

**Sala Bankietowa „W Dobrym Stylu”**  
**www.sala-wdobrymstylu.pl**  
**tel. 518 605 405;**

**Menu weselne 205 zł /os na 2018r**

**Pierwsze danie ciepłe godz.....**

**Zupy** (1 zupa do wyboru)

|                           |  |                                   |
|---------------------------|--|-----------------------------------|
| Rosół z makaronem         | Consome z grzybów leśnych z crostini   | Zupa cebulowa                     |
| Krem z grzybów leśnych    | Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym | Krem pomidorowy ze świeżą bazylią |
| Krem z porów z parmezanem | Krem z brokułów z płatkami migdałowymi | Zupa alpejska z grzankami         |
| Grzybowa z łazankami      | Krem z dyni                            | Krem z białych warzyw             |

**Drugie danie** (3 mięsa do wyboru, przypadają 3 porcje na osobę)

|  |   |                              |                              |
|--|---|------------------------------|------------------------------|
| Kotlet marynarski (schab z boczkiem, pieczarkami oraz papryką) | Kowal   | Schab klasyczny              |                              |
| Kotlet mielony z cebulą  | Roladka faszerowana szpinakiem/pomidorem/fasolą szparagową w boczku |                              |                              |
| Pałka z kurczaka nadziewana pieczarką                          | Zraz z wieprza  | Filet w płatkach migdałowych |                              |
| Sakwa z warzywami  | Devolay   | Gordon blue                  | Filet po hawajsku z zurawiną |
| Miruna z warzywami   | Filet z łososia w sosie cytrynowym (dopłata 4 zł)                   |                              |                              |

Dodatki:           Ziemniaki gotowane/ Ziemniaki zapiekane           Bukiet surówek (3 rodzaje)

**DeserDeser lodowy godz.....**

**Drugie danie ciepłe godz.....** (2 mięsa po jednym z grupy, przypadają 2 porcje mięsa na osobę)

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym | Golonka w sosie piwnym/ chrzanowym  |
| Schab w sosie myśliwskim              | Karkówka w sosie własnym  |
| Szynka pieczona w sosie rozmarynowym  | Bitka drobiowa w sosie tymiankowym  |
| i                                     |   |
| Żeberka po meksykańsku                | Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym/borowikowym/pieczarkowym               |
| Bitka wołowa/Zrazy wołowe             | Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem/musem porowym/pieczarką z camembertem |
| Bitka drobiowa w sosie grzybowym      |   |

Dodatki (1 do wyboru): Kopytka / Kluski śląskie / Ryż /kluseczki półfrancuskie  
Kapusta zasmażana / Buraczki zasmażane/Marchewka zasmażana z groszkiem/Warzywa blanszowane

**Trzecie danie ciepłe godz.....**

|                      |                        |                 |         |                    |
|----------------------|------------------------|-----------------|---------|--------------------|
| Kwaśnica z żeberkiem | Flaki                  | Zupa gulaszowa  | Bogracz | Zupa meksykańska   |
| BoeufStroganoff      | Wołowina po burgundzku | Kurczak Marengo |         | Kurczak po chińsku |

**Czwarte danie ciepłe godz.....**

Udka pieczone / Szaszłyk z ziemniakami zapiekany z buraczkiem

**Piąte danie ciepłe godz.....**

Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem / Barszczyk czerwony z pasztecikiem

---

## Zakąski

### 5 do wyboru

|                             |   |   |
|-----------------------------|---|---|
| Karkówka w ziołach z dipem  | Schab w ziołach                               | Polędwiczki wieprzowe ze śliwkami, morelą |
| Galantyna z kurczaka        | Kaczka po tyrolsku                            | Kurczak faszerowany Pasztet z rodzynką    |
| Rolada z indyka z brokułami | Schab po warszawsku                           | Nuggetsy z kurczaka z dipem               |
| Ozorki w sosie chrzanowym   | Polędwiczki w galarecie faszerowane warzywami | Szparagi zawijane w szynce                |
| Rolada w cieście francuskim | Tymbaliki drobiowe                            | Tradycyjne zimne nóżki                    |

### 2 do wyboru

|  |                     |                    |                   |                   |         |
|--|---------------------|--------------------|-------------------|-------------------|---------|
| Łosoś w kapuście pekińskiej dekorowany łososiem wędzonym | Pstrąg faszerowany  |                    |                   |                   |         |
| Rolada naleśnikowa z łososiem i szpinakiem               | Ryba po grecku      |                    |                   |                   |         |
| Śledź w oleju  | Śledź pod pierzynką | Śledź po kaszubsku | Śledź po cygańsku | Śledź po japońsku | Rołmops |

### 3 do wyboru

|                    |                     |  |                  |
|--------------------|---------------------|--|------------------|
| Sałatka jarzynowa  | Sałatka niemiecka   | Sałatka gyrosowa                                   | Sałatka grecka   |
| Sałatka brokułowa  | Sałatka z pieczarek | Sałatka śledziowa                                  | Sałatka hawajska |
| Sałatka z tuńczyka | Sałatka krabowa     | Sałatka z selera naciowego z zurawiną i kurczakiem |                  |

### 3 do wyboru

|  |                                |                              |
|--|--------------------------------|------------------------------|
| Jajka faszerowane ( w majonezie/z pieczarkami / łososiem / tuńczykiem / kawiozem ) | Jajka w sosie tatarskim        |                              |
| Pomidor i ogórek zielony   | Ananas i brzoskwinia w syropie |                              |
| Deska serów (5 rodzajów)- serwowana na stole wiejskim                              | Roladki serowe                 |                              |
| Pomidory z mozzarellą  | Pieczarka w panierce           | Grilowany bakłażan na słodko |

## Dodatkowo w cenie

- Stół wiejski (szynka, kiełbasa- 2 rodzaje, salceson, kaszanka, czarne, baleron, polędwica sopocka, rolada, pasztet, marynaty, ogórek kiszony, smalec, chleb wiejski )
- Tort weselny smietanowy
- Stół deserowy (ciasta- do 8 rodzajów, owoce, słodycze)- dodatkowe ciasto płatne 20zł/kg
- Masło i pieczywo
- Napoje zimne i gorące bez ograniczeń do spożycia na miejscu

## Dodatkowo płatne

- Fontanna czekoladowa 800 zł
- Usługa barmańska (wesele 800zł; poprawiny 400zł)
- Pokoje gościnne 100zł
- Cena poprawin 60zł

## Cena od talerzyka obejmuje:

- dekorację wejścia
- czerwony dywan
- dekorację stołów z kwiatów żywych
- wiązanek przed Parą Młodą
- pokrowce na krzesła
- poczęstunek chlebem i solą
- toast powitalny winem musującym
- kieliszki do tłuczenia dla Młodej Pary
- Dzieci do lat 4 bezpłatnie
- Dzieci od 5 do 10 lat 50 % ceny od talerzyka
- Dodatkowa obsługa (orkiestra, kamerzysta, fotograf itp.) – 100% lub 50% ceny od talerzyka (do wyboru)
- Zaliczka w dniu podpisania umowy 10 %
- Apartament dla Pary Młodej w prezencie
- Czas trwania przyjęcia weselnego 10 godzin
- Czas trwania poprawin 6 godzin

---