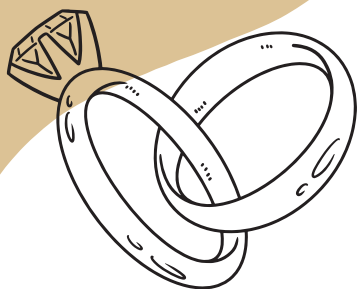
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z selera naciowego
- Sałatka gyros
- Sałatka porowa
- Sałatka z brokułów
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka hawajska
- Sałatka z makaronu ryżowego ze słonecznikiem
- Sałatka z pieczarek
- Sałatka grecka

CIASTO I NAPOJE

- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Ciasto na paterach
- Napoje ciepłe i zimne bez limitu – kawa, herbata, woda, lemoniada soki oraz napoje orzeźwiające
- Tort we własnym zakresie



12 373 30 13



MENU

WESELE



CENA

Dorośli i dzieci powyżej 6 lat – **420 zł/osoba***

Dzieci w wieku 3-6 lat – **310 zł/osoba***

Dzieci do lat 2 – **bezpłatnie***

DODATKOWE USŁUGI NA ŻYCZENIE

Specjalne propozycje dostępne za dodatkową opłatą:

- Stół wiejski: +35 zł/osoba
- Grill (w sezonie letnim): +45 zł/osoba
- Wstawienie kegi z piwem: cena zależna od ilości spożytego piwa.

WARUNKI ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

*Minimalna liczba gości na weselu to 40 osób dorosłych. Rezerwacje wesela dla mniejszych grup są możliwe, jednak obowiązuje wówczas cena za pełne 40 osób dorosłych.

Szukasz czegoś bardziej kameralnego? Z myślą o przyjęciach od 20 osób stworzyliśmy wyjątkową **ofertę jubileuszową**, do której zapoznania serdecznie zapraszamy.

Oferujemy także noclegi w pięciu pokojach z prywatnymi łazienkami.
Cena za osobę wynosi 170 zł za noc/-os i obejmuje śniadanie.
Łącznie dysponujemy 13 miejscami noclegowymi.



12 373 30 13