



OFERTA WESELNA I 155zł

Zupa serwowana:

Krem z białych warzyw i karmelizowanej gruszki

lub

Rosół z makaronem

Danie serwowane:

Grillowana pierś z kurczaka z sosem pieprzowym z ziemniakami purée i grillowanymi warzywami

Dania zimne w bufecie:

Półmisek mięs pieczonych

Pasztet

Terrina z sandacza

Dorsz słodko-kwaśny

Pomidory z mozzarellą

Sałata z warzywami i fetą

Pikle i sosy

Dania gorące w bufecie:

Udka z kaczki na duszonej na czerwonej kapuście

Medaliony wieprzowe z grillowanymi warzywami

Karkówka na zasmażanej kapuście

Dorsz w sosie porowym z chrupiącym boczkiem

Pieczone ziemniaki z ziołami

Warzywa gotowane

Zestaw surówek

Zupa po północy serwowana:

Żurek na maślanie z jajkiem

Desery:

Szarlotka

Sernik

Ciasto czekoladowe z orzechami

Półmisek owoców

Napoje:

Kawa, herbata, woda, sok



OFERTA WESELNA II 180zł

Zupa serwowana:

Rosół z kaczki z koldunami

lub

Kremowa zupa rybna

Danie serwowane:

Pierś z kaczki z kluskami śląskimi, sosem malinowym i buraczkami na kapuście

Dania zimne w bufecie:

Półmisek mięs pieczonych

Półmisek mięs dojrzewających

Pasztet z kaczki z żurawiną

Salata z marynowanym sandaczem

Ryba po grecku

Roladki z wędzonego łososia

Pomidory z mozzarellą

Carpaccio z buraków z kozim serem i orzechami włoskimi

Dania gorące w bufecie:

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym

Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami

Schab z warzywami grillowanymi

Filet z sandacza w sosie porowym

Gołąbki z dorsza w sosie pomidorowym

Warzywa z wody

Zestaw surówek

Zupa po północy serwowana:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Desery:

Sernik

Jabłecznik

Ciasto z owocami

Ciasto czekoladowe z orzechami

Patera z owocami

Napoje:

Kawa, herbata, woda, sok



OFERTA WESELNA III 210zł

Przystawka serwowana:

Halibut na selerowym purée z groszkiem cukrowym, pomidorem concasse i sosem szafranowym

Zupa serwowana:

Zupa homarowa z przegrzebkiem

lub

Aksamitny krem z prawdziwków

Danie serwowane:

Polędwica wołowa z warzywami zawiniętymi w boczek,

ziemniakami duszonymi w śmietanie i demi glace

Dania zimne w bufecie:

Szynka parmeńska z melonem

Tatar wołowy

Półmisek mięs pieczonych i dojrzewających

Sałatka cesar

Roladki z łososiem

Sałata z marynowanym sandaczem

Półmisek serów

Pomidory z mozzarellą

Carpaccio z buraka z serem kozim i orzechami włoskimi

Dania gorące w bufecie:

Zrazy wołowe w sosie własnym

Udko z kaczki na duszonej czerwonej kapuście

Schab z grillowanymi warzywami

Filet z sandacza w sosie porowym

Filet z łososia z brokułami, sosem maślanym, posypany płatkami migdałowymi

Warzywa zapiekane pod beszamelem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Kasza gryczana

Zestaw surówek

Deser:

Sernik, Szarlotka

Beza z mascarpone i świeżymi owocami

Ciasto czekoladowe z orzechami

Patera owoców

Napoje:

Kawa, herbata, woda, sok



W cenę menu jest wliczone:

Wino musujące na powitanie gości
Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
Zaproszenie na kolację rocznicową dla Młodej Pary

Fontanna z czekolady

500zł/ do 50 osób
800 zł/ powyżej 50 osób

Stół wiejski

1000 zł/ do 50 osób
1400 zł/ powyżej 50 osób

Tort

12zł/osobę

Napoje gazowane

8zł/osobę

Alkohol:

Open bar do godziny 4 rano
Wino białe, czerwone, wódka
70zł/osobę

Open bar do godziny 4 rano
Wino białe, czerwone, wódka, whisky, piwo
140zł/osobę

Korkowe

15 zł/osobę