

Menu weselne 230zł/ os.

*W miesiącach: od 1.06-15.09 organizacja wesela. (280zł/os.)

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą- przez obsługę restauracji
Toast lampką szampana na sali weselnej (koszt ponosi Para Młoda)

OBIAD:

ZUPA do wyboru:

- Rosół królewski z makaronem
- Krem z brokułów z cebulką prażoną

DRUGIE DANIE (serwowane na paterach):

- Kaszubskie frykasy (kurczak w potrawce)
- Zrazy w sosie własnym
- Filet z gęsi z żurawiną lub kaczka porcja z jabłkami
- Uda z kurczaka faszerowane mięsem z pieczarkami na maśle -
- Eskalopki wieprzowe w sosie z grzybowym -Roladka drobiowa
w sosie serowym

DODATKI:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Bukiet surówek
- Bukiet warzyw z bułką tartą

- Groszek z marchewką

DESER:

- Owoce (na bufecie szwedzkim)

-Mus malinowy, czekoladowy, panna cotta (na bufecie szwedzkim)

- Kawa i herbata bez ograniczeń (na bufecie szwedzkim)

PRZEKĄSKI:

- Łosoś marynowany w oliwie lub Carpaccio z łososia - Łosoś z

paluszkiem krabowym w galarecie

- Szpinakowa rolada z łososiem

- Schab po warszawsku w galarecie

-Tatar wołowy lub z łososia

-Paszтет alla kaczka

- Tymbaliki drobiowe

- Śliwka otulona boczkiem

- Sałatka grecka lub z gotowanym kurczakiem i ryżem

-Mięsa pieczone

- Polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem i fetą
- Karkówka pieczona na szaro
- Piers faszzerowana brokułami serem

- Pieczywo i masło

KOLACJA NR I (do wyboru):

- serwowana przez kucharzy i obsługę
- Indyk w całości faszerowany mięsem
podawany z ryżem i sosem cytrynowo-
maślanym oraz barszcz czysty lub
- Szynka płonąca z kapustą zasmażaną
oraz kaszą gryczaną i sosem
pieczeniowym oraz barszcz czysty

KOLACJA NR II:

- Żurek lub bogracz

**Fotograf/ kamerzysta, orkiestra/ DJ oraz dzieci od 3 do 10 lat – POŁOWA
CENY MENU**

NA WŁASNY KOSZT DODATKOWO:

- Alkohol za który nie pobieramy opłaty
„korkowego”
- Napoje (istnieje możliwość zamówienia
napojów w restauracji w promocyjnych
cenach)
- Ciasta oraz Tort Weselny

Z naszej strony gwarantujemy Państwu:

- Odświętnie udekorowaną sale i stoły

- Białe pokrowce na krzesła, przybrane na wybrany przez Państwa kolor kokard

(róż, pudrowy róż, złoto, fiolet, bordowo-złoty)

- Nocleg w domku holenderskim dla Pary Młodej

Dodatkowe atrakcje (za dopłatą):

- Drink Bar z obsługą barmańską

- Rollbar z piwem

- Stół z wiejskimi wyrobami

- Węgorz wędzony podawany na stojakach

- Dzik pieczony, serwowany przez myśliwego

- Łosoś faszerowany w całości podawany na lustrze

- Owoce morza serwowane na gorąco

POPRAWINY- 25 zł/ os.

- Zakąski zimne, które pozostały z dnia wesela w stołach - Zupa

do wyboru:

Borowikowa z makaronem

Żurek w misce

- Na gorąco mięsa oraz dodatki, które pozostały z dnia wesela

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Bukiet surówek

- Kawa i herbata bez ograniczeń

DODATKOWA OPCJA POPRAWINOWA:

- Organizacja grilla serwowanego przez kucharzy na tarasie
(cena uzależniona od wybranej opcji menu, ustalanej indywidualnie)

W razie uwag z Państwa strony, dołożymy wszelkich starań by zmodyfikować menu wedle Państwa upodobań.