

Propozycja menu weselnego

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Świeże owoce w cenie menu

- Obiad:** *Tradycyjny rosół domowy
Kura w potrawce (ryż, biały sos)
Zrazy wołowe w sosie własnym
Kotlet schabowy
Kotlet de volaille z masłem
Indyk w sosie porowym
Pierś z kurczaka po parysku
Kotlet Słoneczna Italia
Pieczeń z karkówki*
- Dodatki:** *Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchwi
Marchewka z groszkiem na ciepło
Buraczki zasmażane*
- Zimna kolacja:** *Pstrąg w galarecie
Łosoś w galarecie
Kurczak faszerowany (galantyna)
Schab ze śliwką
Indyk w sosie maltańskim
Sałata grecka z serem feta
Sałatka z kurczakiem (gyrosowa)
Sałatka warzywna
Półmisek śledzi (w oleju, po francusku, po żydowsku)
Łosoś wędzony
Półmisek szwedzki z wędlinami
Tortilla
Półmiski marynat
Pieczywo mieszane
Masło*
- Napoje:** *Kawa i herbata (bez ograniczeń)*

Atrakcja wieczoru:
Dwie szynki wieprzowe podawane z kapustą kiszoną zasmażaną serwowane przez Szefa Kuchni

Gorąca kolacja I: Zraziki nadziewane pieczarkami
Szaszłyk drobiowy

Gorąca kolacja II: Barszcz z pasztecikiem z nadzieniem mięsnym
Pierś z kurczaka zawijana boczkiem
Udko smażone z kurczaka

**DODATKOWO
W CENIE:** Pokój dla Pary Młodej od popołudnia w dniu
wesela do końca poprawin

POPRAWINY:

Sala Widokowa 2.800 zł.

Sala Kominkowa 3.000 zł.

Sala Kolumnowa 3.500 zł.

Napoje: Kawa i herbata (bez ograniczeń)

Możliwość dodatkowego, odpłatnego zamówienia:

Dwie szynki wieprzowe podawane z kapustą kiszoną zasmażaną 450 zł (na ok. 40 osób)

Kaczka faszerowana z nadzieniem mięsno-owocowym 150 zł (na 20 osób)

Pierś z indyka 225 zł (na ok. 20 osób)

Dzik pieczony ok. 1600 zł

Stół wiejskich różności 1250 zł

Fontanna alkoholowa 150 zł za wypożyczenie

Fontanna czekoladowa 450 zł

Palma owocowa duża 600 zł, mała 400 zł

Owoce do fontanny czekoladowej 5 zł/os

Napis LOVE wypożyczenie 350 zł

Piwo z beczki Żywiec lub Warka 20l – 250 zł