

OFERTA NA  
ROK 2021

## PAKIET WESELNY III

W CENIE MENU OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

359 zł  
/osobę

- ☞ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ – na życzenie
- ☞ UROCZYSTY TOAST – KIR ROYAL (wino musujące z likierem porzeczkowym)
- ☞ CIEPŁE NAPOJE (KAWA, HERBATA) BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ ZIMNE NAPOJE  
(soki, woda, coca - cola, fanta, sprite) – BEZ OGRANICZEŃ
- ☞ DEKORACJA KWIATOWA STOŁÓW
- ☞ ALKOHOLE BEZ OGRANICZEŃ – Wódka Wyborowa, wino Riesling,  
wino Sachino Red, piwo lane Pilsner
- ☞ CANDY BAR – muffiny, ciasta, deserki
- ☞ APARTAMENT/POKÓJ DLA NOWOŻEŃCÓW  
ZE ŚNIADANIEM – w pobliskim hotelu

### PRZYSTAWKA

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna pozycja do wyboru:

- ☞ Mini tatar z wędzonego łososia z grzanką  
lub
- ☞ Carpaccio z pieczonych buraków z rukolą i serem feta  
z dresingiem cytrynowym  
lub
- ☞ Panierowane krewetki z guacamole

### ZUPA

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna pozycja do wyboru

- ☞ Lekko pikantny krem z dyni z pestkami dyni  
lub
- ☞ Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi  
lub
- ☞ Krem z białych szparagów z chipsem z pietruszki (sezonowo)

### DANIE GŁÓWNE

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna pozycja do wyboru

- ☞ Roladka ze schabu z perłowym kuskus i grzybami, sos z zielonego pieprzu,  
ziemniaki au gratine, mix zielonych sałat z sosem vinaigrette  
lub
- ☞ Polędwiczka wieprzowa sous – vide w sosie chrzanowym, ziemniaki puree z parmezanem,  
sałatka z buraka z octem balsamicznym i kuminem  
lub
- ☞ Roladka cielęca z zielonymi szparagami,  
purée ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, lasagne z cukinii z bryndzą  
lub
- ☞ Pierś z kaczki sous–vide w wiśniach, gnocchi z estragonem, czerwona kapusta ze śliwkami

## CANDY BAR:

- ☞ Mini bezy z owocami,
- ☞ Babeczki z owocami i masą budyniową,
- ☞ Sernik z czekoladą, malinowe love,
- ☞ Tarta z owocami
- ☞ Mini deserki z kremem jeżynowym,
- ☞ Mini deserki ze słonym karmelem,
- ☞ Lizaki – popy

☞ Kawa i herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

## ZIMNE ZAKĄSKI (finger food na bufecie):

- ☞ Łosoś wędzony w cieście francuskim
- ☞ Mus z piezonego kurczaka z kurkami
- ☞ Medaliony z polędwiczki wieprzowej z kremem brokułowym
- ☞ Kaczka z musem z czerwonej cebuli
- ☞ Wykwintny półmisek mięs pieczystych (galantyna z kurczaka z warzywami, indyk pieczony z suszonymi pomidorami, schab z morelą, pasztet pieczony z orzechami)
- ☞ Deski serów garniowane winogronami (sery twarde żółte, sery pleśniowe, oscypek z żurawiną, kuleczki serowe z orzechami)
- ☞ Sałatka szpinakowa z gruszkami, serem gorgonzola, orzechami i sosem vinaigrette
- ☞ Sałatka Caesar z grillowanym kurczakiem i boczkiem
- ☞ Kosze chrupiącego pieczywa, masło smakowe

## TORT WESELNY

po stronie restauracji (szczegóły do ustalenia)

## I KOLACJA

Wyporcjowane dla każdego z Gości, jedna pozycja do wyboru

- ☞ Półmiska wołowe duszone w czerwonym winie podane z grzybowym kaszotto i marynowanym ogórkiem  
**lub**
- ☞ Pieczona kura wieprzowa z ziemniaczkami wiejskimi i kapustą zasmażaną  
**lub**
- ☞ Pierś z kurczaka w sosie koniakowo – pieprzowym, kopytka na maśle, sałatka z rukolą i kiszonym burakiem

## II KOLACJA

Na bufecie w kociołku:

- ☞ Barszcz czysty, bułeczki faszerowane serem i pieczarkami  
**lub**
- ☞ Żurek staropolski z jajkiem, pieczywo

## III KOLACJA

Wyporcjowane dla każdego z Gości:

- ☞ Strogonow z szynki wieprzowej, pieczywo