



MENU WESELNE

**PROPOZYCJA I – 229 ZŁ/OSOBA**

**PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ**

**APERITIF – WINO MUSUJĄCE**

**ZUPA**

ROSÓŁ WOŁOWY Z KAWAŁKAMI MIĘSA I WARZYWAMI SERWOWANY  
Z KLUSECZKAMI DROBIOWYMI

**DANIE GŁÓWNE (SERWOWANE NA PATERACH)**

[ 100% ~ 100G KAŻDEJ POZYCJI ]

FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO SERWOWANY Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI  
ROLADA DROBIOWA W SOSIE ŚMIETANOWYM Z KOMPOZYCJĄ PAPRYK  
W AROMACIE TYMIANKU

**DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH (SERWOWANE NA PÓLMISKACH)**

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ROZMARYNEM  
BLANSZOWANE WARZYWA  
MIX SAŁAT W SOSIE FRANCUSKIM

**DESER**

PUCHAR ŁODOWY DEKOROWANY OWOCAMI POLANY SOSEM MALINOWYM

**BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK**

KOMPOZYCJA WĘDZONYCH WĘDLIN  
TERRINA DROBIOWA Z ORZECHAMI I MORELĄ  
PASZTET WIEPRZOWY Z SOSEM CUMBERLAND  
TRADYCYJNY PSTRĄG W DELIKATNEJ GALARECIE  
TERRINA Z BIAŁYCH RYB Z KOPERKIEM I OWOCEM GRANATU  
TATAR Z MATIASÓW Z CZERWONĄ CEBULĄ SERWOWAN NA POSTUMENTACH  
PIECZONE MIĘSA (KARKÓWKA, ROLADA Z BOCZKU) PODAWANE Z DIPAMI

**SAŁATKI**

SAŁATKA CEZAR

SAŁATKA JARZYNOWA

**DODATKI DO BUFETU ZIMNYCH ZAKĄSEK**

WYBÓR PIECZYWA, MASŁO  
MARYNATY (OLIWKI, OGÓRKI, PIECZARKI, GRZYBKI, PAPRYKA)  
SOSY ZIMNE DO PRZEKĄSEK

**GORĄCA ZUPA SERWOWANA W BUFECIE (24<sup>00</sup>-03<sup>00</sup>)**

ŻUREK Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIEŁBASĄ

**NAPOJE BEZ LIMITU**

WODA, SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE, BUFET Z KAWĄ I HERBATĄ

**PROPOZYCJA II : 279 ZŁ/OSOBA**

**PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ**

**APERITIF – WINO MUSUJĄCE**

**ZUPA**

**KREM Z POMIDORÓW I PIECZONEJ PAPRYKI W AROMACIE OLIWY BAZYLIOWEJ**

**DANIE GŁÓWNE (SERWOWANE NA PATERACH)**

ZRAZIKI DROBIOWE W SOSIE PIECZARKOWYM

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM

**ŁOSOŚ Z GRILLA SERWOWANY NA AKSAMITNYM SOSIE MAŚLANO – WINNYM**

**DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH (SERWOWANE NA PÓLMISKACH)**

ZIEMNIAKI GOTOWANE ZE ŚWIEŻYM KOPERKIEM

ZIEMNIAKI OPIEKANE Z ROZMARYNEM

RISOTTO WARZYWNE

MIX SAŁAT W SOSIE FRANCUSKIM

BLANSZOWANE WARZYWA

**DESER**

**PANNA COTTA Z SOSEM MALINOWYM**

**BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK**

[ 100% ~ 100G KAŻDEJ POZYCJI ]

ROSTBEF Z GRUSZKĄ

ŁOSOŚ W GALARECIE

KARKÓWKA PIECZONA ZE ŚLIWKĄ

KOMPOZYCJA RYB WĘDZONYCH (PSTRĄG, MAKRELA, ŚLEDŹ)

MARYNOWANE FILETY ŚLEDZIOWE W OLIWIE Z CEBULĄ I ZIOŁAMI

PASZTET MYŚLIWSKI PIECZONY W AROMACIE ŚWIEŻYCH ZIOŁ

ROLADA Z KURCZAKA NADZIEWANA KAWAŁKAMI PAPRYKI I SZPARAGAMI

**SAŁATKI**

SAŁATKA CEZAR

SAŁATKA OGRODOWA Z TUŃCZYKIEM (KUKURYDZA, KOLOROWA PAPRYKA)

**DODATKI DO BUFETU ZIMNYCH ZAKĄSEK**

WYBÓR PIECZYWA, MASŁO

MARYNATY (OLIWKI, OGÓRKI, PIECZARKI, GRZYBKI, PAPRYKA)

SOSY ZIMNE DO PRZEKĄSEK

**GORĄCA ZUPA SERWOWANA W BUFECIE (24<sup>00</sup>–03<sup>00</sup>)**

BEEF STROGANOFF Z BUŁECZKĄ KOKTAJLOWĄ

**NAPOJE BEZ LIMITU**

WODA, SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE, BUFET Z KAWĄ I HERBATĄ

**PROPOZYCJA III : 329 ZŁ/OSOBA****PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ**

APERITIF – WINO MUSUJĄCE

**PRZYSTAWKA**

WYKWINTNA WATRÓBKA Z BEKONEM PODAWANA NA MARYNOWANEJ GRUSZCE

**ZUPA**

KREM Z BOROWIKÓW Z ZIOŁAMI LEŚNYMI SERWOWANY Z DELIKATNYMI KLUSECZKAMI

**DANIE GŁÓWNE (SERWOWANE NA PATERACH)**

FILET Z SANDACZA W SOSIE POROWYM

MEDALIONY Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SOSIE PIEPRZOWYM

ROLADA Z KACZKI Z JABŁKAMI SERWOWANA Z SOSEM CUMBERLAND

I DUSZONĄ KAPUSTĄ CZERWONĄ

**DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH (SERWOWANE NA PÓLMISKACH)**

ZIEMNIAKI GOTOWANE ZE ŚWIEŻYM KOPERKIEM

ZIEMNIAKI OPIEKANE Z ROZMARYNEM

KASZA GRYCZANA Z CEBULKĄ I ZIOŁAMI

MIX SAŁAT Z SOSEM AIOLI

BUKIET WARZYW GOTOWANYCH Z MASŁEM ZIOŁOWYM

**DESER**

MUS Z CIEMNEJ BELGIJSKIEJ CZEKOLADY SERWOWANY Z OWOCAMI SEZONOWYMI

**BUFET ZIMNYCH ZAKĄSEK**

[ 100% ~ 100G KAŻDEJ POZYCJI ]

DWUKOLOROWA TERRINA RYBNA Z ŁOSOSIA I SANDACZ

KOMPOZYCJA RYB WĘDZONYCH (HALIBUT, FLĄDRA)

PSTRĄG W GALARECIE

SZCZUPAK FASZEROWANY W GALARECIE

PIECZONE MIĘSA (KARKÓWKA, ROLADA Z BOCZKU) PODAWANE Z DIPAMI

PASZTET Z DZIKA W AROMACIE ŚWIEŻYCH ZIÓŁ

ROLADA CZARNOLAS

ROLADKI Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ Z RUKOLĄ I OLIWĄ SMAKOWĄ

SCHAB Z MORELĄ

**SAŁATKI**

SAŁATKA CAPRESSE (POMIDORY, MOZARELLA, OLIWA BAZYLIOWA)

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

(KUKURYDZA, PAPRYKA, SOS MAJONEZOWO-ŚMIETANOWY)

**DODATKI DO BUFETU ZIMNYCH ZAKĄSEK**

WYBÓR PIECZYWA, MASŁO

MARYNATY (OLIWKI, OGÓRKI, PIECZARKI, GRZYBKI, PAPRYKA) I SOSY

**DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓLNOCĄ**

PIECZONA SZYNKA Z AROMATYCZNYM SOSEM MYŚLIWSKIM

**NAPOJE BEZ LIMITU**

WODA, SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE, BUFET Z KAWĄ I HERBATĄ

**POPRAWINY PRZYJĘCIA WESELNEGO**

**MENU I : 59 ZŁ/OSOBA**

**ZUPA**

TRADYCYJNY ŻUREK

**DANIE GŁÓWNE**

ZRAZ WIEPRZOWY Z ZIEMNIAKAMI PUREE  
I BURACZKAMI ZASMAŻANYMI

**NAPOJE**

KAWA/HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

WYSERWOWANIE POTRAW I CIAST

POZOSTAŁYCH PO WESELU

**MENU II - 89 ZŁ/OSOBA**

**ZUPA**

PIKANTNA ZUPA GULASZOWA

**DANIE GŁÓWNE**

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE  
SEROWYM PODAWANA Z ZIEMNIAKAMI  
PIECZONYMI W ZIOŁACH I SURÓWKĄ

**DESER**

PANNA COTTA Z SOSEM MALINOWYM

**NAPOJE**

KAWA/HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

WYSERWOWANIE POTRAW I CIAST

POZOSTAŁYCH PO WESELU

**INFORMACJE DODATKOWE - POPRAWINY (7H)**

**NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ**

- WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA

- SOKI OWOCOWE

- NAPOJE GAZOWANE COCA-COLA, SPRITE, TONIC

**15 ZŁ / OS**

**OPLATA ZA SALĘ DOLNĄ DO 70 OSÓB**

**1000 ZŁ**