



MENU WESELNE – 350zł/osobę 2023 rok

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz lampką szampana

Owoce na stołach (drobne ciasteczka i cukierki – we własnym zakresie)

I danie:

Domowy rosół z makaronem i kluską wątrobianą

II danie: (3 kawalki mięsa na osobę) :

Tradycyjna rolada wieprzowa / rolada wołowa

Kotlet drobiowy panierowany

De volaille

Pieczeń z karczku szpikowana czosnkiem

Schab zwijany faszerowany pieczarkami i serem

Kapusta czerwona gotowana

Surówka z młodej kapusty

Buraczki z chrzanem

Kluski śląskie

Ziemniaki z wody z koperkiem

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

Deser:

Kawa/herbata

Ciasta, Tort – własne lub możliwość zamówienia z restauracji za dodatkową opłatą .

Lody – 2 gałki lodów waniliowych, mus malinowy na gorąco wafel serduszko, sos czekoladowy

Zimna płyta:

Półmisek wędlin i serów

Sałatka gyros
Sałatka brokułowa
Sałatka jarzynowa
Śledzie w ziołach prowansalskich
Tymbaliki drobiowe / Galaretka wieprzowa
Szynka w galarecie z musem chrzanowym
Kurczak w occie
Pieczarki w zalewie pomidorowej
Koreczki na jabłku
Rolada szpinakowa z łososiem/rolada serowa z mięsem mielonym
Tartinki (mini kanapeczki z różnymi dodatkami)

Kosze pieczywa mieszanego, masło

Kolacja I (Kolacja rybna) – 1,5 kaw./os. :

Filet z dorsza panierowany
Łosoś z grilla (w dzwonkach)
Dufinki/frytki
Surówka z kapusty pekińskiej (wiosenna)
Sos cytrynowy

Kolacja II (Cygańska wieczerza) :

Kita wieprzowa
Kapusta zasmażana
Ziemniaki pieczone

Kolacja III :

Barszcz czysty z krokietem z mięsem / bułeczką z pieczarkami i serem
lub Bogracz z kluseczkami i pieczywem (1 opcja do wyboru)

W cenie:

- Woda niegazowana z cytryną i soki w dzbankach
- Gazowane- PEPSI, 7-UP , MIRINDA
- Szampan + Piccollo dla dzieci

- Szwedzki bufet z kawą i herbatą
- Apartament dla młodej Pary
- Wystrój podstawowy (kwiaty, organzy, serwetki, świeczki, pokrowce na krzesła) (400 zł)

Dodatkowo płatne:

- Piwo beczkowe – Żywiec 30 L (500zł), Brackie 30 L lub butelkowe (10zł) – wyłącznie z lokalu
- Noclegi dla Gości weselnych (100zł/osobę – ze śniadaniem; 80 zł/osobę – bez śniadania)
- Stół staropolski – 900 zł (uzupełniany podczas wesela)
- Kostki lodu 8 zł/ kg

- Wyroby tradycyjne wędzone (szynka, karczek, schab, boczek, baleron), - kiełbasa biała domowa wędzona, - necówka regionalna, - sery góralskie, - smalec domowy ze skwarkami i jabłkiem, - twaróg ze szczypiorkiem i cebulką, - ogórki małosolne, grzybki marynowane, - chrzan, musztarda i sosy własnego wyrobu (dipy), - chleb wiejski

Wódka/Wino/Alkohol kolorowy – we własnym zakresie

Restauracja nie pobiera opłaty korkowej – zamiennikiem jest, jeżeli klient będzie chciał piwo musi zakupić je w naszym lokalu.

➔ *Poszczególne składniki obiadu/zimnej płyty/kolacji można zamieniać na inne – wszystkie szczegóły zostaną omówione podczas ustalania menu (ok. miesiąc przed weselem)*

--