

PAKIET RUBINOWY – 215 zł

Menu zawiera:

- ✓ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- ✓ TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- ✓ OBIAD (ZUPA I DANIE GŁÓWE PODAWANE NA PÓLMISKACH DO WYBORU)
 - ✓ DESER
 - ✓ ZIMNĄ PŁYTĘ
 - ✓ I, II CIEPLĄ KOLACJĘ
 - ✓ III KOLACJĘ W POSTACI GRILLA GÓRALSKIEGO
- ✓ NAPOJE NIELIMITOWANE (SOKI, WODA, NAPOJE GAZOWANE, KAWA, HERBATA)
 - ✓ ŚWIEŻE OWOCE
 - ✓ WYSTĘP KAPELI GÓRALSKIEJ
 - ✓ POKROWCE NA KRZESŁA

Rozpoczęcie przyjęcia:

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST WINEM MUSUJĄCYM WRAZ Z TRADYCYJNYM TŁUCZENIEM KIELISZKÓW

OBIAD:

Zupa:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- ROSÓŁ Z KLUSECZKAMI Z GĘSINY I KRÓLEWSKIM MAKARONEM
- ZUPA POMIDOROWO - BAZYLIOWA Z CZOSNKOWYMI GRZANKAMI

Danie główne

(PODAWANE NA PÓLMISKACH)

Mięsa:

- SAKIEWKA DROBIOWA Z SEREM I PIECZARKAMI
- ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA
- PIERŚ Z KURCZĘCIA W MIGDAŁACH
- SCHAB NADZIEWANY SZPINAKIEM I SEREM MOZZARELLA

Sosy:

- PIECZENIOWY Z NUTĄ ROZMARYNU
- ŚMIETANKOWO - ZIOŁOWY

Dodatki:

- ZIEMNIAKI MŁODE Z KOPERKIEM (W SEZONIE)
- TRADYCYJNE KLUSKI ŚLĄSKIE
- OPIEKANE W ZIOŁACH TALARKI ZIEMNIACZANE

Surówki:

- BURACZKI TARTE Z CEBULKĄ
- CZERWONA KAPUSTA NA CIEPŁO ZE ŚLIWKAMI
- BUKIET SAŁAT I WARZEW SEZONOWYCH W SOSIE VINAIGRETTE
- TARTA MARCHEW Z JABŁKIEM

Po obiedzie zapraszamy na słodki poczęstunek: tort weselny lub deser

Zimna płyta:

- PÓŁMISEK STAROPOLSKICH WĘDLIN, MIĘS I KIEŁBAS
- DESKA SERÓW (SERY ŻÓŁTE, PLEŚNIOWE, GÓRALSKIE, KORECZKI)
- PASZTET ZAJĘCZY W RUBINOWEJ GLAZURZE
- OZORKI WOŁOWE Z CEBULKĄ W AUSZPIKU
- NADZIEWANE ROLADKI Z SZYNKI
- ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTARDOWO - MIODOWYM Z GRILLOWANĄ CEBULĄ
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z DODATKIEM TLUCZONEGO PIEPRZU
- SAŁATKA JARZYNOWA Z BEKONOWYMI CHIPSAMI
- SAŁATKA ITALIANO Z MAKARONEM
- SAŁATKA RYŻOWA Z TUŃCZYKIEM
- GRZYBY, OGÓRKI, PAPRYKA, OLIVKI W MARYNACIE
- KURCZAK W GALARECIE NA MUSIE ŻURAWINOWYM
- GALARETKA WIEPRZOWA NA OSTRO Z CZERWONĄ CEBULKĄ
- JAJKA W SOSIE Tatarskim
- TRADYCYJNY SMALEC Z PIECZONĄ CEBULĄ I JABŁKIEM
- JASNE I CIEMNE PIECZYWO, MASŁO ŚMIETANOWE

Deser:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ

-PANNA COTTA - DESER MIGDAŁOWO - ŚMIETANKOWY Z SOSAMI OWOCOWYMI

I ciepła kolacja:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-GICZ Z INDYKA DUSZONA W AROMACIE SZYSZEK CHMIELOWYCH
Z PUREE ZIEMNIACZANO CHRZANOWYM Z MODRĄ KAPUSTĄ

-PIECZONA ROLADKA Z KURCZĘCIA Z MARYNOWANĄ PAPRYKĄ I PIECZARKAMI
NA WŁOSKIM RISOTTO

II ciepła kolacja:

GÓRALSKIE GRILLOWANIE PRZY BLASKU POCHODNI
Z REGIONALNĄ KAPELĄ NA ŻYWO

TRADYCYJNE SZCZYRKOWSKIE BIESIADOWANIE, PODCZAS KTÓREGO
NIE ZABRAKNIE PRZYSMAKÓW PRZYRZĄDZANYCH I PODAWANYCH PRZEZ
SZEFA KUCHNI „KARCZMY MACIEJÓWKA”

-PŁONĄCA SZYNKA Z PIECA CHLEBOWEGO, GOŁONKO PIWEM RUMIENIONE,
KARCZEK W ZIOŁACH MACEROWANY, ŻEBERKO WIEPRZOWE Z DYMU, SWOJSKIE
KRUPNIOKI, GRILLOWANE OSCYPKI, ZIEMNIACZKI Z OGNIĄ Z PŁASTRAMI BOCZKU,
ZIEMNIACZKI PUREE KRASZONE SŁONINĄ, ZASMAŻANE PIEROGI, KLUSECZKI W
ZIOŁACH , OGÓRKI KISZONE, PIECZYWO, KAPUSTA ZASMAŻANA SMALECE SWOJSKI,
SOS MUSZTARDOWY, CHRZANOWY, CZOSNKOWY, ŻURAWINOWY

IV ciepła kolacja:

- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM MIĘSNYM LUB KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Owoce

SEZONOWE I EGZOTYCZNE PODANE NA PATERACH

Napoje:

(NIELIMITOWANE)

-SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE (COLA, FANTA, SPRITE), WODA,
-KAWA, HERBATA

Pokrowce na krzesła

PROMOCJA! *Pakiet nielimitowany alkohol (wódka, wino, piwo) ~ 28 zł/os*