



MENU

Przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą
(2 kieliszki wódki)

Zupa

Rosół domowy z makaronem

Danie główne

Roladki wołowe faszerowane, schab nadziewany pieczarką i cebulą,
kotlet de volaille z masłem.

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

Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-pieczarkowym, ryż z warzywami

Gorąca kolacja II

Barszcz czerwony z krokietem

Gorąca kolacja III

Roladki wieprzowe z kaszą gryczaną

Gorąca kolacja IV

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

Zimna płyta

Deska wędlin swojskich (szynka wieprzowa, golonka, kiełbasa, 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

Pieczywo

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

Podstawowa dekoracja stołu Pary Młodej oraz stołach gości (żywe, cięte kwiaty)

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: 250 zł/os. ²⁾

¹⁾ Każda kolejna rozpoczęta godzina - 500 zł

²⁾ Cena na rok 2018