

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


Liczba gości.....


Liczba obsługi.....

Godzina przyjazdu.....

Arkusz Menu

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

 - dania nie zawierające produktów pochodzenia zwierzęcego (wegańskie)

 - dania nie zawierające mięsa (wegetariańskie)

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 
- Krem z dyni 

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 Volail 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
- Pieczeń z kaczki z sosem porzeczkowym
- Gulasz z dzika i jelenia z kaszą (dopłata 5zł/os)
- Kaczka pieczona z owocami- tradycyjna
-

3) Dania Wegańskie (Każde danie 12zł/os)- nieobowiązkowe

- Cukinia faszerowana kaszą bulgur i warzywami 
- Gulasz z ciecierzycy z pomidorami 
- Zapiekanka warzywna z tofu 
- Burito z pieczonym bakłażanem i paloną papryką 
- Makaron udon z warzywami w sosie teryaki 
- Makaron tagiatelle z pesto z suszonych pomidorów 
- Makaron Penne z zielonym pesto ziołowym 
- Papryka faszerowana kaszą z pomidorami i bakłażanem 
- Zapiekanka ziemniaczana z warzywami 
- Kaszotto z borowikami 
- Szaszłyk warzywny 












4) 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 






5) 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 
- Mizéria 
- Surówka z selera z ananasem 
- Surówka wiosenna 
- Z kiszzonej kapusty z marchewką 

6) Deser (zaraz po obiedzie)

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

- 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
- Raffaello
- Miodowiec z czekoladą
- Biskopt z kremem i owocami w galaretkce (sezonowe)

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

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)

- Udko kurze bez kości zapiekane z warzywami
- Pstrąg z sosem mięsowym
- 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 ziołami(dopłata 5zł)
- Zwijaniec drobiowy z ostrymi warzywami
- Kuleczki mięsne po azjatycku
- Udko kurczące pieczone
- Karczek z miodem i kapustą
- Połędwiczki drobiowe w płatkach curry
- Do wyboru z obiadu.....

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 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) Półmisek Wegetariański i wegański (Każde 2 gatunki 12zł/os)- nieobowiązkowe

- Maca z kaszą bulgur z pesto pomidorowym
- Łódyczki z ziemniaka z pieczarkami
- Tacos z warzywami i awocado
- Rogaliki z ciasta francuskiego z batatem i tufu
- Makaron tubki z twarożkiem i papryką
- Różyczki kalafiora w cieście
- Ananas z tymiankiem i mozzarellą w cieście francuskim
- Tartaletki z humusem i oliwkami
- Rolada z omletem, twarożkiem i pastą z bakłażana
- Makaron muszle z kaszą i pesto bazyliowym
- Rulonik z cukinii z fetą
- Tortia z warzywami
- Sushi wege

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)

6) *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
- Cezar

- Capucino
- Cytrynowy
- Kawowy
- Miętowy

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 do wyboru z dań obiadowych)

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

VI **Napoje**- bez limitu na wesele i poprawiny

(Coca-Cola, Sprite) butelki 1,5l- **na bocznym stole**

Woda niegazowana z miętą i cytryną oraz soki 100% w karafkach **na stołach gości**

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

VIII **Tort 10zł/os** Godz:.....

ZAPEWNIAM KLIENT koszt 3zł/os

- 1) Ilość pięter (ok. 25os. na 1 piętro tortu)
- 2) Styl tortu:
- 3) Smaki

- Marcello
- Czekoladowy
- Wiśniowy
- Śmietankowy
- Ananasowy
- Migdałowy
- Kajmak
- Truskawkowy
- Malinowy

IX **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.).....
- Dodatkowe śniadanie (jajecznica + zimna płyta) 15zł/os

X **Dodatki**

- !!! Stół Włoski (sery i wędliny Włoskie) 20zł/os !!!**
- !!! Stół z sushi i nigiri 20zł/os !!!**
- !!! Stół z wiejskimi wyrobami 20zł/os !!!**
- !!! Stół rybny i z owocami morza 22zł/os !!!**
- !!! Fontanna czekoladowa + owoce 19zł/os !!!**
- !!! NATURA-SPA 1700zł/6-8 godz. !!!**
- Stół z mini-deserami od 15zł/porcja
- Schab w koronie 450zł
- Szyńka z nogą pieczona + sos + kasza 950zł szt.
- Dzik pieczony + kasza + sos 65zł/kg
- Struś 3000zł 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 500zł
 - Wesele i poprawiny 700zł
- Sprzątanie i mycie szkła dla Baru 500zł
- Piwo w kegu 30l -400zł
- Pokaz fajerwerków wg. Zamówienia
- Przygotowanie ślubu Cywilnego (krzesła max 64szt, stół, nagłośnienie, godło) 500zł**

XI **Dekoracje**

1) Dekoracje Sali weselnej (minimalne kwoty dekoracji)

- Dekoracja Sali do 80os- od 2500zł
- Dekoracja Sali od 80 do 100os- od 3000zł
- Dekoracja Sali od 100 do 120os- od 3500zł
- Dekoracja Sali od 120 do 140os- od 4000zł
- Dekoracja Sali pow 140os- od 4500zł

Do wyceny dekoracji potrzebne są zdjęcia i krótki opis. Można skorzystać z galerii na naszej stronie z zakładki „Aranżacje”