



MENU WESELNE 1

2017

Zupa

Królewski rosół z makaronem

Danie główne (do wyboru 1 mięso)

Kotlet schabowy
 Pierś z kurczaka
 Kotlet mielony nadziewany pieczarkami
 Udko kurczaka pieczone
 Zrazy zawijane
 Schab w sosie
 Żeberka pieczone

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem,
 Ziemniaki pieczone,
 Kluski śląskie,
 Frytki,
 Zestaw 4 surówek

Zimna płyta (bufet lub bezpośrednio na stołach)

Półmiski domowych wędlin, deski serów, śledź w oleju z cebulką, śledź na pierzynie, galaretka drobiowa, ryba po grecku lub w galarecie, pomidory z fetą i bazylią, tatar z cebulką, skrzydełka w zalewie, sałatka warzywna, trzy rodzaje surówek

Kolacja (do wyboru 1 danie)

Bigos z pieczywem
 Kurczak pieczony z pieczarkami w płomieniach z ziemniaczkami
 Biała kiełbasa z sosem chrzanowym
 Flaki

Danie nocne

Barszcz z uszkami

Napoje gorące i zimne

Kawa i herbata podawana bez ograniczeń
 Woda mineralna, woda z cytryną i miętą i soki owocowe podawane bez ograniczeń



Cena za osobę: 140 zł

W cenie zawiera się:

- ✓ wynajem i podstawowe przystrójenie sali,
- ✓ pełna obsługa wesela,
- ✓ owoce na stołach,
- ✓ domek dla Pary młodej na noc weselną.



Dodatkowo:

- ✓ organizacja poprawin,
- ✓ nocleg w dniu wesela w promocyjnej cenie,
- ✓ dzieci do lat 3 – bezpłatnie, do lat 12 – 1/2 ceny,
- ✓ wiejski Stół w cenie 10 zł/osobę,
- ✓ organizacja zamówienia tortu weselnego,
- ✓ słodki bufet,
- ✓ spersonalizowane dekoracje weselne,
- ✓ organizacja fotografa i kamerzysty,
- ✓ stworzenie indywidualnego menu.





MENU WESELNE 2

2017

Zupa (do wyboru 2 zupy)

Królewski rosół z makaronem
 Żur z jajkiem
 Pomidorowa z makaronem

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
 Cebulowa z grzankami

Danie główne (do wyboru 2 mięsa)

Kotlet schabowy
 Pierś z kurczaka
 Kotlet mielony nadziewany pieczarkami
 Udko kurczaka pieczone
 Zrazy zawijane
 Schab w sosie
 Żeberka pieczone

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem,
 Ziemniaki pieczone,
 Kluski śląskie,
 Frytki,
 Zestaw 4 surówek

Zimna płyta (bufet lub bezpośrednio na stołach)

Półmiski domowych wędlin, deski serów, śledź w oleju z cebulką, śledź na pierzynie, galaretka drobiowa, ryba po grecku lub w galarecie, pomidory z fetą i bazylią, tatar z cebulką, skrzydełka w zalewie, sałatka warzywna, trzy rodzaje surówek

Kolacja 1 (do wyboru 1 danie)

Bigos z pieczywem
 Kurczak pieczony z pieczarkami w płomieniach z ziemniaczkami
 Żeberka pieczone z ziemniaczkami
 Zrazy zawijane z ziemniaczkami

Kolacja 2 (do wyboru 1 danie)

Biała kiełbasa z sosem chrzanowym
 Bigos z pieczywem
 Flaki

Danie nocne

Barszcz z uszkami

Napoje gorące i zimne

Kawa i herbata podawana bez ograniczeń
 Woda mineralna, woda z cytryną i miętą i soki owocowe podawane bez ograniczeń



Cena za osobę: 160 zł

W cenie zawiera się:

- ✓ wynajem i podstawowe przystrojenie sali,
- ✓ pełna obsługa wesela,
- ✓ owoce na stołach,
- ✓ domek dla Pary młodej na noc weselną.



Dodatkowo:

- ✓ organizacja poprawin,
- ✓ nocleg w dniu wesela w promocyjnej cenie,
- ✓ dzieci do lat 3 – bezpłatnie, do lat 12 – 1/2 ceny,
- ✓ wiejski Stół w cenie 10 zł/osobę,
- ✓ organizacja zamówienia tortu weselnego,
- ✓ słodki bufet,
- ✓ spersonalizowane dekoracje weselne,
- ✓ organizacja fotografa i kamerzysty,
- ✓ stworzenie indywidualnego menu.





MENU WESELNE 3

2017

Zupa (do wyboru 2 zupy)

Królewski rosół z makaronem
 Żur z jajkiem
 Pomidorowa z makaronem

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
 Cebulowa z grzankami

Danie główne (do wyboru 2 mięsa)

Kotlet schabowy
 Pierś z kurczaka
 Kotlet mielony nadziewany pieczarkami
 Udko kurczaka pieczone
 Zrazy zawijane
 Schab w sosie
 Żeberka pieczone

Dodatki

Ziemniaki z wody z koperkiem,
 Ziemniaki pieczone,
 Kluski śląskie,
 Frytki,
 Zestaw 4 surówek

Zimna płyta (bufet lub bezpośrednio na stołach)

Półmiski domowych wędlin, deski serów, śledź w oleju z cebulką, śledź na pierzynie, galaretka drobiowa, ryba po grecku lub w galarecie, pomidory z fetą i bazylią, tatar z cebulką, skrzydełka w zalewie, sałatka warzywna, trzy rodzaje surówek

Kolacja 1 (do wyboru 1 danie)

Bigos z pieczywem
 Kurczak pieczony z pieczarkami w płomieniach z ziemniaczkami
 Żeberka pieczone z ziemniaczkami
 Zrazy zawijane z ziemniaczkami
 Gołąbki z ziemniaczkami
 Boeuf strogonow

Kolacja 2 (do wyboru 1 danie)

Żeberka pieczone z ziemniaczkami
 Zrazy zawijane z ziemniaczkami
 Gołąbki z ziemniaczkami
 Boeuf strogonow

Danie nocne

Barszcz z uszkami

Kolacja 3 (do wyboru 1 danie)

Gołąbki z ziemniaczkami
 Boeuf strogonow
 Biała kiełbasa z sosem chrzanowym
 Flaki

Napoje gorące i zimne

Kawa i herbata podawana bez ograniczeń
 Woda mineralna, woda z cytryną i miętą i soki owocowe podawane bez ograniczeń



Cena za osobę: 180 zł

W cenie zawiera się:

- ✓ wynajem i podstawowe przystrojenie sali,
- ✓ pełna obsługa wesela,
- ✓ owoce na stołach,
- ✓ domek dla Pary młodej na noc weselną.



Dodatkowo:

- ✓ organizacja poprawin,
- ✓ nocleg w dniu wesela w promocyjnej cenie,
- ✓ dzieci do lat 3 – bezpłatnie, do lat 12 – 1/2 ceny,
- ✓ wiejski Stół w cenie 10 zł/osobę,
- ✓ organizacja zamówienia tortu weselnego,
- ✓ słodki bufet,
- ✓ spersonalizowane dekoracje weselne,
- ✓ organizacja fotografa i kamerzysty,
- ✓ stworzenie indywidualnego menu.

