



„... są miejsca, które wywierają niezapomniane wrażenia...”

**I**  
**Oferta weselna na 2012 rok**  
**obejmuje:**

*lampkę wina masującego na powitanie  
oraz chlebek weselny,  
uroczysty obiad,  
deser,  
trzy posiłki gorące do wyboru,  
napoje,  
zimny bufet,  
owoce,  
ciasto,  
tort,  
pokój dla nowożeńców,  
parking*

**II**  
**Oferta weselna na 2012 rok**  
**obejmuje:**

*lampkę wina masującego na powitanie  
oraz chlebek weselny,  
uroczysty obiad,  
deser,  
dwa posiłki gorące do wyboru,  
napoje,  
zimny bufet,  
owoce,  
ciasto,  
pokój dla nowożeńców,  
parking*

**Propozycje menu do wyboru:**

**☉ Zupy (do wyboru 1)**

- Rosół na domowej kurze sąsiada
- Krem pomidorowy z kluseczkami
- Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Wykwintna zupa cebulowa z grzankami serowo- czosnkowymi
- Dwukolorowy krem z porów z boczkiem z grilla
- Kolduny litewskie w rosole \*

**☉ Dania główne na obiad weselny (do wyboru 1)**

- Schab w sosie (własnym, kminkowym, śliwkowym)
- Schabowy saute z pieczarkami i parmezanem
- Sakiewka ze schabu z farszem grzybowym
- Genovice (schab panierowany, zawijany z szynką i serem)
- De Volaille z kurczaka
- Pieczeń wieprzowa
- Schab w sosie własnym + Półmisek z dwoma rodzajami mięs ( 1 rodzaj 50 %)\*\* (1 rodzaj 100%)\*\*\*
- Udko nadziewane pieczarkami, groszkiem i serem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym \*\*
- Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowo-jabłkowym\*
- Rumsztyk z indyka w sosie porowo-jabłkowym

Wszystkie dania podawane są z ziemniakami z wody lub zapiekanymi  
oraz zestawem surówek do wyboru.

**☞ Na deser: (do wyboru 1)**

- Lody ze świeżymi owocami i polewą
- Czekoladowy puchar lodowy z polewą 'advokat'
- Naleśniki z owocami lub orzechami
- Sałatka owocowa o smaku zielonego kokosu
- Krem Bawarski\*
- Panna Cotta\*

**☞ Dania gorące podczas weselnej uczty (2 do wyboru-opcja I, 1 do wyboru opcja II):**

- Stek po hawajsku
- Stek po grecku
- Kotlet drobiowy pożarski w sosie serowym
- Kotlet grillowany po cygańsku
- Karczek duszony w porach
- Frykadelki drobiowe w sosie koperkowym
- Indyk w sosie śliwkowo- porowym okraszony śmietaną
- Kurczak po neapolitańsku w sosie chrzanowym
- Rolada szlachecka w aksamitnym sosie staropolskim
- Filet z kurczaka faszerowany bekonem
- Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych
- Kurczak orientalny z warzywami oraz ryżem
- Roladki z indyka z kluseczkami i warzywami
- Szaszłyk i risotto z warzywami
- Karczek w sosie własnym na grzance z barszczem czerwonym
- Karczek w sosie kluseczkami śląskimi
- Zraz (wp.) zawijany
- Zraz (woł.)zawijany \*\*
- Płonący udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną i ziemniakami góralskimi
- Ryba: Miruna, Dorsz\*\*\* podawana z masłem czosnkowym lub sosem cytrynowym
- Ryba z grilla: Sandacz\*\*\*, Łosoś\*\*\*, Pstrąg\*\*\* podawany w sosie cytrynowym, musztardowym lub prowansalskim
- Bufet grillowy (karczek, uduka z kurczaka, szaszłyk, ryba pieczona w folii z koperkiem, boczek ) podawany z pieczonymi ziemniakami, sałatkami sosami i marynatami. \*\*\*\*

**Dodatki do gorących dań do wyboru :**  
**ziemniaki z wody, puree lub zapiekane, dufinki, frytki, ryż lub kasza**  
**oraz surówki lub bukiet warzyw gotowanych (czarka chlebowa \*\*)**

**☞ Dania gorące podczas weselnej uczty (1 do wyboru)•**

- Boeuf Strogonow
- Biały Boeuf Strogonow z profitrołkami
- Bogracz
- Gulasz po burgundzku
- Naleśniki po gruzińsku z barszczem czerwonym
- Barszczyk czerwony z krokietem
- Żurek z jajkiem i kiełbasą
- Bigos staropolski
- Barszcz ukraiński z jajem

**☞ Dania wegetariańskie:**

- Pierogi ruskie
- Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym
- Lasagne ze szpinakiem i łososiem
- Szaszłyk wegetariański w sosie majerankowo-czosnkowym
- Naleśniki po gruzińsku
- Barszcz ukraiński z jajem

### **☞ Bufet zimny:**

- Śledzie 2 rodzaje: (w śmietanie, w oleju, curry, po kapitańsku, po kaszubsku, po rybacku\*)
- Sałatki 2 rodzaje:  
(np. jarzynowa, z kurczaka, bawarska, pieczarkowa, tuńczykowo - ryżowa, hawajska, meksykańska, diabelska, kalafiorowo – brokułowa, gyros, grecka\*)
- Półmisek „krakowski”- mięsa pieczone (3 rodzaje: schab ze śliwką, schab z morelą, rolada krakowska), szynka, polędwica, kabanos, pasztet
- Sos 1 rodzaj: tatarski, czosnkowy, barbecue
- Galareta 1 rodzaj: wieprzowa, drobiowa, lub z ryb słodkowodnych, morskich\*
- Jaja faszerowane 2 rodzaje (szynka, pieczarki, szpinak, chrzan)
- Marynaty : ogórki, grzybki, papryka
- Pieczywo

### **☞ Napoje:**

- Kawa i herbata
- Woda mineralna niegazowana
- Soki owocowe
- Pepsi , 7up, Mirinda 0,5l

### **☞ Cena obejmuje:**

- Pokój dla nowożeńców
- Paterki ciast i owoców na stołach
- Tort (Czarny Las)
- Dekoracja stołu (kwiaty, świeczki)
- Wynajem sali na czas imprezy z obsługą
- Parking

### **☞ Cena nie zawiera:**

- napojów alkoholowych
- oprawy muzycznej
- opłaty ZAİKS

Pozycje oznaczone gwiazdkami podlegają dopłacie do ceny podstawowej:

### **☞ Dodatkowe opcje:**

- Przystawki

Łosoś marynowany na sałacie; Indyk w maladze; Carpaccio z szynki z serem mascarpone, Sałatka Cezara; Kurczak w szatwii; Rolada mieszczańska z indyka w sosie żurawinowym.

- Napój gazowany 0,5l
- Wino butelkowe (białe, czerwone, różowe)
- Korkowe za otwartą butelkę wina
- Piwo butelkowe 0,5l
- Piwo beczkowe 30l
- Ciasta na wynos
- Dodatkowe gorące danie
- Deska serów
- Stół wiejski (cena do uzgodnienia)