



Menu III – 210zł/os

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Rolada wołowa

Kotlet schabowy

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Udka z Kaczki

Pierś zawijana z serem i pieczarkami

Pieczeń wieprzowa

Dodatki

Kluski śląskie, ziemniaki, frytki

Zestaw 3 surówek

Deser

Lody waniliowe z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną

Zimna płyta w formie bufetu lub bezpośrednio na stołach

Deski wędlin domowych, deski serów z owocami, półmisek mięs, pasztety, pieczarki faszerowane, tymbaliki drobiowe, roladki szynkowe, tatar, tortilla z łososiem, tortilla z warzywami, kanapki czosnkowe, koreczki z winogron, sałatka grecka, sałatka jarzynowa, sałatka śledziowa

I Kolacja

Do wyboru jedno danie z:

Karczek z grilla w sosie myśliwskim podany na plackach ziemniaczanych

Bacówka (schab z oscypkiem, czosnkiem i pietruszką)

Rolada drobiowa nadziewana mięsem mielonym z papryką i serem

II Kolacja

Kita wieprzowa serwowana na sali przez kucharza, z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami

Danie nocne do wyboru z:

Barszcz z pasztecikiem / Boeuf Strogonow / Bogracz / Flaczki

Napoje zimne i gorące

Kawa, herbata podawana bez ograniczeń

Woda mineralna i soki owocowe podawane w dzbankach bez ograniczeń

Cola, fanta, sprite, kinley w butelkach 0,2l – 0,4l na osobę

W cenie zawiera się:

- Wynajem sali oraz jej przystrojenie
- Obsługa
- Owoce na stołach
- Pokój dla pary młodej na noc weselną

Dodatkowo:

- Możliwość zorganizowania drugiego dnia wesela
- Nocleg w dniu wesela w promocyjnej cenie
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie, do lat 12 połowa ceny
- Do zamówienia **Wiejski Stół** w cenie 15zł/os
- Możliwość stworzenia indywidualnego Menu