

PAKIET PERŁOWY

190,00 zł/os.

PAKIET PERŁOWY ZAWIERA:

- ☞ Obiad, dwie gorące kolacje oraz zimne przekąski
- ☞ 1,5 porcje dania mięsnego na osobę podczas obiadu
- ☞ Napoje zimne: woda mineralna, soki owocowe bez ograniczeń
- ☞ Napoje gorące: kawa, herbata w termosach bez ograniczeń
- ☞ Prezent dla nowożeńców - apartament

OBIAD

ZUPA

- ☞ Rosół królewski z marchewką i siekaną pietruszką podany z makaronem

DANIA MIĘSNE (1,5 porcji mięsa na osobę)

- ☞ Śląska tradycyjna rolada wołowa, podana z sosem pieczeniowym
- ☞ Pieczeń jałowcowa z karczku wieprzowego
- ☞ Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

- ☞ Kluski śląski
- ☞ Ziemniaki gotowane

DODATKI WARZYWNE

- ☞ Śląska tradycyjna modro kapusta z wędzonym podgardlem
- ☞ Kapusta zasmażana z boczkiem i podgrzybkim suszonym
- ☞ Buraczki słodko – kwaśne podane na zimno

DESER

- ☞ Puchar lodowy z owocami i sosem truskawkowym podany z bitą śmietaną i ciasteczkami

ZIMNE PRZEKĄSKI W BUFECIE

- ☞ Półmisek wędlin oraz polskich suchych kiełbas
- ☞ Deska serów żółtych i pleśniowych podana z bakaliami i gruszką
- ☞ Galantyna drobiowa z pistacjami na galaretkę pomarańczowej
- ☞ Pasztet tradycyjny pieczony, podany z galaretką porzeczkową
- ☞ Terrine z ozorami cielęcymi i żołądkami drobiowymi z galaretką chrzanową
- ☞ Śledź w sosie musztardowo – estragonowym z zielonym jabłkiem
- ☞ Tradycyjna śląska sałatka ziemniaczana z boczkiem
- ☞ Mix sałat z sosem vinaigrette i serem fetą
- ☞ Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem i warzywami
- ☞ Pieczywo
- ☞ Masło

WCZESNA KOLACJA *(serwowana porcjowo, jedna do wyboru)*

- ☞ Eskalopki drobiowe w sosie ajwar, podane na tarcie z kukurydzy i boczku
- ☞ Polędwiczka wieprzowa grillowana, podana na rattatoulie warzywnym z bagietką czosnkową

PÓŹNA KOLACJA *(serwowana w bufecie, jedna do wyboru)*

- ☞ Żur śląski na maślanie z białą kiełbasą
- ☞ Bigos staropolski z mięsem
- ☞ Barszcz czerwony z pasztecikiem

Dodatkowo w bufecie znajduje się masło i pieczywo

DODATKOWO PŁATNE

- ☞ Pakiet napoi gazowanych bez limitu 15 zł / osobę
- ☞ Napoje gazowane wg zużycia:
 - 0,25 l / 4 zł,
 - 0,5 l / 6 zł
- ☞ Pakiet alkoholi 40 zł / osobę:
 - wódka Wyborowa 0,5 l,
 - 150 ml wina bankietowego
- ☞ Opłata korkowa 10 zł / osobę dorosłą

- ☞ Alkohole mocne:
 - Jack Daniels 90 zł / 0,7 l
 - Ballantines finest 80 zł / 0,7 l
 - Finlandia 50 zł / 0,5 l
- ☞ Ciasto w bufecie 12 zł / 3 kawałki / osobę
- ☞ Opłata za wniesienie ciasta 3 zł / osobę
- ☞ Tort 12-15 zł / osobę
- ☞ Opłata za wniesienie tortu 2 zł / osobę
- ☞ Pokrowce na krzesła 10 zł / sztukę

DODATKOWE ATRAKCJE

☞ Dania z grilla serwowane na tarasie (dopłata 10zł/os)

- Karczek marynowany w ziołach
- Krupniok z kapustą kiszoną
- Kiełbasa śląska
- Biała kiełbasa marynowana w piwie i majeranku
- Ziemniaki z ogniska
- Warzywa grillowane
- Chleb czosnkowy
- Sałatka z ogórka kiszzonego
- Sałatka z pomidorów
- Sosy: musztarda, ketchup, chrzan

☞ Wiejski stół (dopłata 10zł/os)

- Swojskie kiełbasy i wędliny
- Pasztety pieczone
- Kaszanka z podrobami
- Salcesony
- Rolada z boczku
- Pieczone mięsa
- Tłuste smarowidła
- Warzywa kwaszone
- Zimne dipy: chrzan zaprawiony, swojska musztarda, sos BBQ

☞ **Fondue czekoladowe** (dopłata: do 40 osób 5zł/os, powyżej 3 zł/os)

- Owoce
- Pianki
- Biszkopty

☞ **Słodki bufet „Candy Bar”** (dopłata 15zł/os)

- Mini deserki: rafaello, snickers, moute
- Muffinki czekoladowe
- Profiteroli śmietankowe
- Praliny
- Musy owocowe