



Menu Weselne - Wariant II
350 zł od osoby (ok. 86 €)**

*Tradycyjne przywitanie nowożeńców chlebem i solą
Toast winem musującym podanym ze słodkimi malinami (kulka
arbuza, truskawką w zależności od sezonu)*

Zapraszamy do stołu

Przystawka (do wyboru)

- ❖ Rozетка z piersi kaczey z wiśnią garnirowaną
- ❖ Róża z wędzonego łososa z dipem chrzanowym
- ❖ Sałatowa kompozycja z liśćmi szpinaku, słodkimi truskawkami, z gorgonzolą i sosem z suszonych pomidorów

I danie (do wyboru)

- ❖ zupa borowikowa z łazankami
- ❖ rosół domowy z makaronem
- ❖ krem z kalafiora z kurkami i zielonym szczypiorkiem

II danie

Pólmisek mięs na ciepło (3 porcje na osobę, łącznie z daniem rybnym)

- ❖ tradycyjna rolada śląska (wołowa)
- ❖ pierś kurczęca nadziewana szpinakiem i szynką parmeńską w towarzystwie gorgonzoli
- ❖ karczek w kminku pieczony
- ❖ chrupiąca pierś z gęsi w sosie żurawinowym

Danie rybne:

- ❖ Łosoś jak z rusztu z dodatkiem sosu maślano- cytrynowego

Sosy:

- ❖ pieczeniowy,
- ❖ ze złocistych kurek

Dodatki na ciepło:

- ❖ kapusta modra z boczkiem
- ❖ buraczki na ciepło
- ❖ warzywa prosto z pieca

Dodatki skrobiowe:

- ❖ kluski polskie i śląskie, z pietruszką, z marchewką
- ❖ ziemniaki z koperkiem,

Surówki:

- ❖ surówka z marchewki z brzoskwinia i miodem
- ❖ surówka z salaty lodowej i warzyw z dipem ziołowym

Deser (do wyboru):

- ❖ Panna Cotta z ciasteczkami czekoladowymi w towarzystwie sosu czekoladowego i malin
- ❖ „Heisse Liebe” – lody waniliowe z malinami na ciepło w syropie

Słodki stół -Rozkosz słodczy i owoców :

- ❖ kawa, herbata (dostępne przez całą uroczystość z boku na stoliku kawowym)
- ❖ Ciasta (2,5 porcji na osobę, do wyboru)
- ❖ ***Candy Buffet (wszystko przygotowane z naturalnych składników)***
 - Tarty (4 rodzaje do wyboru)
 - Tarta z mascarpone i owocami
 - Tarta cytrynowa
 - Ciasto jogurtowo-kokosowe z czekoladą
 - Brownie z malinami
 - Muffiny z kremem

- Deserki (pianki owocowe, musy owocowe, serniczki na zimno, panna cota)
- Serniczki na patyczkach
- Tartaletki z kremem i owocami
- Ciasteczka kruche tradycyjne
- ❖ Kaskady owocowe

Gości weselnych zapraszamy do bogato zastawionego bufetu z zimnymi przekąskami:

- ❖ zimna płyta wędlin, salami, szynki i mięs pieczonych
- ❖ Tymbaliki z kurczaka,
- ❖ deska serów z winogronami, oliwkami i peperoni,
- ❖ sery pleśniowe
- ❖ ruloniki z chrzanem po litewsku,
- ❖ befsztyk tatarski z legawy z dodatkiem siekanej cebulki i ogórka konserwowego
- ❖ melon w szynce parmeńskiej,
- ❖ śledziki z delikatnym sosem pomidorowym
- ❖ sałatka z makaronu pene i wędzonej szynki
- ❖ Sałatka grecka
- ❖ wybór pieczywa
- ❖ masło

Kącik wiejski:

- ❖ płyta mięs pieczonych na zimno
- ❖ pasztety: drobiowy, z dziczyzny
- ❖ salceson, krupniok
- ❖ smalec ze skwarkami
- ❖ tradycyjna sałatka jarzynowa
- ❖ ogórek,
- ❖ kabanosy.
- ❖ kompozycja kielbas myśliwskich i podsuszanych
- ❖ masła smakowe,
- ❖ bułeczki pieczone

I ciepła kolacja (2 porcje mięsa na osobę):

- ❖ polędwiczki wieprzowe w marynacie
- ❖ pierś kurczęca faszerowana serem feta i kolorową papryką
- ❖ pałki z kurczaka na ostro.
- ❖ schab z grilla w sosie pieprzowym
- ❖ puree z ziemniaków
- ❖ talarki ziemniaczane
- ❖ surówka z kapusty pekińskiej w ziołach
- ❖ surówka z białej rzepy

Tort weselny (tradycyjny z bitą śmietaną; wielkość zależna od ilości osób). Tort w polewie angielskiej, marcepanowej lub innej za dodatkową opłatą.

II ciepła kolacja (porcja na osobę, serwowane przez kelnerów ze specjalnie przygotowanego wózka)

- ❖ kiełbasa biała z grilla
- ❖ golonka
- ❖ wątróbka drobiowa z cebulką przysmażana
- ❖ pstrąg z grilla
- ❖ kapusta zasmażana
- ❖ smażone ziemniaczki

III ciepła kolacja (do wyboru):

- ❖ bogracz z pieczonymi bułeczkami
- ❖ barszcz z pasztecikiem lub krokietem

Napoje:

Soki 100% - w cenie

- ❖ jabłko,
- ❖ pomarańcza,

- ❖ grejpfrut,
- ❖ czarna porzeczka.
- ❖ woda niegazowana

Napoje gazowane – w cenie

- ❖ fanta, sprite, coca-cola, woda mineralna gazowana

Oferta zawiera:

- ❖ menu zgodnie z powyższym zestawieniem
- ❖ profesjonalną obsługę kelnerską
- ❖ pokrowce na krzesła w kolorze białym
- ❖ wynajem Sali z zapleczem sanitarnym
- ❖ możliwość zorganizowania w innym terminie sesji zdjęciowej dla Młodej Pary na terenie pałacu i parku przypałacowego
- ❖ apartament dla Nowożeńców na noc poślubną gratis
- ❖ menu dla dzieci do lat 5 – gratis
- ❖ menu dla dzieci do 10 roku życia – 50% zniżki
- ❖ opłatę ZAIKS
- ❖ rabat w wysokości 10% na kolejne uroczystości (urodziny, Komunię)
- ❖ atrakcyjne ceny na zakup piwa: 280 zł za beczkę piwa Żywiec 20 l

* cena ważna od 01.01.2018 r. do 31.12.2018 r. (w tym okresie odbywa się uroczystość ślubna)

**ceny obowiązują przy weselach powyżej 70 osób