

Data/...../20.....r

Liczba gości.....

Liczba obsługi.....

Godzina przyjazdu.....

Arkusze Menu

- Pakiet Standard**
- Pakiet LUX**
- Pakiet PREMIUM**

I **Obiad** **Godz:.....**

1) **Zupa (jedna do wyboru)**

- Rosół czysty
- Rosół z makaronem
- Krem grzybowy
- Rosół pomidorowy z bazylią
- Krem z brokułów
- Krem z białych warzyw

2) **Dania mięsne**

(Standard 5 dań do wyboru; LUX 6 dań; Premium 7 dań)

- Ryż z sosem z białym mięsem
- Zraz staropolski w sosie (wołowy)
- Zraz wieprzowy ze śliwką i wątróbką
- De Volaille z masłem i pietruszką
- Karkówka po królewsku
- Cordone blue
- Rolada wieprzowa z suszonymi pomidorami i rukolą
- Wieprzowina w sosie serowo- grzybowym
- Udko drobiowe faszerowane
- Udko kurczące pieczone
- Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- Skrzydełka w panierce KFC
- Karkówka opiekana z konfiturą z cebuli
- Pieczeń rzymska z kolorowymi warzywami
- Schab duszony z sosem porowych
- Pieczeń z kaczki z sosem porzeczkowym
- Gulasz z dzika i jelenia z kaszą (dopłata 5zł/os)
- Kaczka pieczona z owocami- tradycyjna

3) **Dodatki ciepłe**

(Standard 3 do wyboru; LUX 4 dania; Premium 5 dań)

- Ziemniaki z wody
- Kluski śląskie
- Frytki
- Groszek z marchewką

- Kalafior z bułką tartą
- Mini marchewka z pietruszką
- Warzywa blanszowane
- Fasolka szparagowa
- Kapusta biała zasmażana
- Brokuł z sosem serowym

4) **Dodatki zimne**

(Standard 2 dania do wyboru; LUX 3 dania; Premium 4 dania)

- Grubo tarta marchew z chrzanem
- Surówka z pora z groszkiem
- Tarta marchewka z jabłkiem
- Surówka z kapusty z koperkiem
- Ćwikła tarta
- Surówka z marchewki i pora
- Kapusta z marchewką na słodko- kwaśno
- Mizeria
- Surówka z selera z ananase
- Surówka wiosenna
- Z kiszzonej kapusty z marchewką

5) **Deser (zaraz po obiedzie)**

(Standard 1 danie; LUX 2 dania; Premium 2 dania)

6) **Desery**

- Lody z owocami z bitą śmietaną
- Galaretka z owocami
- Legumina cytrynowa
- Chmurka truskawkowa
- Pana Cotta

7) **Ciasta + owoce - Na bocznym stole;**

(Standard 5 ciast do wyboru; LUX 6 ciast; Premium 7 ciast)

- Sernik wiedeński
- Sernik na czarnym spodzie
- Krówka
- Torcik cappuccino
- Karpatka
- Jabłecznik
- Snikers
- Makowiec
- W-Z
- Babka piaskowa
- 3-BIT
- Rafaello
- Miodowiec z czekoladą
- Biszkopt z kremem i owocami w galaretkie (sezonowe)
- Sękacz 300zł

II **Kolacja** Godz:.....

1) Sposób podania

- Tradycyjnie na półmiskach
- Na szwedzkim stole

2) *Dania ciepłe*

(Standard 2 dania do wyboru; LUX 3 dania; Premium 4 dania)

- Beef strogonow
- Pstrąg z sosem miętowym
- Kotlet po Szwajcarsku
- Schab w sosie tatarskim
- Udko kurze w czosnku
- Pierś grillowana z grzybami leśnymi
- Wieprzowina w sosie serowo- grzybowym
- Udko w chrupiącej panierce
- Skrzydełka w panierce KFC
- Bitki wieprzowe w sosie grzybowym
- Dorsz w koperku z zapiekany boczkiem (dopłata 5zł)
- Zwijanec drobiowy z ostrymi warzywami
- Kuleczki mięsne po azjatycku
- Udko kurczące pieczone
- Karczek z miodem i kapustą
- Polędwiczki drobiowe w płatkach curry

III *Zimne zakąski*

1) Sposób podania

- Tradycyjnie na półmiskach
- Na szwedzkim stole

2) Deska serów - kosztem 2 dań w półmisku mięsnym

- Tak (półmisek mięsny – 2 dania)

3) *Półmisek mięsny (zaraz po kawie)*

(4 gatunki w standardzie + do wyboru dodatkowo

Standard 2 dań do wyboru; LUX 3 dań; Premium 4 dań)

- Roladka drobiowa ze szpinakiem
- Rolada z kaczki z owocami
- Roladka wieprzowa z grzybami leśnymi
- Pasztet zapiekany z 4 mięs
- Rolada z boczku z zielonym pieprzem
- Tatar wołowy
- Rolada z omletem i papryką
- Batonik kurczący faszerowany ziołami
- Roladka z kurczaka z orzechami w czerwonym winie
- Golonka w galarecie
- Tartaletki z musem mięsnym
- Karkówka ze śliwką
- Zestaw mięs pieczonych
- Szyńka z sałatką warzywną w galarecie

4) *Półmisek rybny (zaraz po kawie)*

(2 gatunki w standardzie + do wyboru dodatkowo

Standard 3 dania do wyboru; LUX 4 dania; Premium 5 dań)

- Pstrąg w galarecie
- Rolada z ciasta szpinakowego z twarożkiem i łososiem
- Pstrąg wędzony
- Śledzik w occie z cebulką
- Plastry wędzonego łososa
- Jajko z farszem z kolorowych warzyw i wędzonego łososa
- Rożek z łososa z sałatką krabową
- Sałatka ze śledzikami po kaszubsku
- Śledź w śmietanie po kaszubsku
- Krewetki w maśle paprykowo- czosnkowym
- Sushi

5) *Sałatki (zaraz po kawie)*

(Standard 2 dania do wyboru; LUX 3 dania; Premium 4 dania)

- Gyros z kurczakiem
- Grecka z vinegre
- Sałatka jarzynowa- tradycyjna
- Tortellini
- Caprese z bazylią
- Sałatka z tuńczykiem

IV *Po północy*

(Standard 2 danie do wyboru; LUX 2 dania; Premium 2 dania)

- Barszcz z pasztecikiem
- Kartoflanka kaszubska z wędzona kiełbasą
- Żurek staropolski
- Zupa cebulowa
- Krem grzybowy z grzanką
- Beef strogonow
- Rosół pomidorowy z bazylią

V *Diety (danie obiadowe + danie kolacyjne):*

- 1) Wegetariańska:..... osób x 50zł
- 2) Wegańska:..... osób x 80zł
- 3) Bezglutenowa:..... osób x 100zł
- 4) Bezlaktozowa:..... osób x 100zł

VI Tort 10zł/os Godz:.....

ZAPEWNIAM KLIENT koszt 3zł/os

- 1) Ilość pięter (ok. 25os. na 1 piętro tortu)
- 2) Styl tortu:
- 3) Stojak: Spirala; Piramida; Prostokąt
- 4) Smaki
 - Marcello
 - Czekoladowy
 - Wiśniowy
 - Śmietankowy
 - Ananasowy
 - Migdałowy
 - Kajmak
 - Truskawkowy
 - Malinowy
 - Capucino
 - Cytrynowy
 - Kawowy
 - Miętowy

VII Napoje- bez limitu na bocznym stole

- Wesele + poprawiny (Coca-Cola, Sprite) butelki 1,5l;
Woda niegazowana Eden z miętą i cytryną i soki
100% Tymbark w karafkach

VIII Poprawiny 40zł/os

Godz. rozpoczęcia.....

- 1) Sposób podania
 - Tradycyjnie na półmiskach
 - Na szwedzkim stole
 - Ziemniaki zapiekane z boczkiem + maślanka
 - Ziemniaki z wody (dopłata 3zł)
 - Dodatkowe mięso (dopłata 5zł)
(do wyboru z ptk.I).....
 - Dodatkowe śniadanie (jajecznica + zimna płyta)
15zł/os

IX Dodatki

- !!! Stół Włoski (sery i wędliny Włoskie) 17zł/os !!!**
- !!! Stół z sushi i nigiri 18zł/os !!!**
- !!! Stół z wiejskimi wyrobami 18zł/os !!!**
- !!! Stół rybny i z owocami morza 17zł/os !!!**
- !!! Fontanna czekoladowa + owoce 17zł/os !!!**
- !!! NATURA-SPA 1500zł/6-8 godz. !!!**
- Stół z mini-deserami 10zł/os
- Schab w koronie 450zł
- Pokrowce na krzesła 5zł/szt
- Szyńka z nogą pieczona + sos + kasza 950zł szt.
- Dzik pieczony + kasza + sos 65zł/kg
- Struś 2850zł szt.

- Indyk pieczony 50zł/kg
- Golonka z kapustą w Dzierzy 10zł/os
- Żeberka z kaszą w Dzierzy 10zł/os
- Prosiak faszerowany 900zł szt.
- Kelner do roznoszenia alkoholu
 - Wesele 400zł
 - Wesele i poprawiny 600zł
- Piwo w kegu 30l -400zł
- Pokaz fajerwerków wg. Zamówienia
- Przygotowanie ślubu Cywilnego (krzesła max 64szt, stół, nagłośnienie, godło) 500zł**

X Dekoracje

- 1) Dekoracja Stołu pary młodej, stołów gości i stołu do szampana
 - Obrus biały brus koronkowy biały + koronkowy
 - Bieżnik: Lniany gładki Lniany z koronką, Brak,
- 2) Kwiaty i świece
 - Dekoracja Sali do 80os- od 1500zł
 - Dekoracja Sali od 80 do 100os- od 2000zł
 - Dekoracja Sali od 100 do 120os- od 2500zł
 - Dekoracja Sali od 120 do 140os- od 3000zł
 - Dekoracja Sali pow 140os- od 3500zł
 - Dekoracje kwiatowe i świece na parapetach
 - Dekoracja podestu
 - Dekoracja Wejścia
 - Napis drewniany- podświetlany LOVE
 - Zielona ścianka za stołem pary młodej 400zł
 - Biała ścianka za stołem pary młodej 250zł
 - Drewniana ścianka 400zł
 - Pokrowce na krzesła 5zł/szt
 - Dodatki rustykalne np.:
 - Skrzynki z dodatkami
 - Klatki wiszące z kwiatami
 - Pęki słomy
 - Pieńki drewniane
 - Wiązanki ślubne i dekoracje
 - Bukiet ślubny od 250zł.....
 - Butonierki 30zł/szt.....
 - Kwiaty do podziękowań.....
 - Dekoracja Kościoła od 850zł
 - Dekoracja ceremonii w plenerze od 500zł.....
 - Dekoracja Samochodu od 300zł.....

XI W bocznej Sali serwowane są: ciasta, owoce, kawa i herbata + dodatkowe stoły wg. zamówienia (np. Wiejski stół)

1) *Kolorystyka, kwiaty, opis wystroju*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2) *Inne ustalenia*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....