

# MENU WESELNE

## ZESTAW 1

TRADYCYJNE PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ  
POCZĘSTUNEK LAMPKĄ SZAMPANA

### ZUPA:

AROMATYCZNY BULION WOŁOWO - DROBIOWY Z MAKARONEM

### DANIE GŁÓWNE: (3 KAWAŁKI NA OSOBĘ)

- TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY
- FILET Z KURCZAKA ZAPIEKANY SEREM I PIECZARKAMI
- PIECZEŃ WIEPRZOWA W AROMACIE ROZMARYNU I TYMIANKU W SOSIE PIECZENIOWYM

### DODATKI:

- ZIEMNIAKI Z WODY ZE ŚWIEŻYM KOPERKIEM
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- SURÓWKA Z MARCHEWKI Z POMARAŃCZĄ
- BURACZKI
- SURÓWKA COLESLAW

### DESER:

GAŁKA LODÓW PODANA NA BEZIE Z BITĄ ŚMIETANĄ I MUSEM OWOCOWYM

### ZIMNA PŁYTA I:

- DESKI WEDLIN I MIĘS PIECZONYCH
- ŚLEDZIE W TRZECH ODSŁONACH  
(ŚLEDŹ W OLEJU, ŚLEDŹ W SALSIE, KULKI RYBNE MARYNOWANE)
- TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁAKA CAPRESE ZE ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ I OLIWĄ EXTRA VIRGINE
- PIECZYWO MIESZANE

### KOLACJA I:

SZASZŁYK DROBIOWO - WARZYWNY Z RYZEM I SAŁATKĄ

### ZIMNA PŁYTA II:

- GALARETKA DROBIOWA
- DOMOWY SMAŁCZYK Z CEBULKĄ
- PIKLE WARZYWNE
- JAJA W MAJONEZIE W TOWARZYSTWIE ZIEŁONEGO GROSZKU

### KOLACJA II:

PIKANTNY GULASZ WĘGIERSKI PODAWANY Z PIECZYWEM

**CENA: 170,00 ZŁ/OS**

# MENU WESELNE

## ZESTAW 2

TRADYCYJNE PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ  
POCZĘSTUNEK LAMPKĄ SZAMPANA

### ZUPA:

AROMATYCZNY BULION WOŁOWO-DROBIOWY MAKARONEM  
LUB  
AKSAMITNY KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z CHRUPIĄCĄ TORTILLĄ

### DANIE GŁÓWNE: (3 KAWAŁKI NA OSOBĘ)

-TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY  
-FILET Z KURCZAKA ZAPIEKANY SEREM I PIECZARKAMI  
-PIECZEŃ WIEPRZOWA W AROMACIE ROZMARYNU I TYMIANKU W SOSIE PIECZENIOWYM

### DODATKI:

-ZIEMNIAKI Z WODY ZE ŚWIEŻYM KOPERKIEM  
-KLUSKI ŚLĄSKIE  
-SURÓWKA Z MARCHEWKI Z POMARAŃCZĄ  
-BURACZKI  
-SURÓWKA COLESLAW

### DESER:

GAŁKA LODÓW PODANA NA BEZIE Z BITĄ ŚMIETANĄ I MUSEM OWOCOWYM

### ZIMNA PŁYTA I:

-DESKI WEDLIN I MIĘS PIECZONYCH  
-ŚLEDZIE W TRZECH ODSŁONACH  
(ŚLEDŹ W OLEJU, ŚLEDŹ W SALSIE, KULKI RYBNE MARYNOWANE)  
-TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA  
-SAŁAKA CAPRESE ZE ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ I OLIWĄ EXTRA VIRGINE  
-PIECZYWO MIESZANE  
-OWOCE SEZONOWE

### KOLACJA I:

SOCZYSTA PIERŚ KURCZAKA W SOSIE Z SUSZONYCH POMIDORÓW Z DZIKIM RYŻEM I SAŁATKĄ

### ZIMNA PŁYTA II:

-SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I SOSEM ORZECHOWYM  
-GALARETKA DROBIOWA  
-DOMOWY SMAŁCZYK Z CEBULKĄ  
-PIKLE WARZYWNE  
-JAJA W MAJDNEZIE W TOWARZYSTWIE ZIEŁONEGO GROSZKU

### KOLACJA II:

PIKANTNA ZUPA GULASZOWA

### KOLACJA III:

BARSZCZ DOMOWY Z KROKIETEM

**CENA: 190,00 ZŁ/OS**

# MENU WESELNE

## ZESTAW 3

TRADYCYJNE PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ  
POCZĘSTUNEK LAMPKĄ SZAMPANA

### PRZYSTAWKA:

KASZANKA W PANKO Z MUSEM JABŁKOWO-CHRZANOWYM I PODPŁOMYKIEM

### ZUPA:

KREM Z WARZYW SEZONOWYCH

### DANIE GŁÓWNE:

POLEDWICZKA ZE STRUSIA W SOSIE HOLENDERSKIM Z AROMATEM TRAWY ŻUBROWEJ,  
PUREE Z SELERA Z WANILIĄ I WARZYWAMI KORZENIOWYMI GLAZUROWANYMI W MIODZIE I CZOSNKU

### DESER:

GAŁKA LODÓW PODANA NA BEZIE Z BITĄ ŚMIETANĄ I MUSEM OWOCOWYM

### ZIMNA PŁYTA I:

- SELEKCJA SERÓW MIĘKKICH I TWARDYCH Z KONFITURAMI WŁASNEJ PRODUKCJI
- SELEKCJA WĘDLIN I MIESI
- ŚLEDZIE W TRZECH ODSŁONACH (ŚLEDŹ W OLEJU, ŚLEDŹ W SALSIE, KULKI RYBNE MARYNOWANE)
- BUKIET SALAT, GRILLOWANY KURCZAK, SALAMI PICANTE, MELON, WINEGRETE ORZECHOWY
- SALAKA CAPRESE ZE ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ I OLIWĄ EXTRA VIRGINE
- GALARETKA DROBIOWA

### PÓLMISEK PRZEKĄSEK ŚRÓDZIEMNOMORSKICH:

- MELON W SZYNCE DOJRZEWAJĄCEJ
- KREWETKI Z GRILLOWANYM ANANASEM
- ROLADKI ZE SZPINAKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI
- OGÓREK Z FETĄ I ORZECHAMI

### PÓLMISEK PRZEKĄSEK POLSKICH:

- PASZTECIKI Z NADZIENIEM MIĘSNYM
- MINI KANAPKI Z WIEJSKĄ KIEŁBASĄ I JAJEM PRZEPIÓRCZYM
- ŚLIWKI W BOCZKU
- ROLADKI Z NALEŚNIKA SZPINAKOWEGO Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM I KREMOWYM SERKIEM

### KOLACJA I:

ROLADKI Z MAKRELI W SOSIE MIODOWO-BALSAMICZNYM ZE SZPARAGAMI I RYZEM

### KOLACJA II:

GULASZ Z DZIKA PO BURGUNDZKU PODAWANY Z PIECZYWEM MIESZANYM

### KOLACJA III:

ŻUR STAROPOLSKI

**CENA: 240,00 ZŁ/OS**

# MENU WESELNE

## SŁODKOŚCI

PATERA CIAST I CIASTECZEK ( 3 RODZAJE CIAST, 2 RODZAJE CIASTECZEK) – 72 ZŁ – NA OKOŁO 6 OSÓB  
TORT OKOLICZNOŚCIOWY – OK. 12 ZŁ/OS  
SŁODKIE PACZKI – CENA DO USTALENIA W ZALEŻNOŚCI OD WYBRANYCH OPAKOWAŃ ORAZ RODZAJU CIAST.

## PAKIETY NAPOJÓW BEZ OGRANICZEŃ

WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA  
KAWA, HERBATA (W FORMIE BUFETU),  
SOKI OWOCOWE  
NAPOJE GAZOWANE (COCA-COLA, FANTA, SPRITE, TONIC)  
BEZ OGRANICZEŃ

**CENA: 40,00 ZŁ/OS**

WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA  
KAWA, HERBATA (W FORMIE BUFETU),  
SOKI OWOCOWE  
NAPOJE GAZOWANE (COCA-COLA, FANTA, SPRITE, TONIC)  
WINO (CZERWONE I BIAŁE)  
WÓDKA  
BEZ OGRANICZEŃ

**CENA: 80,00 ZŁ/OS**

## OFERTA FONTANNY CZEKOLADOWEJ

( PROFESJONALNA FONTANNA CZEKOLADOWA – 5 POZIOMÓW, 6 KG CZEKOLADY BELGIJSKIEJ DESEROWEJ,  
MLECZNEJ LUB BIAŁEJ, PODŚWIETLANY PODEST, TALERZYKI, WYKAŁACZKI),

**CENA: 699 ZŁ**

DODATKOWO PŁATNE: OWOCY I PRZEKAŚKI DO FONTANNY – 4 ZŁ/OS  
FONTANNA IDEALNA DLA PRZYJĘĆ NA 80 – 160 OSÓB

## INFORMACJE:

- PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO
- WSZYSTKIE NAPOJE NIE UJĘTE W CENNIKU SĄ DODATKOWO PŁATNE WG. CENNIKA ORAZ KARTY MENU
- PRODUKTY POZOSTAWIONE PO UROCZYSTOŚCI, KTÓRE NADAJĄ SIĘ DO PRZECHOWANIA ZGODNIE Z ZASADAMI HACCP, ZOSTANĄ SPAKOWANE, ODBIÓR DO 24 GODZIN PO UROCZYSTOŚCI – NA WŁASNĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ
  - DZIECI DO LAT 3 BEZPŁATNIE – BEZ MIEJSCA SIEDZĄCEGO PRZY STOLE
  - DZIECI W WIEKU 4-7 LAT 40% WARTOŚCI MENU
  - DZIECI W WIEKU 8 - 12 LAT 50% WARTOŚCI MENU
  - SOKI OWOCOWE 1L 15 ZŁ – WEDŁUG ZUŻYCIA
- ZA WÓDKĘ, WŁASNĄ POBIERAMY OPŁATĘ KORKOWĄ W WYSOKOŚCI 5,00 ZŁ OD OSOBY DOROSŁEJ
  - PODSTAWOWA DEKORACJA SALI W CENIE
- W PRZYPADKU NAGŁYCH PODWYŻEK CEN CENA MOŻE ULEC ZMIANIE MAKSYMALNIE O 10% WARTOŚCI MENU