

### **Wesele pakiet „Brzozowy” 220 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 dwa 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 ananasem
- Galaretka drobiowo - wieprzowa
- Różyczki ze schabu dojrzewającego z gruszką maślaną i serem camembert
- Śledziki w marynacie cebulowo - pieczarkowej
- Carrapacio 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 mięsny

### **Wesele pakiet „Sosnowy” 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
- 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 dwa 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 maselkiem
    - Biała kapusta podsmażana z boczkiem

**Zimne przekąski serwowane na bufecie:****- Bufet z przekąskami rybnymi:**

- Vol au venty z musem chrzanowym i łososiem wędzonym
- Mini tartiny z musem 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 kaczka pieczoną w sosie vinaigrette 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” 270 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 masełkiem

- 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 musem chrzanowym i łososiem wędzonym

- Mini tartiny z musem 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

- Pasztet 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 sakiewką z nadzieniem wieprzowym zapiekana kwaśną śmietaną

### **Wesele pakiet „Rustykalny”**

**220 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
- Pasztet 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 kielkami 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:**

**25 zł / osoba**

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

**Stół rybny:**

**30 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 2800 zł (Żurek w cenie)**

**Wystrój sali 3500 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

- **Ceny mogą ulec zmianie w zależności od ilości osób oraz od sytuacji ekonomicznej w kraju .**