

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


Liczba gości.....

Liczba obsługi.....

Godzina przyjazdu.....

Arkusz Menu Wesele „Wszystko w Cenie” z noclegiem i śniadaniem


- Pakiet Standard 599zł/os**
- Pakiet LUX 649zł/os**
- Pakiet PREMIUM 699zł/os**
- Brak Poprawin -30zł/os**

 - 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 
- Mizeria 
- Surówka z selera z ananasek 
- Surówka wiosenna 
- Z kiszanej 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
- Biszkopt z kremem i owocami w galaretkie (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**)

- STD: Roladka drobiowa ze szpinakiem
STD: Rolada z kaczki z owocami
STD: Półmisek Tapas
STD: 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**)

- STD: Pstrąg w galarecie
STD: 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
- Łódeczki 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
- Z burakiem, niebieskim serem i pestkami dyni

IX **Poprawiny**

BRAK POPRAWIN -30zł/os

Godz. rozpoczęcia.....

1) Sposób podania

- Tradycyjnie na półmiskach
- Na szwedzkim stole
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem + maślanka
- Ziemniaki z wody (dopłata 5zł)
- Dodatkowe mięso (dopłata 10zł) (do wyboru z ptk.l.).....
- Śniadanie (jajecznica + zimna płyta) w cenie pakietu

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

X **Dodatki: poza pakietem**

- !!! Stół Włoski (sery i wędliny Włoskie) 25zł/os !!!**
 - !!! Stół z sushi i nigiri 25zł/os !!!**
 - !!! Stół z wiejskimi wyrobami 24zł/os !!!**
 - !!! Stół rybny i z owocami morza 26zł/os !!!**
 - !!! Fontanna czekoladowa + owoce 24zł/os !!!**
 - !!! NATURA-SPA 2000zł/6-8 godz. !!!**
 - Mini-deserami monoporcja 20zł/szt, kubek 16zł/szt
 - Schab w koronie 650zł
 - Szyńka z nogą pieczona + sos + kasza 1250zł szt.
 - Dzik pieczony + kasza + sos 75zł/kg
 - Struś ponad 3000zł szt.
 - Indyk pieczony 65zł/kg
 - Golonka z kapustą w Dzierzy 13zł/os
 - Żeberka z kaszą w Dzierzy 13zł/os
 - Prosiak faszerowany 1700zł szt.
 - Kelner do roznoszenia alkoholu
 - Wesele 700zł
 - Wesele i poprawiny 1000zł
 - Sprzątanie i mycie szkła dla Baru 650zł
 - Piwo w kegu 30l -500zł
 - Pokaz fajerwerków wg. Zamówienia
- Przygotowanie ślubu Cywilnego (krzesła max 64szt, stół, nagłośnienie, godło) 1500zł**

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-** w cenie pakietu 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** w cenie pakietu **Godz:.....**

- 1) Ilość pięter Styl tortu:
- 2) **Smaki**
 - Marcello
 - Czekoladowy
 - Wiśniowy
 - Śmietankowy
 - Ananasowy
 - Migdałowy
 - Kajmak
 - Truskawkowy
 - Malinowy
 - Cytrynowy
 - Miętowy

XI **Dekoracje- poza pakietem**

1) Dekoracje Sali weselnej (minimalne kwoty dekoracji)

- Dekoracja Sali do 80os- od 4000zł
- Dekoracja Sali od 80 do 100os- od 4500zł
- Dekoracja Sali od 100 do 120os- od 5000zł
- Dekoracja Sali od 120 do 140os- od 5500zł
- Dekoracja Sali pow 140os- od 6000zł
- Do wyceny dekoracji potrzebne są zdjęcia i krótki opis. Można skorzystać z galerii na naszej stronie z zakładki „Aranżacje”