

PAKIET WESELNY III

CENA: 458 ZŁ

wesele w 2025 roku, dzieci do lat 3 gratis, dzieci do 7 lat 50% ceny

obowiązuje: każdy dzień tygodnia - stoły okrągłe

konsumpcja zewnętrznych usługodawców 50% ceny menu

MENU

PRZYSTAWKA (możliwość zamiany na deser, 1 do wyboru, podana na talerzu)

- polędwiczka wieprzowa z sosem malinowym
- cukinia na puree z zielonego groszku i mięty z musem paprykowym
- carpaccio z łososia z parmezanem
- gruszka z serem pleśniowym i szynką parmeńską
- schab w płatkach chilli z pesto pietruszkowym

ZUPA (1 do wyboru, podana w bulionówkach)

- rosół z makaronem
- krem z białych warzyw z groszkiem ptysowym
- krem z pomidorów z mozzarellą
- krem ze szparagów z płatkami migdałów

DANIA GŁÓWNE (3 szt./os. - 3 rodzaje do wyboru, podane na półmiskach)

- zrazy z karkówki po staropolsku
- medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie serowo - cebulowym
- pieczeń ze schabu z sosem z zielonym pieprzem
- roladki schabowe z pieczarkami
- fileć z kurczaka po prowansalsku z suszonym pomidorem
- fileć z kurczaka nadziewany warzywami i szynką włoską
- fileć z indyka nadziewany szpinakiem i fetą
- udo kacze
- fileć z sandacza na sosie porowym
- fileć z łososia na sosie pomarańczowym z miętą
- fileć z kurczaka ze szparagami na sosie śmietanowym
- medaliony z indyka z sosem kurkowym
- pieczeń z dzika z sosem myśliwskim

PAKIET WESELNY III

DODATKI (5 rodzajów do wyboru, podane na półmiskach)

- ziemniaki z wody z koperkiem
- ziemniaki opiekane z tymiankiem
- warzywa gotowane na parze
- buraki zasmażane
- modra kapusta
- surówka z marchwi
- surówka z młodej kapusty
- surówka z kiszonej kapusty

DESER (możliwość zamiany na przystawkę, 1 rodzaj do wyboru, podany w pucharku)

- lody waniliowe z granolą bakaliową i karmelem
- pudding chia z musem mango

KOLACJA NA ZIMNO (7 rodzajów do wyboru, podana na półmiskach lub lustrach)

- filet z łososia w galarecie
- pralina z łososia
- ser w otoczce orzechów nadziewany oliwkami
- schab ze śliwką
- twarożek ziołowy w otoczce płatków papryki
- śliwki w bekonie
- tartaletki z porem i serem francuskim
- pasta z ryb wędzonych na pumperniku
- pasztet z żurawiną w cieście francuskim
- melon w szynce włoskiej
- terrina z łososia ze szpinakiem
- roladki drobiowe ze szparagami
- roladki drobiowe z żurawiną i pistacją
- roladki z łososia z twarożkiem ziołowym
- rolada z karkówki z czosnkiem
- mus z zielonego groszku na pumperniku

PAKIET WESELNY III

KOLACJA NA ZIMNO (3 rodzaje do wyboru, podana na półmiskach)

- śledź po kaszubsku
- śledzie korzenne
- sałatka z serem feta i oliwkami
- sałatka z wędzonym kurczakiem i mandarynką
- sałatka z makaronem ryżowym i papryką
- carpaccio z buraka z serem wędzonym
- gros z czerwoną fasolą i ananasem
- tatar wołowy

DODATKI

- pieczywo, masło

KOLACJA NA GORĄCO (3 rodzaje do wyboru)

- szynka wieprzowa podana w płomieniach z grzanką czosnkową, sosem żurawinowo - chrzanowym, kapustą zasmażaną
- dzik pieczony w całości - dopłata 25 zł/porcja, podany z kaszą gryczaną , sosem myśliwskim, kapustą zasmażaną
- strogonow wołowy
- bioderko z kurczaka nadziewane pikantnymi warzywami
- barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami lub mięsem
- polędwiczki drobiowe w panierce panko
- zupa z soczewicą i suszonymi pomidorami
- żeberka wieprzowe w miodzie i chilli

NAPOJE GORĄCE (bez ograniczeń) kawa, herbata

NAPOJE ZIMNE (bez ograniczeń) sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda niegazowana

POZOSTAŁE WLICZONE W CENĘ

- pokój oraz śniadanie dla Młodej Pary, owoce podane w bufecie, staropolskie przywitanie chlebem i solą

W OFERTĘ NIE SĄ WLICZONE:

ciasta, tort, alkohol, napoje gazowane, dekoracje kwiatowe

PAKIET WESELNY III

PAKIET NAPOI GAZOWANYCH: (bez ograniczeń)

- Pepsi, 7UP, lód w kostkach

Cena: 20 zł osoba*/ wesele, 10 zł/ osoba/ poprawiny

STÓŁ WIEJSKI

- szynki, kiełbasy wiejskie, pasztet, zylc, salceson, smalec, ogórki kiszone/ małosolne, chleb wiejski
- 15 kg wyrobów - max 80 osób 2400 zł *
- 20 kg wyrobów max 130 osób - 3300 zł *

STÓŁ RYBNY

Łosoś faszrowany i pieczony w całości, pstrąg tęczowy pieczony w całości, łosoś wędzony, halibut wędzony, pstrąg wędzony, krewetki, małże

- dekoracja w tonacji morskiej

Cena: 42 zł* / osoba (minimum 75% gości)

POPRAWINY

Obiad dwudaniowy

Zupa i drugie danie do wyboru

Cena: 120 zł*/ osoba

BUFET SŁODKI: desery, ciasta oferta dostępna na miejscu

DODATKOWE ATRAKCJE I DEKORACJE

- wytwornica dymu ciężkiego na pierwszy taniec - 600 zł *
- białe pokrowce na krzesła - 10 zł sztuka*
- podświetlany napis LOVE wysokość 90 cm - 600 zł*
- litery, ścianki z kwiatów, lustro do selfie - szczególnie dostępne na miejscu
- piwo Keg 30 l - 600 zł *

REZERWACJA TERMINU: 5000 zł (koszt rezerwacji wliczany do końcowego rozliczenia)

*zastrzegamy sobie możliwość zmiany cen.