

MENU – 220^{zł}/os WESELNE

Podsumowanie pakietu

- Obiad, deser ,trzy gorące kolacje oraz zimne przekąski
- 2,0 porcje dania mięsnego na osobę podczas obiadu
- Ciasto 2 kawałki / osobę
- Napoje zimne: woda mineralna niegazowana + sok 1 l na osobę
- Napoje gorące: kawa Bristot, herbata w termosach bez ograniczeń
- Prezent dla nowożeńców - apartament

ZUPA

(jedna do wyboru)

- Rosół królewski z marchewką i siekaną pietruszką podany z makaronem
- Lub zupa krem do ustalenia

DANIA MIĘSNE

(dwie porcje mięsa na osobę)

- Śląska tradycyjna rolada wołowa, podana z sosem pieczeniowym — 100 %
- Karkówka wieprzowa z macerowaną cebulą — 50 %
- Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami — 50 %

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

- Kluski śląskie (białe i sine)
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Ziemniaki gotowane

DODATKI WARZYWNE

(trzy do wyboru)

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

DESER

(jeden do wyboru)

- Mus z białej czekolady z coulisem owocowym i kruszonką
- Puchar lodowy z owocami i sosem truskawkowym podany z bitą śmietaną i ciasteczkami

Ciasto 2 kawałki/os.

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Półmisek wędlin i mięs pieczystych
- 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 z galaretką chrzanową
- Śledź w sosie musztardowo – estragonowym z zielonym jabłkiem / śledź w buraczkach
- 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 z ziemniakami gratine
- Polędwiczka wieprzowa grillowana, podana na rattatoulie warzywnym z bagietką czosnkową
- Szaszłyk z mięsa wieprzowego podany z kaszą kus – kus i sałatką orientalną

KOLACJA — POKAZ SZEFA KUCHNI

- Płonący udziec wieprzowy serwowany z kapustą zasmażaną, pieczonymi ziemniakami i sosem chrzanowym

PÓZNA KOLACJA

(jedna do wyboru)

- Żur śląski na maślanec z białą kiełbasą
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Gulaszowa z wieprzowiną i warzywami korzeniowymi
- Chowder z kukurydzy z pieczonym kurczakiem

Dodatkowo w bufecie znajduje się masło i pieczywo

DODATKOWO PŁATNE

- Soki poza limitem — 15 zł/l
- Napoje gazowane wg zużycia podane w bufecie albo dostępne na barze
 - butelka 0,25 l — 5 zł/ 1 szt.
 - dzbanek 1 l — 15 zł
- Alkohole do wyboru — 50 i 65 zł / butelka 0,5 l
 - Wyborowa, Stock, Finlandia
- Wino półwytrawne
 - białe i czerwone Ochagavia albo Nos Racine — 45 zł / butelka
- lub alkohole własne z opłatą korkową — 10 zł / os. dorosłą
- Ciasto poza limitem — 4 zł/ kawałek
- Opłata za wniesienie ciasta — 3 zł/ osobę
- Tort — 15 zł/ osobę
- Pokrowce na krzesła — 10 zł/szt,

DODATKOWE ATRAKCJE

- Dania z grilla serwowane na tarasie — 15 zł/os.
 - Karczek marynowany w ziołach — 50 %
 - Krupniok z kapustą kiszoną — 50 %
 - Biała kiełbasa marynowana w piwie i majeranku — 50 %
 - Smalczyk
 - Kiszony ogórek
 - Chleb
 - Sosy: musztarda, ketchup, chrzan
- Wiejski stół — 40 zł/os.
 - Swojskie kiełbasy i wędliny
 - Kaszanka z podrobami
 - Salcesony
 - Rolada z boczku
 - Pieczone mięsa
 - Tłuste smarowidła
 - Warzywa kwaszone
 - Zimne dipy: chrzan zaprawiony, swojska musztarda, sos BBQ
- Pokaz Szefa Kuchni — 15 zł/os.
- Fondue czekoladowe (do 40 osób — 400 zł, dopłata do każdej następnej osoby — 10 zł)
 - Owoce
 - Pianki
 - Biszkopty
- Słodki bufet „Candy Bar” — 25 zł/os.
 - Mini deserki
 - Muffinki czekoladowe
 - Profiteroli śmietankowe
 - Praliny
 - Musy owocowe