

CENA PRZYJĘCIA WESELNEGO 2025

PAKIET 380 zł

(powyżej 100 osób dorosłych)

- OSOBA DOROSŁA /380 ZŁ+ INFLACJA z miesiąca poprzedzającego przyjęcie
- DZIECI 4-7 LAT/ POŁOWA CENY
- DZIECI DO 3 LAT /GRATIS

CENA OBEJMUJE:

- WÓDKĘ (do wyboru : Wyborowa, Stock, Ogiński, Pan Tadeusz)
- WINO DO OBIADU
- TORT
- CIASTA I CIASTECZKA
- MIX OWOCÓW
- NAPOJE (bez ograniczeń)
 - Kawa , herbata
 - Woda i soki w dzbankach
 - Pepsi, mirinda, 7-up, woda gazowana
- PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI WESELNYCH (1 paczka na parę)
- CHLEB NA POWITANIE
- KIELISZEK SZAMPANA NA POWITANIE DLA KAŻDEGO Z GOŚCI
- DEKORACJA STOŁÓW + KOMPOZYCJE KWIATOWE NA STOŁY
- POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW
- PRZEWÓZ GOSCI WESELNYCH (BUS 9-OSOBOWY)

ZUPA (jedna do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Krem paprykowo-pomidorowy z fetą
- Krem brokułowo– kalafiorowy z pestkami dyni i grzanką

- Krem borowikowy z ptysiami

DANIE GŁÓWNE (pięć rodzajai mięs do wyboru)

(2,5 porcje mięsa na jedną osobę)

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet De Volaille
- Kieszonka z fileta drobiowego nadziewana brokułem i serem pod pierzynką serową
- Kotlet “Fantazyjny” z fileta drobiowego nadziewany pomidorem suszonym, cebula i serem mozzarella lub pieczarkami i serem panierowany w płatkach kukurydzianych
- Udziec drobiowy z marchewką i porem boczkiem owinięty
- Wołowina po burgundzku duszona w winie
- Roladka wołowa tradycyjna
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

DODATKI SKROBIOWE (trzy rodzaje do wyboru)

- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Mini kluski śląskie + sos
- Frytki
- Duffinki, talarki ziemniaczane (1 do wyboru)
- Ziemniaki pieczone (ćwiartki)

SURÓWKI (trzy rodzaje do wyboru)

- Mizeria
- Marchewka z jabłkiem i pomarańczą
- Surówka z selera z orzechem włoskim, migdałem i rodzynką
- Buraczki tarte
- Surówka Co Lestaw
- Surówka z kapusty pekińskiej z majonezem

GORĄCA KOLACJA I (jedna do wyboru)

- Sakiewki z fileta drobiowego nadziewane pomidorem i serem mozarella z sosem serowym podane z kolorowym ryżem i sałatką grecką
- Pieczeń w sosie własnym podana z kluskami śląskimi oraz kapustą czerwoną modrą i białą czosnkową
- Łosoś pieczony podany na sosie porowym z miodem oraz rosti ziemniaczane i warzywa blanszowane (dopłata 5 zł/os)

GORACA KOLACJA II ("kolacja wjazdowa")

(2 porcje mięsa na jedną osobę)

- Karczek z grilla
- Filet drobiowy z grilla
- Szaszyk wieprzowo-drobiowy
- Golonko pieczone lub żeberko
- Schab po góralsku
- Mix pierogów
- Kapusta zasmażana
- Ziemniaki pieczone
- Mix sosów

GORACA KOLACJA III (jedna do wyboru)

- Placki po węgiersku
- Strogonow
- Barszcz czerwony z poleśnikiem, krokietem lub rogalikiem drożdżowym

GORACA KOLACJA IV (jedna do wyboru)

- Bogracz z kluseczkami
- Żurek
- Kwaśnica z żeberkiem

ZIMNA PŁYTA

(6 półmisek do wyboru)

Półmisek mięs pieczonych

- Rolada wieprzowa pieczona
- Rolada biszkoptowo- serowa z filetem drobiowym i brokułem
- Kabanosy
- Kiełbasa wiejska pieczona
- Karczek pieczony
- Boczek wędzony
- Szynka tradycyjna

Półmisek wykwintności

- Kolorowe roladki naleśnikowe
- Roladki szpinakowe z łososiem
- Śliwka w boczku
- Pomidorki koktajlowe nadziewane
- Panierowane pieczarki
- Mini paszteciki
- Kuleczki drobiowe w różnych panierkach
- Nadziewane rurki francuskie na słono

Deska serów

- Oscypki białe i wędzone
- Korbacze białe i wędzone
- Camembert panierowany
- Sery żółte oraz pleśniowe

Salatki (2 rodzaje do wyboru)

- Sałatka brokułowa
- Sałatka gyros
- Sałatka grecka z serem feta i świeżą bazylią
- Sałatka z tortellini i szynką
- Sos tatarski z pieczarką
- Sałatka jarzynowa tradycyjna

Półmisek galaretek drobiowych i wieprzowych**Półmisek tortilli z kurczakiem****Ryby (jedna do wyboru)**

- Dorsz w sosie greckim
- Śledzik w oliwie z krążkami czerwonej cebuli,
- Mini japończyki
- Trio śledziowe (mini japończyki, śledzik w śmietanie, śledzik po kaszubsku)

DODATKOWO POLECAMY

- STÓŁ WIEJSKI
- STÓŁ SŁODKOŚCI
- FOTOBUDKĘ
- NAPIS LOVE, MIŁOŚĆ
- MOŻLIWOŚĆ USTALENIA INNEGO MENU DLA DZIECI ORAZ OSÓB NA DZIECIE