



WARIANT WESELNY PERŁOWY Z POPRAWINAMI

250zł
OSOBA

Powitanie:

Chlebem i solą

Wino musujące dla wszystkich gości w okresie letnim ze świeżymi owocami

Zupa - 1 do wyboru:

1. Rosół z kurcząt z makaronem, świeżą natką i gotowaną marchewką
2. Krem z białych warzyw z olejem sezamowym i prażonym słonecznikiem
3. Krem zselera z chipsem bekonowym

Dania główne - 4 do wyboru, 3 porcje/os.:

1. Pieczeń z karkówki wieprzowej z pieczarkami i pieczoną cebulą
2. Udziec cielęcy z borowikami
3. Filet z kurczaka z serem brie z suszonymi pomidorami
4. Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
5. Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą
6. Zrazy wołowe, sos pieczeniowy podany w sosjerkach
7. Kacze udko pieczone w miodzie z jabłkami
8. Udko z kurczaka z farszem grzybowym
9. Dorsz na świeżym szpinaku z czosnkiem i świeżą rzodkiewką
10. Sandacz smażony na maśle szałwiowym, pieczony kalańior

Dodatki - 3 do wyboru:

Ziemniaki gotowane z koprem

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem

Frytki

Kasza gryczana

Ryż smażony z dodatkami

Dodatki warzywne - 3 do wyboru:

1. Kapusta zasmażana z grzybami
2. Zielona fasolka z tartą bułką na maśle
3. Pieczone warzywa korzeniowe z masłem miodowym
4. Zestaw surówek (z białej kapusty z koperkiem, z marchewki z rodzynekami, z pora)
5. Kapusta czerwona z przyprawami korzennymi
6. Buraczki z czarną porzeczką



**Deser - 1 do wyboru:**

1. Mus z białej czekolady z malinami i granatem
2. Creme brule z pomarańczą i pianą bezową
3. Panna cotta waniliowa polana sosem malinowym
4. Mus czekoladowy z wiśniami

Zakąski zimne - 6 do wyboru, 5 porcji/os.:

1. Maślane grzanki z pastą z wędzonej makreli i piklowaną cebulką
2. Galantyna drobiowa z jajkiem, szynką i czerwoną papryką
3. Sałatka śledziowa z burakiem pieczonym
4. Schab z chrzanem śmietankowym, konfiturą z renklody i chili
5. Pstrąg faszerowany musem z brokuł z majonezem koperkowym
6. Gotowany filet z dorsza z majonezem curry i świeżymi warzywami
7. Gotowane ozorki cielece z chrzanowym kremem i ogórkiem
8. Gotowany sandacz w zalewie warzywnej w galarecie rybnej
9. Łosoś wędzony z buraczanym majonezem
10. Gotowana galantyna z kurczaka z omletem, wędzoną szynką i papryką
11. Rolada z indyka z musem szpinakowo-brokułowym z orzeszkami pini, pesto z kolendry i dojrzewającą szynką serrano
12. Roladka z polędwiczki wieprzowej z farszem grzybowym i tymiankiem
13. Pieczeń ze schabu z morelami, rodzynkami i pomarańczą
14. Gotowane szparagi w szynce wędzonej z majonezem curry i małosolnym ogórkiem

Kolacja I - 1 do wyboru:

1. Golonka pieczona w piwie z kapustą zasmażaną z grzybami (200 g)
2. Szaszłyki drobiowe

Kolacja II - 1 do wyboru:

1. Pikantna zupa gulaszowa z warzywami i świeżą papryką
2. Tradycyjny barszcz czerwony z krokiem z farszem grzybowym
3. Zupa gulaszowa z dziczyzny z warzywami i świeżą papryką
4. Żurek na własnym zakwasie z boczkiem, wiejską kiełbasą i świeżym majerankiem
5. Krem z białych warzyw sezonowych z olejem sezamowym i prażonymi orzechami

Dodatkowo:

1. Bufet kawa herbata - całonocny
2. Woda mineralna z cytryną i miętą
3. Owoce sezonowe

Atrakcje kulinarne (wycena indywidualna):**Dania podane na dużej patelni :**

- Paella z owocami morza
- Żołądki w białym winie (podane z ryżem)
- Pierogi z kaczką i śliwkami
- Fontanna czekoladowa z owocami sezonowymi — cena do ustalenia
- Patera ryb wędzonych - 4 kg węgorza, 4 kg łosia, 3 kg pstrąga 100 os.
- Stół wiejski 100 os.
- Stół wiejski 50 os.
- Finger food 100 os./500 szt.
- Finger food 50 os./250 szt.
- Dzik pieczony z dodatkami (podany przez kucharza) ok. 60 porcji — cena do ustalenia
- Indyk pieczony z mixem sosów (3 rodzaje) — cena do ustalenia
- Szynka wieprzowa z kaszą i mixem sosów (3 rodzaje)

Inne atrakcje:

- Świeże kwiaty na stołach w wazonach (kolor kwiatów do uzgodnienia) - w cenie
- Dekoracja na stole pary młodej ze świeżych kwiatów - 250 zł
- Pokrowce na krzesłach - w cenie
- Dekoracja pokrowców na krzesłach kokardą (kolor czarny, różowy, biały) cena za 1 szt. - 3 zł
- Serwetki - kolor do wybrania - w cenie
- Animatorki dla dzieci 4 h — cena do ustalenia
- Drink Bar na sali wraz z obsługą barmańską (alkohol oraz napoje we własnym zakresie) — cena do ustalenia

Poprawiny (zupa na świeżo) 1 do wyboru:

1. Rosół z kurcząt z makaronem, świeżą natką i gotowaną marchewką
2. Krem z białych warzyw z olejem sezamowym i prażonym słonecznikiem
3. Pikantna zupa gulaszowa z warzywami i świeżą papryką



WARIANT WESELNY SZAFIROWY Z POPRAWINAMI

290zł
OSOBA

Powitanie:

Chlebem i solą

Wino musujące dla wszystkich gości w okresie letnim ze świeżymi owocami

Zupa - 1 do wyboru:

1. Rosół z kurcząt z makaronem, świeżą natką i gotowaną marchewką
2. Krem z białych warzyw z olejem sezamowym i prażonym słonecznikiem
3. Krem z selera z chipsem bekonowym
4. Krem ze szparagów

Dania główne - 5 do wyboru, 4 porcje/os.:

1. Pieczeń z karkówki wieprzowej z pieczarkami i pieczoną cebulą
2. Udziec cielęcy z borowikami
3. Filet z kurczaka z serem brie z suszonymi pomidorami
4. Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
5. Polędwiczki wieprzowe z mozzarellą
6. Zrazy wołowe, sos pieczeniowy podany w sosjerkach
7. Kacze udko pieczone w miodzie z jabłkami
8. Udko z kurczaka z farszem grzybowym
9. Dorsz na świeżym szpinaku z czosnkiem i świeżą rzodkiewką
10. Sandacz smażony na maśle szałwiowym, pieczony kalafior
11. Udziec cielęcy flambirowany koniakiem
12. Kacze udko confitowane, sos demi glace
13. Filet z kurczaka pieczony z tymiankiem
14. Rolada wołowa z farszem staropolskim
15. Gołąbki z gęsiny pieczonej z kaszą i świeżą natką
16. Roladki z indyka ze szpinakiem, czosnkiem i pleśniowym serem w dojrzewającej szynce
17. Pulpety z dzika w sosie chrzanowym

Dodatki - 3 do wyboru:

1. Ziemniaki gotowane z koprem
2. Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem Frytki
3. Kasza gryczana
4. Ryż smażony z dodatkami



**Dodatki warzywne - 3 do wyboru:**

1. Kapusta zasmażana z grzybami
2. Zielona fasolka z tartą bułką na maśle
3. Pieczone warzywa korzeniowe z masłem miodowym
4. Zestaw surówek (z białej kapusty z koperkiem, z marchewki z rodzynkami, z pora)
5. Kapusta czerwona z przyprawami korzennymi
6. Buraczki z czarną porzeczką

Deser - 1 do wyboru:

1. Mus z białej czekolady z malinami i granatem
2. Creme brule z pomarańczą i pianą bezową
3. Mus truskawkowy z miętą
4. Panna cotta waniliowa polana sosem malinowym
5. Mus czekoladowy z wiśniami

Zakąski zimne - 7 do wyboru, 6 porcji/os.:

1. Maślane grzanki z pastą z wędzonej makreli i piklowaną cebulką
2. Galantyna drobiowa z jajkiem, szynką i czerwoną papryką
3. Schab z chrzanem śmietankowym, konfiturą z renklody i chili
4. Pstrąg faszerowany musem z brokuł z majonezem koperkowym
5. Gotowany filet z dorsza z majonezem curry i świeżymi warzywami
6. Gotowane ozorki cielęce z chrzanowym kremem iogórkiem
7. Gotowany sandacz w zalewie warzywnej w galarecie rybnej
8. Łosoś wędzony z buraczanym majonezem
9. Gotowana galantyna z kurczaka z omletem, wędzoną szynką i papryką
10. Rolada z indyka z musem szpinakowo-brokułowym z orzeszkami pini, pesto z kolendry i dojrzewającą szynką serrano
11. Roladka z polędwiczki wieprzowej z farszem grzybowym i tymiankiem
12. Pieczeń ze schabu z morelami, rodzynkami i pomarańczą
13. Gotowane szparagi w szynce wędzonej z majonezem curry i małosolnym ogórkiem
14. Roladki wieprzowe z farszem grzybowym i szpinakie
15. Pasztet z mięs gotowanych z ziołami, pistacjami i sosem tatarskim
16. Plastry wędzonej szynki z „kus-kus” i jogurtem

Kolacja I 1 do wyboru:

1. Golonka pieczona w piwie z kapustą zasmażaną z grzybami (200 g)
2. Szaszłyki drobiowe
3. Pieczeń z dzika z kaszą pęczak

Kolacja II- 1 do wyboru:

1. Pikantna zupa gulaszowa z warzywami i świeżą papryką
2. Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem z farszem grzybowym
3. Zupa gulaszowa z dziczyzny z warzywami i świeżą papryką
4. Żurek na własnym zakwasie z boczkim, wiejską kiełbasą i świeżym majerankiem
5. Krem z białych warzyw sezonowych z olejem sezamowym i prażonymi orzechami

Dodatkowo:

Bufet kawa, herbata — całonocny
Woda mineralna z cytryną i miętą
Owoce sezonowe

Atrakcje kulinarne (Wycena indywidualna):

1. Fontanna czekoladowa z owocami sezonowymi — cena do ustalenia
2. Patera ryb wędzonych — 4 kg węgorza, 4 kg łososia, 3 kg pstrąga 100 os.
3. Stół wiejski 100 os.
4. Stół wiejski 50 os.
5. Dzik pieczony z dodatkami (podany przez kucharza) ok. 60 porcji
6. Finger food 100 os./500 szt.
7. Finger food 50 os./250 szt.
8. Indyk pieczony z mixem sosów (3 rodzaje)
9. Szynka wieprzowa z kaszą i mixem sosów (3 rodzaje)

Dania podane na dużej patelni :

Paella z owocami morza
Żołądki w białym winie (podane z ryżem)
Pierogi z kaczką i śliwkami

Inne atrakcje:

Świeże kwiaty na stołach w wazonach (kolor kwiatów do uzgodnienia) - w cenie
Dekoracja na stole pary młodej ze świeżych kwiatów - 250 zł
Pokrowce na krzesłach - w cenie
Dekoracja pokrowców na krzesłach kokardą (kolor czarny, różowy, biały) cenna za 1 szt. - 3 zł
Serwetki kolor do wybrania (czarne, białe, niebieskie, różowe, pomarańczowe) - w cenie
Animatorki dla dzieci 4 h - 500 zł
Drink Bar na sali wraz z obsługą barmańską (alkohol oraz napoje we własnym zakresie) — cena do ustalenia

Poprawiny (zupa na świeżo) - 1 do wyboru:

1. Rosół z kurcząt z makaronem, świeżą natką i gotowaną marchewką
2. Krem z białych warzyw z olejem sezamowym i prażonym słonecznikiem
3. Pikantna zupa gulaszowa z warzywami i świeżą papryką
4. Krem z selera z chipsem bekonowym



WARIANT WESELNY DIAMENTOWY Z POPRAWINAMI

330zł
OSOBA

Powitanie:

Chlebem i solą
Wino musujące dla wszystkich gości w okresie letnim ze świeżymi owocami

Przystawki - 1 do wyboru:

1. Pasztecik z królika z pistacjami i gotowaną gruszką
2. Pasta z wędzonej ryby z imbirem i sałatką na grzance maślanej
3. Sałatka śledziowa, cream fraiche, rzodkiewki
4. Confitowany boczek w tempurze z majonezem wasabi
5. Krewetki w cieście z sosem słodko-kwaśnym

Zupa - 1 do wyboru:

1. Rosół z kurcząt z makaronem, świeżą natką i gotowaną marchewką
2. Krem z białych warzyw z olejem sezamowym i prażonym słonecznikiem
3. Krem z selera z chipsem bekonowym
4. Krem ze szparagów
5. Aksamitna zupa borowikowa z łazankami

Dania główne - 6 do wyboru, 5 porcji/os.:

1. Pieczeń z karkówki wieprzowej z pieczarkami i pieczoną cebulą
2. Udziec cielęcy z borowikami
3. Filet z kurczaka z serem brie z suszonymi pomidorami
4. Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
5. Połudwiczki wieprzowe z mozzarellą
6. Zrazy wołowe
7. Kacze udko pieczone w miodzie z jabłkami
8. Udko z kurczaka z farszem grzybowym
9. Dorsz na świeżym szpinaku z czosnkiem i świeżą rzodkiewką.
10. Sandacz smażony na maśle szałwiowym, pieczony kalafior
11. Udziec cielęcy flambirowany koniakiem
12. Kacze udko confitowane, sos demi glace
13. Filet z kurczaka pieczony z tymiankiem
14. Rolada wołowa z farszem staropolskim.
16. Gołąbki z gęsiny pieczonej z kaszą i świeżą natką
17. Roladki z indyka ze szpinakiem, czosnkiem i pleśniowym serem w dojrzewającej szynce
18. Pulpety z dzika w sosie chrzanowym
19. Comber jagnięcy w rozmarynie z grzybami na maśle
20. Karmazyn gotowany na parze z sosem holenderskim na świeżych warzywach
21. Grillowane kalmary z krewetkami, czosnkiem i świeżymi pomidorami
22. Łosoś w sosie mango i chili
23. Delikatny sandacz w międzałach



Dodatki - 3 do wyboru:

- Ziemniaki gotowane z koperem
- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem Frytki
- Kasza gryczana
- Ryż smażony z dodatkami

Dodatki warzywne - 3 do wyboru:

1. Kapusta zasmażana z grzybami
2. Zielona fasolka z tartą bułką na masło
3. Pieczone warzywa korzeniowe z masłem miodowym
4. Zestaw surówek (z białej kapusty z koperkiem, z marchewki z rodzynkami, z pora)
5. Kapusta czerwona z przyprawami korzennymi
6. Buraczki z czarną porzeczką

Deser - 1 do wyboru:

1. Mus z białej czekolady z malinami i granatem
2. Creme brulee z pomarańczą i pianą bezową
3. Mus truskawkowy z miętą
4. Panna cotta waniliowa polana sosem malinowym
5. Mus czekoladowy z wiśniami

Zakąski zimne (8 do wyboru, 7 porcji/os.)

1. Maślane grzanki z pastą z wędzonej makreli i piklowaną cebulką
2. Galantyna drobiowa z jajkiem, szynką i czerwoną papryką
3. Schab z chrzanem śmietankowym, konfiturą z renklody i chili
4. Pstrąg faszerowany musem z brokuł z majonezem koperkowym
5. Gotowany filet z dorsza z majonezem curry i świeżymi warzywami
6. Gotowane ozorki cielęce z chrzanowym kremem i ogórkiem
7. Gotowany sandacz w zalewie warzywnej w galarecie rybnej
8. Łosoś wędzony z buraczanym majonezem
9. Gotowana galantyna z kurczaka z omletem, wędzoną szynką i papryką
10. Rolada z indyka z musem szpinakowo-brokułowym z orzeszkami pini, pesto z kolendry i dojrzewającą szynką serrano
11. Roladka z polędwiczki wieprzowej z farszem grzybowym i tymiankiem
12. Pieczeń ze schabu z morelami, rodzynkami i pomarańczą
13. Gotowane szparagi w szynce wędzonej z majonezem curry i małosolnym ogórkiem
14. Pasztet z mięs gotowanych z ziołami, pistacjami i sosem tatarskim
15. Pieczone żeberka w sosie „bbq”
16. Plastry wędzonej szynki z „kus-kus” i jogurtem
17. Chipsy z topinamburu z komosą ryżową i kolendrą
18. Tatar wołowy na grzance z kawiołem
19. Plastry gotowanego ozorka cielęcego z chrzanowym kremem i sałatką z ogórków
20. Łosoś marynowany w soli z ziołowym dipem, zielonymi warzywami i majonezem curry

Kolacja 1 do wyboru:

1. Golonka pieczona w piwie z kapustą zasmażaną z grzybami (200 g)
2. Szaszłyki drobiowe
3. Pieczeń z dzika z kaszą pęczak

Kolacja II - 1 do wyboru:

1. Pikantna zupa gulaszowa z warzywami i świeżą papryką
2. Tradycyjny barszcz czerwony z krokietem z farszem grzybowym
3. Zupa gulaszowa z dziczyzny z warzywami i świeżą papryką
4. Żurek na własnym zakwasie z boczkiem, wiejską kiełbasą i świeżym majerankiem
5. Krem z białych warzyw sezonowych z olejem sezamowym i prażonymi orzechami



Dodatkowo:

1. Bufet kawa herbata — całonocny
2. Woda mineralna z cytryną i miętą
3. Owoce sezonowe

Atrakcje kulinarne (Wycena indywidualna):

1. Fontanna czekoladowa z owocami sezonowymi
2. Patera ryb wędzonych - 4 kg węgorza, 4 kg łososia, 3 kg pstrąga 100 Os.
3. Stół wiejski 100 os.
4. Stół wiejski 50 os.
5. Dzik pieczony z dodatkami
6. Finger food 100 os./500 szt.
7. Finger food 50 os./250 szt.
8. Indyk pieczony z mixem sosów (3 rodzaje)
9. Szynka wieprzowa z kaszą i mixem sosów (3 rodzaje) 50 osób

Dania podane na dużej patelni:

- Paella z owocami morza
- Żołądki w białym winie (podane z ryżem)
- Pierogi z kaczka i śliwkami

Inne atrakcje:

1. Świeże kwiaty na stołach w wazonach (kolor kwiatów do uzgodnienia) w cenie
2. Dekoracja na stole pary młodej ze świeżych kwiatów - 250 zł
3. Pokrowce na krzesłach - w cenie
4. Dekoracja pokrowców na krzesłach kokardą (kolor czarny, różowy, biały) cenna za 1 szt. - 3 zł
5. Serwetki kolor do wybrania (czarne, białe, niebieskie, różowe, pomarańczowe) - w cenie
6. Animatorki dla dzieci 4 h - 500 zł
7. Drink Bar na sali wraz z obsługą barmańską (alkohol oraz napoje we własnym zakresie) — cena do ustalenia

Poprawiny

Zupa (na świeżo) - 1 do wyboru:

1. Rosół z kurcząt z makaronem, świeżą natką gotowaną marchewką
2. Krem z białych warzyw z olejem sezamowym i prażonym słończnikiem
3. Pikantna zupa gulaszowa z warzywami i świeżą papryką
4. Krem z selera z chipsem bekonowym
5. Aksamitna zupa borowikowa z łazankami

Danie główne (na świeżo) - 1 do wyboru:

1. Kotlet de Volaille z masłem i natką pietruszki
2. Pieczeń z karkówki wieprzowej z pieczarkami i pieczoną cebulą
3. Roladki z indyka ze szpinakiem, czosnkiem i pleśniowym serem w dojrzewającej szynce