

PAKIET SZMARAGDOWY – 275 zł

PAKIET EXCLUSIVE

Menu zawiera:

- ✓ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- ✓ TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- ✓ OBIAD (ZUPA I DANIE GŁÓWE PODAWANE NA PÓLMISKACH DO WYBORU)
 - ✓ DESER
 - ✓ ZIMNĄ PŁYTĘ
 - ✓ I, II, III CIEPLĄ KOLACJĘ
 - ✓ IV KOLACJĘ W POSTACI GRILLA GÓRALSKIEGO
- ✓ NAPOJE NIELIMITOWANE (SOKI, WODA, NAPOJE GAZOWANE, KAWA, HERBATA)
 - ✓ ŚWIEŻE OWOCE
 - ✓ WYSTĘP KAPELI GÓRALSKIEJ
 - ✓ TORT WESELNY, CIASTA, CIASTECZKA
- ✓ NIELIMITOWANY ALKOHOL (WÓDKA, WINO, PIWO)
 - ✓ 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
- KREM BROKUŁOWY Z PIECZONYM BAKŁAŻANEM I KLOPSIKAMI MIĘSNYMI

Danie główne

(PODAWANE NA PÓLMISKACH)

Mięsa i ryby:

- DUSZONY SCHAB W GRZYBACH LEŚNYCH W AROMACIE ROZMARYNU
- TRADYCYJNA ROLADA ŚLĄSKA Z PLASTARMY BOCZKU, OGÓRKIEM I CEBULI
- FILET Z KURCZĘCIA PANIEROWANY W MIGDAŁACH I PISTACJACH
- ROLADKI WIEPRZOWE PANIEROWANE Z JAJKIEM PO SZKOCKU
- DORSZ W PAPILOTACH Z DODATKIEM SOSU MIĘTOWO – CYTRYNOWEGO

Sosy:

- PIECZENIOWY CIEMNY
- Z GRZYBÓW LEŚNYCH

Dodatki:

- PUREE ZAPIEKANE Z SZALWIĄ I PRAŻONĄ CEBULKĄ
- OPIEKANE W ZIOŁACH ĆWIARTKI ZIEMNIACZANE
- TRADYCYJNE KLUSKI ŚLĄSKIE

Surówki:

- DUSZONA CZERWONA KAPUSTA ZE ŚLIWKAMI
- SAŁATKA COLESŁAW
- BUKIET SAŁAT I WARZEW SEZONOWYCH W SOSIE VINAIGRETTE
- MIZERIA Z ZIELONEGO OGÓRKA Z KOPERKIEM

Po obiedzie zapraszamy na słodki poczęstunek: tort weselny lub deser

Zimna płyta:

- SZYNKA PIECZONA W ŻURAWINIE
- KARCZEK MARYNOWANY W SUSZONYCH POMIDORACH
- SCHAB Z MORELAMI I SEZAMEM
- PATERA TRADYCYJNYCH WĘDLIN I KIELBAS
- DESKA SERÓW Z TRZECH STRON ŚWIATA W OTOCZENIU WINOGRON I OLIVEK
- PASZTET Z DZICZYZNY Z BOROWIKAMI W ZIELONYM GORSECIE
- ROLADKI Z SZYNKI Z MUSEM CHRZANOWYM
- KURCZAK W GALARECIE NA MUSIE ŻURAWINOWYM
- JAJKA W SOSIE REMOULADE
- DORSZ W GALARECIE W OTOCZENIU ZIELONEGO GROSZKU
- ŚLEDŹ NA OSTRO W POMIDORACH I PAPRYCE
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE W MIELONYM PIEPRZU
- SAŁATKA MAKARONOWA Z MARYNOWANYM INDYKIEM
- SAŁATKA JARZYNOWA Z BEKONOWYMI CHIPSAMI
- TRADYCYJNA SAŁATKA GRECKA
- JASNE I CIEMNE PIECZYWO, MASŁO ŚMIETANOWE

Deser:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-KREM BRULE Z MUSEM MALINOWYM

-LODY PO SUŁTAŃSKU Z BAKALIAMI, BITĄ ŚMIETANĄ I POLEWĄ ADWOKATOWĄ

I ciepła kolacja:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-KACZE UDKO KARMELIZOWANE Z JABŁKIEM, CZERWONĄ KAPUSTĄ
I KOPYTKAMI ZIEMNIACZANYMI

-KIESZONKI Z INDYKA FASZEROWANE GRILLOWANĄ CUKINIĄ I SEREM
GORGONZOLA Z ZIOŁOWYMI KLUSECZKAMI I GLAZUROWANĄ MARCHEWKĄ

II ciepła kolacja:

GÓRALSKIE GRILLOWANIE PRZY BLASKU POCHODNI
Z REGIONALNĄ KAPEŁĄ 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

III ciepła kolacja

(JEDNA Z PROPOZYCJI DO WYBORU)

- GULASZ WĘGIERSKI Z PIECZARKAMI I KLUSECZKAMI KŁADZIONYMI

-ZUPA MINISTRONE Z PESTO

IV ciepła kolacja

- BARSZCZ CZERWONY ZAKWASZANY JABŁKIEM
Z PASZTECIKIEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Owoce

SEZONOWE I EGZOTYCZNE PODANE NA PATERACH

Tort weselny, ciast (4 RODZAJE DO WYBORU), *kruche ciasteczka*

Napoje:

(NIELIMITOWANE)

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

Alkohol:

(NIELIMITOWANY)

-CZYSTA WÓDKA PAN TADEUSZ (MOŻLIWOŚĆ ZMIANY)
-BIAŁE I CZERWONE PÓLWYTRAWNE WINO
-BECZKOWE PIWO

Pokrowce na krzesła