

Menu weselne

Pierwsze danie ciepłe:	
	Zupy (1 zupa do wyboru):
	Rosół z makaronem
	Consomme 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 serowa z grzankami
	Drugie danie (3 mięsa do wyboru):
	Devolay
	Schab z pieczarkami zapiekany z serem
	Kotlet po szwajcarsku
	Filet w płatkach migdałowych
	Stek z cebulą
	Kotlecik drobiowy w sezamie
	Kotlet marynarski (schab z boczkiem, pieczarkami oraz papryką)
	Sakwa z kurczaka nadziewana warzywami/pieczarką
	Dodatki:
	Ziemniaki gotowane
	Bukiet surówek
Drugie danie ciepłe (wybieramy 2 mięsa po jednym z grupy)	
	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
	Kopytka / Kluski śląskie / Ryż /kluseczki półfrancuskie (do wyboru)
	Kapusta zasmażana / Buraczki zasmażane/Marchewka zasmażana z groszkiem (do wyboru)
Trzecie danie ciepłe:	
	Strogonow z pieczywem
	Kurczak Marengo
	Wołowina po burgundzku
	Kurczak po chińsku
	Bogracz
	Flaki
	Zupa gulaszowa
	Kwaśnica na żeberkach
Czwarte danie ciepłe	
	Udka pieczone
	Ziemniaki zapiekane w ziołach
	Warzywa blanszowane
Piąte	danie ciepłe (1 zupa do wyboru)
	Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem
	Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zakąski	
	4 do wyboru:
	Galantyna z kurczaka
	Kaczka po tyrolsku
	Kurczak faszerowany
	Wędliny pieczone (Karkówka w ziołach, Schab w majeranku i czosnku, Polędwiczki wieprzowe ze śliwkami, morelą)
	Półmisek wędlin
	Rolada z indyka z brokułami
	Schab po warszawsku w galarecie
	Nuggetsy z kurczaka z dipem
	Ozorki w sosie chrzanowym
	Polędwiczki w galarecie faszerowane warzywami
	Szparagi zawijane w szynce
	Tymbaliki drobiowe
	Tradycyjne zimne nóżki
	2 do wyboru:
	Pstrąg faszerowany
	Łosoś w kapuście pekińskiej dekorowany łososiem wędzonym
	Rolada naleśnikowa z łososiem i szpinakiem
	Ryba po grecku
	Śledź na dwa sposoby
	Śledź po kaszubsku
	3 do wyboru:
	Sałátka jarzynowa Sałatka niemiecka
	Sałátka gyrosowa Sałatka grecka
	Sałátka brokułowa Sałatka z pieczarek
	Sałátka nicejska Sałatka hawajska
	Sałátka z tuńczyka Sałatka krabowa
	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
	Roladki serowe
	Deska serów (5 rodzajów)- serwowana na stole wiejskim
	Pomidory z mozzarellą
Dodatkowo:	
	Stół deserowy (ciasta- do 8 rodzajów, owoce, słodycze)- dodatkowe ciasto płatkowe 20zł/kg
	Deser lodowy / Panna Cotta do wyboru
	Tort weselny (10 kg/ osobę) Tort w stylu angielskim – dopłata 15 zł/kg
	Fontanna czekoladowa (400-800 zł; powyżej 100 osób gratis)
	Stół wiejski (szynka, kiełbasa- 2 rodzaje, salceson, kaszanka, czarne, baleron, polędwica sopocka, rolada, paszтет, marynaty, ogórek kiszony, smalec chleb wiejski)- powyżej 80 osób gratis, poniżej 80 osób 10 zł od osoby
	Napoje zimne i gorące bez ograniczeń podczas trwania przyjęcia weselnego
	Masło i pieczywo (b.o.)

Cena od talerzyka obejmuje:

- dekorację wejścia z kwiatów sztucznych
- czerwony dywan
- dekorację stołów z kwiatów żywych
- wiązanek dla Pary Młodej
- pokrowce na krzesła
- poczęstunek chlebem i solą
- toast powitalny winem musującym
- kieliszki do tłuczenia dla Młodej Pary
- usługa barmańska (od 350 do 500 zł)
- Dzieci do lat 5 gratis;
- Dzieci od 6 do 12 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 %
- Ostateczną liczbę osób podajemy najpóźniej w terminie 14 dni przed data przyjęcia weselnego

Pokoje gościnne- cena 100 zł za pokój dwuosobowy

Menu okolicznościowe

Pierwsze danie ciepłe:	
	Zupy (1 zupa do wyboru):
	Rosół z makaronem
	Consome z grzybów leśnych z crostini (dopłata 2 zł od osoby)
	Krem brokułowy z płatkami migdałowymi
	Zupa grzybowa z łazankami (dopłata 2 zł od osoby)
	Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
	Krem pomidorowy ze świeżą bazylia
	Serowa z grzankami
	Zupa cebulowa
	Pomidorowa ryżem lub makaronem
	Krem z zielonego groszku z grzankami
	Drugie danie (3 mięsa do wyboru):
	Devolay
	Schab z pieczarkami zapiekany z serem/ Klasyczny schabowy
	Kotlet po szwajcarsku
	Filet w płatkach migdałowych
	Filet z kurczaka w płatkach dyni
	Pałka faszerowana warzywami/pieczarką
	Kotlet marynarski (schab z boczkiem, pieczarkami oraz papryką)
	Kotlecik drobiowy w sezamie
	Kotlet mielony z cebulą
	Udka pieczone
	Pieczony filet z łososia z sosem cytrynowym (dopłata 4 zł od osoby)
	Miruna z warzywami
	Dodatki:
	Ziemniaki gotowane / Ziemniaki zapiekane
	Bukiet surówek
Drugie	danie ciepłe (wybieramy 2 mięsa po jednym z grupy)
	Bitka w sosie tymiankowym
	Golonka w sosie chrzanowym
	Schab w sosie myśliwskim
	Karkówka w sosie własnym
	Szynka pieczona w sosie rozmarynowym
	Klopsiki wieprzowe w sosie koperkowym
	i
	Żeberka po meksykańsku
	Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym/ borowikowym/ pieczarkowym
	Bitka wołowa/ Zrazy wołowe dopłata 3 zł od osoby
	Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem/ musem porowym/ pieczarką z camembertem
	Bitka drobiowa w sosie grzybowym
	Wybieramy 1 dodatek z grupy
	Ryż/ Kopytka / Kluski śląskie / Klusieczki półfrancuskie
	Kapusta zasmażana / Buraczki zasmażane/ Marchewka zasmażana/ Warzywa blanszowane
Trzecie	danie ciepłe (1 zupa do wyboru)
	Strogonow z pieczywem
	Kurczak Marengo
	Kwaśnica z żeberkiem
	Wołowina po burgundzku
	Flaki
	Kurczak po chińsku
	Bogracz
Czwarte	danie ciepłe (1 zupa do wyboru)
	Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem
	Barszcz czerwony z pasztecikiem

Pokoje gościnne- cena 100 zł za pokój dwuosobowy

Zakąski	
	3 do wyboru:
	Galantyna z kurczaka
	Kaczka po tyrolsku
	Kurczak faszerowany
	Wędliny pieczone (Karkówka w ziołach, Schab w majeranku i czosnku, Połędwiczki wieprzowe ze śliwkami, morelą)
	Półmisek wędlin
	Rolada z indyka z brokułami
	Pasztet
	Schab po warszawsku w galarecie
	Nuggetsy z kurczaka z dipem
	Ozorki w sosie chrzanowym
	Połędwiczki w galarecie faszerowane warzywami
	Szparagi zawijane w szynce
	Tradycyjne zimne nóżki
	Tymbaliki drobiowe
	1 do wyboru
	Pstrąg faszerowany
	Roladka naleśnikowa z łososiem i szpinakiem (dopłata 1 zł od osoby)
	Łosoś w kapuście pekińskiej dekorowany łososiem wędzonym (dopłata 1 zł od osoby)
	Śledź po kaszubsku
	Ryba po grecku
	Śledź pod pierzynką
	Śledź w oleju
	2 do wyboru
	Sałátka niemiecka Sałatka jarzynowa
	Sałátka gyrosowa Sałatka grecka
	Sałátka z tuńczyka Sałatka makaronowa z tuńczykiem
	Sałátka krabowa Sałatka brokułowa
	Sałátka hawajska Sałatka z pieczarek
	2 do wyboru
	Jajka faszerowane (w majonezie/z pieczarkami/ łososiem/tuńczykiem/ kawiozem)
	Jajka w sosie tatarskim
	Pomidor i ogórek zielony
	Roladki serowe
	Ananas i brzoskwinia w syropie
	Pomidory z mozzarellą
	Marynaty
	Dodatkowo
	Masło i pieczywo (b.o.)
	Tort śmietanowy 35zł/kg Tort w stylu angielskim 45zł/kg
	Ciasta (do 20 dkg/ osobę) –dodatkowe ciasto płatne 20zł/kg
	Deser lodowy -5 zł / Szarlotka z lodami - 7 zł/ Panna Cotta - 7 zł
	Napoje zimne i gorące bez ograniczeń podczas trwania przyjęcia

Obiad dwudaniowy + ciasta+ napoje zimne i gorące b. o.- 40 zł/os.

Obiad dwudaniowy + zakąski + ciasta+ napoje zimne i gorące b. o. – 80 zł/os.

Obiad dwudaniowy + Drugi posiłek (żurek lub barszczyk)+zakąski+ciasta+napoje zimne i gorące b. o.- 90 zł/o

Obiad dwudaniowy + Drugi posiłek (mięśny) + zakąski + ciasta+ napoje zimne i gorące b.o.- 100 zł/os.

Trzy dania gorące + zakąski + ciasta+ napoje zimne i gorące b. o.- od 110 do 120 zł/os.

Podane ceny dotyczą przyjęć okolicznościowych od 20 pełnopłatnych osób (poniżej cena wzrasta 10 zł/osobę

Dzieci w wieku do 5 lat nieodpłatnie (bez nakrycia); z nakryciem 50 % uzgodnionej stawki

Dzieci od 6 do 12 lat 50% uzgodnionej stawki