

## PAKIET RUBINOWY

350,00 zł/os.

### PAKIET RUBINOWY ZAWIERA:

- ☞ Obiad z przystawką, trzy gorące kolacje oraz zimne przekąski
- ☞ 2 porcje dania mięsnego na osobę podczas obiadu
- ☞ Wczesna kolacja serwowana porcjowo
- ☞ Napoje zimne: woda mineralna, soki owocowe bez ograniczeń
- ☞ Napoje gorące: kawa, herbata bez ograniczeń
- ☞ Napoje gazowane bez ograniczeń w bufecie
- ☞ Ciasto tradycyjne (3 kawałki na osobę)
- ☞ Tort weselny Szefa Kuchni
- ☞ Pokrowce na krzesła
- ☞ Dekoracje kwiatowe stołów
- ☞ Prezent dla nowożeńców - apartament

### OBIAD

#### PRZYSTAWKA ZIMNA (podana porcjowo, jedna do wyboru):

- ☞ Mięsna
- ☞ Rybna
- ☞ Wegańska

#### ZUPA (jedna do wyboru):

- ☞ Rosół królewski z marchewką i siekaną pietruszką podany z makaronem
- ☞ Bulion z pieczonej kaczki z zacierką i zielonym groszkiem (dodatkowo płatne 5 zł/ osobę)
- ☞ Krem borowikowy z grzankami czosnkowymi własnego wyrobu (dodatkowo płatne 5 zł/ osobę)
- ☞ Krem z wędzonych pomidorów z twarogiem szczypiorkowym

#### DANIA MIĘSNE (2 porcje mięsa na osobę)

- ☞ Śląska tradycyjna rolada wołowa, podana z sosem pieczeniowym
- ☞ Grillowana karkówka wieprzowa z macerowaną cebulą, podana z dipem jogurtowym
- ☞ Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami
- ☞ Pieczone udko kaczki w jabłkach i cebuli, podane z sosem własnym

## **DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO** (trzy do wyboru):

- ☞ Kluski śląskie
- ☞ Knedle bawarskie
- ☞ Szpece
- ☞ Ziemniaki gotowane
- ☞ Ziemniaki pieczone z ziołami
- ☞ Ziemniaki gratine

## **DODATKI WARZYWNE** (trzy do wyboru):

- ☞ Ślaska tradycyjna modro kapusta z wędzonym podgardlem
- ☞ Kapusta zasmażana z boczkiem i podgrzybkim suszonym
- ☞ Tarta marchew z miodem i imbirem podana na zimno
- ☞ Buraczki słodko – kwaśne podane na zimno
- ☞ Surówka z kapusty pekińskiej

## **DESER** (jeden do wyboru):

- ☞ Parfait orzechowe z sosem karmelowym i śliwką w syropie
- ☞ Mus z owoców egzotycznych z kruszonką pod cytrynową pianką
- ☞ Mus czekoladowy z coulisem malinowym i kruszonką
- ☞ 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
- ☞ Rostbef wołowy w sosie balsamicznym, podany z rukolą i serem dojrzewającym
- ☞ 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
- ☞ Ryba w salsie pomidorowej
- ☞ Tradycyjna ślaska sałatka ziemniaczana z boczkiem
- ☞ Mix sałat z sosem vinaigrette i serem fetą
- ☞ Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem, pieczarkami i kukurydzą
- ☞ Pieczywo
- ☞ Masło

## **WCZESNA KOLACJA** *(serwowana porcjowo)*

- ☞ Eskalopki drobiowe w sosie ajwar, podane na tarcie z kukurydzy i boczku
- ☞ Polędwiczka wieprzowa grillowana, podana na rattatoulie warzywnym z bagietką czosnkową
- ☞ Szaszłyk z mięsa wieprzowego podany z kaszą kus - kus i sałatką orientálną
- ☞ Pieczony łosoś teriyaki na risotto pomidorowo – kaparowym *(dopłata 5zł/os.)*
- ☞ Pieczeń z antrykotu wołowego z sosem myśliwskim, puree ziemniaczanym i gorącą sałatką z fasoli *(dopłata 5zł/os.)*

## **KOLACJA POKAZ SZEFA KUCHNI** *(serwowana na sali, jedna do wyboru)*

- ☞ Udziec wieprzowy serwowany z kapustą zasmażaną, pieczonymi ziemniakami i sosem chrzanowym
- ☞ Udziec wieprzowy pieczony w miodzie i goździkach serwowany z szaszłykiem warzywnym, mixem kasz wyprażanych i sosem z czerwonej cebuli

## **PÓŹNA KOLACJA** *(serwowana w bufecie, dwie do wyboru po 50%)*

- ☞ Żur śląski na maślanec z białą kiełbasą
- ☞ Bigos staropolski z mięsem
- ☞ Barszcz ukraiński z fasolą i mięsem wołowym
- ☞ Gulaszowa z wieprzowiną i warzywami korzeniowymi

*Dodatkowo w bufecie znajduje się masło i pieczywo*

## **DODATKOWO PŁATNE**

- ☞ 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

## 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
- Pasztyki 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