

Wesele pakiet „Brzozowy” 300 zł/ osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Lampka wina musującego na powitanie gości

Zupa podawana w wazach jedna do wyboru:

- Rosół z makaronem podany z szarpanym kurczakiem
- Zupa krem pomidorowo-paprykowa podana ze świeżą bazylią

Danie główne podawane na półmiskach dwa dania do wyboru:

- Roladki wieprzowe w sosie śliwkowym z kaszą pęczak
- Karkówka wolno pieczona podana z sosem własnym i kluskami śląskimi
- Kotlet de volaille podany z ziemniakami opiekаныmi

Warzywne dodatki podawane na półmiskach dwa dodatki do wyboru:

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z marchewki na słodko z jabłkiem
- Buraczki zasmażane

Zimne przekąski serwowane na bufecie:

- Grzanki z szarpanym mięsem z kaczki
- Galaretka drobiowa
- Różyczki ze schabu dojrzewającego z gruszką maślaną i serem camembert
- Carpaccio ze schabu dojrzewającego podane na rukoli
- Śledziki w marynacie cebulowo - pieczarkowej
- Ryba w sosie pomidorowym
- Sałatka z marynowanym serem sałatkowym
- Sałatka z boczkiem, piersią z kurczaka, kielkami i prażonymi pestkami dyni

Dania ciepłe serwowane na bufecie:

- Udko z kurczaka nadziewane farszem ryżowym podane z pieczarkami i cebulą, na warzywach grillowanych
- Miruna smażona podana na sosie maślano-cytrynowym
- Makaron podany z pesto, suszonymi pomidorami i pestkami dyni
- Barszcz czerwony podany z pasztecikiem mięsnym

Wesele pakiet „Sosnowy” 330 zł/ osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Lampka wina musującego na powitanie gości

Zupa podawana w wazach dwie do wyboru:

- Rosół z makaronem podany z szarpanym kurczakiem
- Krem z białych warzyw podany z chipsami warzywnymi
- Krem z pora podany z chrupiącym boczkiem
- Flaki wołowe podane z pieczywem

Danie główne podawane na półmiskach dwa dania do wyboru:

- Rolada z polędwiczki wieprzowej podana z sosem pieczarkowym z puree ziemniaczanym
- Sakiewka drobiowa nadziewana pesto bazyliowym, serem i suszonym pomidorem podana z talarkami ziemniaczanymi
- Pieczeń wieprzowa podana z sosem pieczeniowym i kopytkami
- Roladki schabowe nadziewane warzywami i serem ,podane z ziemniakami z wody z koperkiem

Warzywne dodatki podawane na półmiskach dwa dodatki do wyboru:

- Surówka z białej kapusty
- Buraczki zasmażane
- Gotowane mini karotki podane z maselkiem
- Kapusta zasmażana

Zimne przekąski serwowane na bufecie:

Bufet z przekąskami rybnymi:

- Grzanki z pstrągiem wędzonym na guacamole
- Galaretka rybna
- Śledź pod pierzynką ze śmietany i szczypioru

Bufet z przekąskami mięsnymi:

- Różyczki ze schabu dojrzewającego z gruszką maślaną i serem camembert
- Rozbeł wolno pieczony podany na rukoli
- Galantyna drobiowa
- Tortilla w dwóch odsłonach podana z dipami
- Tatar wołowy podany na marynatach

Bufet sałatkowy:

- Sałatka z kaczka w sosie vinegret z truskawkami
- Sałatka z gruszką maślaną, orzechami włoskimi i serem blue podane na rukoli z sosem balsamico

Dania ciepłe serwowane na bufecie:

- Roladki wieprzowe w sosie śliwkowym
- Sandacz smażony
- Warzywa grillowane
- Kaczka pieczona z jabłkiem, podana z żurawiną
- Zupa solanka

Wesele pakiet „Dębowy” 360 zł/ osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Lampka wina musującego na powitanie gości

Zupa podawana w wazach dwie do wyboru:

- Rosół z makaronem podany z szarpanym kurczakiem
- Krem szparagowy z płatkami migdałów/ Krem z dyni z chipsami warzywnymi
- Zupa grzybowa z ziemniakami
- Zupa rybna z kawałkami ryby (zabielana)

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 i cebulą podane z kopytkami
- Schab nadziewany farszem z grzybów leśnych z puree ziemniaczanym

Warzywne dodatki podawane na półmiskach trzy dodatki do wyboru:

- Surówka z białej kapusty
- Mix 3 sałat podany z sosem vinegret
- Buraczki zasmażane
- Biała kapusta zasmażana
- Warzywa gotowane polane masłem

Zimne przekąski serwowane na bufecie:

- Deska serów podana z orzechami włoskimi
- Grzanka z chrzanową pastą i wędzonym pstrągiem
- Krewetka na pikantnej salsie z kaszą bulgur
- Śledziki w marynacie cebulowo - pieczarkowej
- 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
- Różyczki z ciasta francuskiego z szarpaną wieprzowiną w sosie BBQ
- Tortilla w dwóch odsłonach podana z dipami
- Ozorki w galarecie
- Szaszłyki z mozzarellą i szynką parmeńska

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 na bufecie:

- Żeberka w sobie BBQ
- Kieszonki drobiowe nadziewane serem i suszonymi pomidorami
- Łosoś podany na szpinaku
- Pierogi ruskie oraz z mięsem podane z barszczem czerwonym

Dodatkowo płatne:

1. Pakiet napoi: 35 zł/os

Napoje gorące serwowane na bufecie (kawa, herbata)

Napoje zimne (sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda z cytrusami)
serwowane w dzbankach na stołach

Napoje gazowane (pepsi 0,85l oraz 7up 0,85l) serwowane w lodowce przy bufecie słodkim

2. Stół wiejski własnego wyrobu: 50 zł/osoba

- Szynka pieczona
- Boczek faszerowany
- Boczek wędzony
- Schab wędzony
- Kielbasa wiejska
- Pasztet
- Pieczeń rzymska
- Schab wolno-gotowany
- Tymbaliki wieprzowe
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka warstwowa ze śledziem i burakiem
- Smalec z ogórkiem małosolnym
- Chleb własnego wypieku
- Chrzan
- Ćwikła
- „Nalewka Szefa”

*800 zł – koszt wyserwowania produktów dostarczonych przez osoby zamawiające (stricte na stół wiejski)

3. Stół rybny: 55 zł/osoba

- Szczupak faszerowany (50g/os)
- Jesiotr wędzony (50g/os)
- Pstrąg wędzony (50g/os)
- Węgorz wędzony (20g/os)

*800 zł – koszt wyserwowania produktów dostarczonych przez osoby zamawiające (stricte na stół rybny)

4.Oferta bufetu słodkiego:

1. Mini beza z mascarpone oraz świeżymi owocami – 12zł /szt
2. Snickers – 10zł /szt - pojemność 120ml
3. Malinowa chmurka – 10zł /szt - pojemność 120ml
4. Nutella – 10zł /szt – pojemność 120ml
5. Runo Leśne - 10zł /szt – pojemność 120ml
6. Mufinka – 11 zł/szt – różne rodzaje , nadzienie owocowe lub czekoladowe
8. Cake pops – trufla czekoladowa – 9zł/szt
9. Cake pops – rafaello – 9zł/szt

Ciasta (cena za kilogram) :

1. Sernik : z bezą kokosową , sernik Izaura , sernik po królewsku 65zł
- 2.Szarlotka – 65zł
3. Leśny mech – 65zł
4. Chmurka – 65zł
5. Oreo – 65 zł
6. 3 Bit – 65 zł
7. W-Z – 65 zł
8. Krówka – 65zł

*Serwis ciasta i owoców przyniesionych przez gości: 500 zł

5.Korkowe: 15 zł/osoba

6.Beczka piwa 400 zł/30l (piwko, które zostanie po weselu serwujemy na poprawinach)

7.Poprawiny 4000 zł w godz.: 10:00 – 16:00 (każda kolejna rozpoczęta godzina to koszt +200 zł)

- Serwowanie jedzenia z wesela
- Żurek z pieczywem
- Potrawy śniadaniowe: pater serów, świeże warzywa, sałatka, twaróg
- Napoje gorące na bufecie
- Napoje zimne (soki, woda w dzbankach)

8.Wystrój sali 5000 zł (oferta całościowa)

- Pokrowce na krzesła
- Kwiaty na stołach (określona kompozycja – koszt kwiatów do 1200 zł)
- Świece
- Oświetlenie bufetu słodkiego
- Dekoracja ścianki za stołem Państwa Młodych
- Czerwony dywan
- Dekoracja sali na biało z podświetleniem
- Dekoracja wejść do obiektu

9. Możliwość zaaranżowania uroczystości zaślubin z urzędnikiem na tarasie restauracyjnym: 1500 zł

*Wesela organizujemy powyżej 70 osób.

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