



## **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 <sup>1)</sup>

### **Cena nie zawiera**

Napojów alkoholowych

Tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz dekoracji)

**Cena zestawu: 260 zł/os. <sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup> Każda kolejna rozpoczęta godzina - 500 zł

<sup>2)</sup> Cena na rok 2019