

## **Wesele pakiet „Brzozowy” 190 zł/ osoba**

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Lampka wina musującego na powitanie gości

**Zupa podawana w wazach jedna do wyboru:**

- Rosół po królewsku z kawałkami fileta z kurczaka i lanymi kluskami
  - Zupa krem porowa z chipsem z boczku

**Danie główne podawane na półmiskach dwa dania do wyboru:**

- Zraziki wieprzowe w sosie śliwkowym z kaszą pęczak
- Rolada z karkówki w sosie własnym z kluskami śląskimi
- Sakiewka z fileta z kurczaka nadziewana serem greckim i suszonym pomidorem z talarkami ziemniaczanymi posypanymi aromatyczną mieszanką ziół

**Warzywne dodatki podawane na półmiskach trzy dodatki do wyboru:**

- Surówka z białej kapusty z rzodkiewką i koperkiem
- Surówka z marchewki z sokiem pomarańczowym i jabłkiem
  - Sałata masłowa ze szczypiorkiem i śmietaną
    - Buraczki podsmażane

**Zimne przekąski serwowane na bufecie:**

- Galantyna z kaczki z żurawiną i ananase
  - Galaretka drobiowo - wieprzowa
- Różyczki ze schabu dojrzewającego z gruszką maślaną i serem camembert
  - Śledziki w marynacie cebulowo - pieczarkowej
  - Carrpacio ze schabu dojrzewającego podane na rukoli
    - Ryba w sosie pomidorowym
    - Sałatka z marynowanym serem greckim
- Sałatka z boczkiem, piersią z kurczaka, kiełkami i prażonymi pestkami dyni

**Dania ciepłe serwowane do stołu:**

- Udko nadziewane farszem ryżowym z pieczarkami i cebulą
- Miruna smażona w sosie cytrynowym z ziemniakami z wody z koperkiem
  - Bitka wieprzowa podana w sosie własnym z kopytkami
    - Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

## **Wesele pakiet „Sosnowy” 200 zł/ osoba**

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Lampka wina musującego na powitanie gości

**Zupa podawana w wazach dwie do wyboru:**

- Rosół po królewsku z filetem z kurczaka i lanymi kluskami
  - Krem szparagowy z płatkami migdałów
  - Krem z brokuła z chrupiącym boczkiem
  - Zupa pomidorowa z domowym makaronem

**Danie główne podawane na półmiskach dwa dania do wyboru:**

- Polędwiczka zawijana w boczek w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym
- Sakiewka drobiowa nadziewana pesto bazyliowym i suszonym pomidorem z talarkami ziemniaczanymi posypanymi aromatyczną mieszanką ziół
- Pieczeń wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z kopytkami ziemniaczanymi
- Kotlet schabowy nadziewany warzywami i serem żółtym, z ziemniakami z wody z koperkiem

**Warzywne dodatki podawane na półmiskach trzy dodatki do wyboru:**

- Surówka z białej kapusty z rzodkiewką i koperkiem

- Surówka z marchewki z sokiem pomarańczowym i jabłkiem
  - Sałata masłowa ze szczypiorkiem i śmietaną
    - Buraczki podsmażane
  - Gotowane mini-karotki podane z masłem
    - Biała kapusta podsmażana z boczkiem
- **Zimne przekąski serwowane na bufecie:**
  - **Bufet z przekąskami rybnymi:**
    - Vol au venty z mussem chrzanowym i łososiem wędzonym
    - Mini tartiny z mussem mascarpone i czosnkową krewetką
      - Kulki Raffaello z sandacza
    - Śledź pod pierzynką ze śmietany i szczypiorku
  - **Bufet z przekąskami mięsnymi:**
    - Różyczki ze schabu dojrzewającego z gruszką maślaną i serem camembert
    - Carpaccio z polędwicy wołowej i schabu dojrzewającego podane na rukoli z awokado
      - Paluchy tymiankowo - ziołowe z szynką parmeńską
        - Tortilla w dwóch odsłonach podana z dipami
          - Paszтет własnego wypieku z żurawiną
  - **Bufet sałatkowy:**
    - Sałatka z kaczką pieczoną w sosie vinegrette z truskawkami
  - Sałatka z gruszką maślaną, orzechami włoskimi i serem blue podane na rukoli z sosem balsamico
- **Dania ciepłe serwowane do stołu:**
  - Zraziki wieprzowe w sosie śliwkowym z kaszą pęczak
  - Sandacz w sosie maślano- cytrynowym z ziemniakami z wody z koperkiem
    - Kaczka pieczona z jabłkiem, podana z żurawiną i kluskami śląskimi
      - Zupa solanka

**Wesele pakiet „Dębowy”      230 zł/ osoba**

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą  
Lampka wina musującego na powitanie gości
- Zupa podawana w wazach dwie do wyboru:**
- Rosół po królewsku z filetem z kurczaka i lanymi kluskami
    - Krem szparagowy z płatkami migdałów
      - Zupa grzybowa z makaronem
    - Zupa krem z pieczonego buraka z serkiem mascarpone
  - **Danie główne podawane na półmiskach trzy dania do wyboru:**
    - Udko z kaczki w sosie pomarańczowym z jabłkami smażonymi na maśle i żurawiną z gratin ziemniaczanym
      - Sandacz w sosie maślano- cytrynowym z szafranowym ryżem
    - Zrazy wołowe w sosie własnym nadziewane boczkiem, cebulą z kopytkami ziemniaczanymi
  - Schab nadziewany farszem z grzybów leśnych z puree ziemniaczanym z okrasą cebulową
    - **Warzywne dodatki podawane na półmiskach trzy dodatki do wyboru:**
      - Surówka z białej kapusty z rzodkiewką i koperkiem
      - Surówka z marchewki z sokiem pomarańczowym i jabłkiem
        - Sałata masłowa ze szczypiorkiem i śmietaną
          - Buraczki podsmażane

- Gotowane mini-karotki podane z masłem
  - Biała kapusta podsmażana z boczkiem
  - Warzywa parowane z ziołami i masłem
- **Zimne przekąski serwowane na bufecie:**
- **Deska serów podana z orzechami włoskimi**
  - **Bufet z przekąskami rybnymi:**
- Vol au vent z mussem chrzanowym i łososiem wędzonym
- Mini tartiny z mussem mascarpone i czosnkową krewetką
  - Kulki Raffaello z sandacza
- Śledź pod pierzynką ze śmietany i szczypiorku
  - Śledź po węgiersku
  - Sushi (4 rodzaje)
- Tatar z łososia podany na guacamole
  - **Bufet z przekąskami mięsnymi:**
- Różyczki ze schabu dojrzewającego z gruszką maślaną i serem camembert
- Carpaccio z polędwicy wołowej i schabu dojrzewającego podane na rukoli z awokado
  - Paluchy tymiankowo-ziołowe z szynką parmeńską
    - Tortilla w dwóch odsłonach podana z dipami
    - Paszтет własnego wypieku z żurawiną
    - Szaszłyki z mozzarellą i szynką parmeńską
    - Galaretki ozorkowa z chrzanową pierzynką
- **Bufet sałatkowy:**
  - Sałatka z kaczką pieczoną w sosie vinegret z truskawkami
- Sałatka z gruszką maślaną, orzechami włoskimi i serem blue podane na rukoli z sosem balsamico
  - Sałatka z rostbefu z wiśniami i sosem vinegret
- **Dania ciepłe serwowane do stołu:**
  - Pieczeń z indyka w sosie malinowym z dzikim ryżem
- Polędwiczki wieprzowe zawijane w boczek w sosie borowikowym z gratin ziemniaczanym
  - Łosoś w sosie szpinakowym z warzywami na parze
- Zupa solanka lub barszcz czerwony z sakiwką z nadzieniem wieprzowym zapiekana kwaśną śmietaną

### **Wesele pakiet „Rustykalny”**

**190 zł/ osoba**

Chleb powitalny z solą

Lampka wina musującego na powitanie gości

**Zupa podawana w wazach dwie do wyboru:**

- Rosół po królewsku z filetem kurczaka i lanymi kluskami
  - Barszcz biały na kielbasie
- Zupa krem porowa z chipsem boczkowym

**Danie główne podawane na półmiskach dwa dania do wyboru:**

- Schabowy z ziemniakami z okrasą z cebuli i boczku
  - Rumsztyk z cebulą z ziemniakami pieczonymi
  - Kotlet De volaille z frytkami
- **Warzywne dodatki podawane na półmiskach trzy dodatki do wyboru:**
  - Surówka z białej kapusty z rzodkiewką i koperkiem
  - Sałata masłowa ze szczypiorkiem i śmietaną

- Buraczki podsmażane
- Gotowane mini-karotki podane z masłem
- Biała kapusta podsmażana z boczkiem
- **Zimne przekąski serwowane na bufecie:**
  - **Bufet z przekąskami rybnymi:**
    - Pstrąg w galarecie
  - Śledź pod pierzynką ze śmietany i szczypiorku
    - Śledź po węgiersku
    - Ryba w sosie pomidorowym
    - Ryba w marynacie
  - **Bufet z przekąskami mięsnymi:**
- Różyczki ze schabu dojrzewającego z gruszką maślaną i serem camembert
- Carpaccio z polędwicy wołowej i schabu dojrzewającego podane z oliwą czosnkową
  - Tortilla z kurczakiem i szpinakiem z dipem czosnkowym
- Paszтет własnego wypieku z galaretką pomarańczową z białym winem
  - Galaretka ozorkowa z chrzanową pierzynką
  - Półmisek mięs pieczonych (3 rodzaje)
- **Bufet sałatkowy:**
  - Sałatka z rostbefu z wiśniami i sosem vinegrette
- Sałatka z kurczakiem i boczkiem podana z kiełkami i prażonymi pestkami dyni
  - Sałatka jarzynowa
- **Dania ciepłe serwowane do stołu:**
  - Żeberka pieczone z ziemniakami po chłopsku
  - Karkówka duszona z cebulą i kaszą pęczak
- Smażony sandacz z masłem ziołowo- czosnkowym z kopytkami
- Pierogi z mięsem i ruskie podane z barszczem czerwonym

#### **Dodatkowo płatne:**

#### **Stół wiejski własnego wyrobu:**

**20 zł / osoba**

- Szyńka pieczona
- Boczek faszerowany
- Boczek wędzony
- Schab wędzony
- Kielbasa wiejska
- Paszтет
- Pieczeń rzymska
- Schab wolno-gotowany
- Sałatka jarzynowa
- Galaretka drobiowo-wieprzowa
- Smalec z ogórkiem małosolnym
- Chleb własnego wypieku
- Chrzan
- Ćwikła
- Bimber

**Stół rybny:****25 zł/ osoba**

- Węgorz (50g/ osoba)
- Szczupak faszerowany
- Jesiotr wędzony
- Pstrąg wędzony
- Łosoś wędzony

**Fontanna czekoladowa z owocami i słodyczami 800 zł****Sushi (4 rodzaje) 10 zł/ osoba****Beczka piwa 300 zł (30l)****Poprawiny 2500 zł (Żurek w cenie)****Wystrój sali 3000 zł:**

- Pokrowce na krzesła
- Kwiaty na stołach (określona kompozycja)
- Świece
- Oświetlenie bufetów
- Dekoracja za stołem Państwa Młodych
- Czerwony dywan
- Dekoracja sali na biało z podświetleniem
- Dekoracja wejść do obiektu