



## OFERTA WESELNA

# Pakiet Premium 160 zł/os

---

### Zupa - jedna do wyboru

- Tradycyjny rosół drobiowo – wołowy z makaronem
- Zupa krem serowo – porowy z pestkami dyni i słonecznika
- Zupa koperkowa ze świeżym ogórkiem

### Danie główne (serwowane na półmiskach w stoły, do wyboru 4 pozycje)

- Udko z Kaczki po Warmińsku – luzowane udo kaczki, faszerowane cielęcina, mięsem kaczym i jabłkiem z kapustą modrą
- Zawijaniec drobiowy a'la de Volloy faszerowany serem, papryką, pieczarkami
- Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym
- Bakłażan przekładany pomidorami, mozzarellą i bazylią z sosem z pomidorów cherry
- Kieszonka drobiowa z śliwką wędzoną, boczkiem, cebulą zapiekana camembertem i żurawiną
- Filet z piersi indyka z warzywami zapiekany z serem
- Roladki schabowe nadziewane ananase, szynką i serem
- Zrazy z karkówki po staropolsku w sosie własnym
- Filet ryby zapiekany z pomidorami i serem
- Filet rybny w sosie śmietanowo – pieczarkowym



**Dodatki (serwowane na półmiskach w stoły,  
do wyboru 4 pozycje)**

- Poptato Gratins – mini zapiekanki ziemniaczane ze śmietanką i serem
- Frytki
- Puree ziemniaczane z koprem
- Opiekane ziemniaki w ziołach
- Buraczki zasmażane z cebulą
- Surówki na bazie świeżych warzyw

**Drugie dania ciepłe  
(podane na półmiskach)**

- Udziec z indyka z prażoną cebulką i ananase
- Szaszłyk wieprzowy z warzywami
- Pieczone pierogi ze szpinakiem

**Trzecie dania ciepłe  
(podane na półmiskach)**

- Zapiekana ryba w płatkach migdałowych z sosem rodzynkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- Kolorowe kopytka

**Czwarte dania ciepłe (serwowane na stole szwedzkim)**

- Flaki wołowe z pieczywem

**Zimne zakąski (do wyboru 10 pozycji asortymentu)**

- Filet drobiowy z masłem czosnkowym
- Roladki drobiowe nadziane śliwką i morelą
- Galaretka drobiowa – warzywna
- Tatar wołowy z cebulą i ogórkiem
- Karkówka pieczona z czosnkiem
- Pasztet w boczku z żurawiną
- Roladki wieprzowe z warzywami
- Ozorki w galarecie

.....

### **Zimne przekąski – c. d.**

- Łosoś wędzony z mascarpone i szpinakiem
- Śledź z cebulą w oleju
- Śledź z cebulą, jajkiem, jabłkiem w sosie śmietanowym
- Szczupak faszerowany z musem chrzanowym
- Filet z dorsza w sosie greckim
- Ryba wędzona
- Sałatka na bazie rukoli, warzyw, pestek słonecznika z bekonem i sosem balsamicznym
- Sałatka Hawajska na bazie ananasa, jajka i kurczaka
- Sałatka z grillowanymi krewetkami z sosem czosnkowym

### **Napoje zimne cena 20zł/os / napoje własne 10zł/os /**

- Soki owocowe minimum dwa rodzaje
- Napoje gazowane minimum dwa rodzaje
- Woda niegazowana

### **Stół Wiejski cena 30zł/os**

- Smalec ze skwarkami cebulą i jabłkiem
- Kaszanka
- Salceson
- Boczek wędzony
- Kiełbasa swojska
- Sałatka ziemniaczana z szynką i serem
- Ogórki kiszone/małosolne
- Marynowane pikle
- Pieczywo wiejskie
- Swojskie Napitki

**Cena pakietu zawiera:**

- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebami solą przez rodziców
- Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym
- Uroczysty obiad
- Trzy ciepłe kolacje
- Zimne przekąski
- Serwis kawowy
- Wynajem klimatyzowanej sali do 10 godzin
- Dekoracja stołu (obrusy, serwetki, szkło, sztucce)
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Voucher upominkowy dla Państwa Młodych na kolację w pierwszą rocznicę ślubu

**Opłaty zależne:**

- Dzieci do lat trzech za darmo
- Dzieci od 4 do 10 lat 50% ceny
- Zespół, kamerzysta, fotograf 50% ceny
- Opłata korkowa 10 zł/os. dorosłej
- Tort zakres własny
- Stół słodki zakres własny
- Dodatkowa godzina przyjęcia weselnego 300,-