OFERTA WESELNA

Pakiet Exclusive 180 zł/os

Zupa - jedna do wyboru

- Tradycyjny rosół drobiowo – wołowy z makaronem
- Zupa krem z borowików z grzankami
- Zupa rybna na bazie bulionu ryb słodkowodnych

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

- Udko z Kaczki po Warmińsku – luzowane udo kacze, faszerowane cielęciną, mięsem kaczym i jabłkiem z kapustą modrą
- Pieczeń z dziczyzny w sosie myśliwskim
- Aromatyczny kurczak pieczony w marynacie ze świeżych ziół
- Zrazy wołowe po chłopsku w sosie własnym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z czarnej porzeczki
- Zapiekany filet drobiowy ze szpinakiem i serem typu feta
- Zawijaniec drobiowy a'la de Vollay faszerowany serem, papryką, pieczarkami
- Bakłażan przekładany pomidorami, mozzarellą i bazylią z sosem z pomidorów cherry
- Filet z sandacza w sosie śmietanowo – pieczarkowym
- Łosoś pieczony z warzywami i kozim serem

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
- Kluski z dziurką
- Kopytka pietruszkowe /paprykowe
- Buraczki zasmażane z cebulą
- Surówki na bazie świeżych warzyw

Drugie dania ciepłe (podane na półmiskach)

- Szaszłyk drobiowo – wieprzowy z warzywami
- Żeberka pieczone w miodzie
- Makaron z warzywami z ziołową oliwą

Trzecie dania ciepłe (podane na półmiskach)

- Grillowana karkówka z masłem czosnkowym
- Faszerowane udko z kurczaka
- Risotto z warzywami

Czwarte dania ciepłe (serwowane na stole szwedzkim)

- Zupa gulaszowa

Zimne zakąski (do wyboru 10 pozycji asortymentu)

- Filet drobiowy z masłem czosnkowym
- Roladki drobiowe nadziane śliwką i morelą
- Galaretka drobiowo – 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 świeżych warzyw, oliwek z grillowanym kurczakiem i sosem ogrodowym
- Sałatka z grillowanymi krewetkami
- Sałatka jarzynowa

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 chlebem i solą przez rodziców
- Powitanie wszystkich gości weselnych winem musującym
- Uroczysty obiad
- Trzy ciepłe kolacje
- Zimne przekąski
- Serwis kawowy
- Wynajem klimatyzowanej sali
- Dekoracja stołu (obrusy, serwetki, szkło, sztućce)
- 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
- Tort zakres własny
- Stół słodki zakres własny
- Dodatkowa godzina przyjęcia weselnego 300,-