



MENU

Przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą
(2 kieliszki wódki)

Zupa

Zupa cebulowa z grzankami i serem

Danie główne

Roladki wołowe faszerowane, polędwica wieprzowa z grilla,
szaszłyk drobiowy z pieczoną cebulką.

Podawane z ziemniakami gotowanymi, kluskami śląskimi
oraz surówkami (3 rodzaje).

Dodatkowo

Ciasta weselne
(5 rodzajów do wyboru)

Drobne ciasteczka

Owoce

Kawa i herbata (bez limitu)



Gorąca kolacja I

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem

Gorąca kolacja II

Pieczeń wieprzowa z ryżem i surówkami

Gorąca kolacja III

Barszcz czerwony z krokiem

Zimna płyta

Deska wędlin swojskich (szynka wieprzowa, golonka, kielbasa, rolada)

Pasztet pieczony wieprzowy

Ryba po grecku

Galaretki wieprzowe

Jajka faszerowane

Sałata śledziowa w oleju z ogórkiem kiszonym i cebulką

Śledzie po sułtańsku (w zalewie pomidorowej z rodzynkami)

Sałatki (3 rodzaje do wyboru)

Warzywa konserwowe

Pieczyno

Smalec ze skwarkami

Sosy do mięs (czosnkowy, chrzanowy)

W cenie zestawu

Napoje bez ograniczeń (woda niegazowana z cytryną, sok 100% Cappy, Coca-Cola)

Wino musujące na powitalny toast

Dekoracyjny chleb powitalny

Pokrycia na krzesła bankietowe

Obsługa kelnerska

Bezpłatny parking strzeżony dla gości

Możliwość przeprowadzenie sesji zdjęciowej na terenie lokalu

Obsługa czystości sanitariatów

Wynajem sali na czas imprezy – 12 godzin ¹⁾

Cena nie zawiera

Napojów alkoholowych

Tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz dekoracji)

Cena zestawu: 255 zł/os. ²⁾

¹⁾ Każda kolejna rozpoczęta godzina - 500 zł

²⁾ Cena na rok 2020