
OFERTA WESELNA
Na rok 2016/2017



Cena za osobę 185,00zł, dzieci do 3 lat-bezpłatnie, dzieci od lat 4 do 8-50% ceny

Menu weselne I

*Uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Toast winem musującym dla Młodej Pary i gości*

Zupa

Aromatyczny rosół podawany z makaronem domowym

Drugie Danie

(do wyboru 4 pozycje serwowane na półmiskach)

Pierś z kurczaka panierowana płatkami migdałowymi

Sznicel wieprzowy z pieczarkami i cebulką

Karkówka w ziołach prowansalskich

De volaille z pietruszką i masełkiem

Tradycyjna rolada śląska

Dodatki skrobiowe

(2 pozycje do wyboru)

Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Ziemniaczki pieczone

Purée ziemniaczane

Surówki

(3 pozycje do wyboru)

Modra kapusta na ciepło z wędzonym boczkiem

Bukiet warzyw gotowanych

Buraczki czerwone

Surówka sezonowa

Deser

Owoce w całości i filetowane

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych:

-karczek nadziewany mięsem mielonym i warzywami

-boczek rolowany z płatkami pieczarek

- roladka z kurczaka nadziewana

- schab ze śliwką i morelą

Wykwintne tymbaliki drobiowe

Duet Matiasów w dwóch odsłonach

Mini tortilla na różne sposoby

Sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka

Pikle

Wybór pieczywa z masełkiem

Kolacja I

(1 pozycja do wyboru)

Grillowany filet z kurczaka faszerowany serem i szynką oraz schab zapiekany w ziołach podany z ziemniakami opiekany i surówką z kapusty pekińskiej

Szaszłyk drobiowy oraz udka pływające podane z frytkami i mixem sałat z sosem vinaigrette

Kolacja II

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego lub krokietem



Napoje

Woda niegazowana z miętą i cytryną- bez ograniczeń

Napoje gazowane(pepsi, mirinda, 7up)- bez ograniczeń

Soki owocowe –bez ograniczeń

Kawa-bez ograniczeń

Herbata-bez ograniczeń



Cena za osobę 215,00zł, dzieci do 3 lat –za darmo, dzieci od lat 4 do 8-50% ceny.

Menu weselne II

*Uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Toast winem musującym dla Młodej Pary i gości*

Zupa

Aromatyczny rosół podawany z domowym makaronem
Krem z pieczarek z grzankami

Drugie Danie

(do wyboru 4 pozycje serwowane na półmiskach)

Filet z dorsza z sosem cytrynowo- koperkowym
Pieczeń z dzika po staropolsku
Kotlet schabowy po zbójnicku
Grillowana pierś z kurczaka
Tradycyjna rolada śląska

Dodatki skrobiowe

(2 pozycje do wyboru)

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym
Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem
Puree z masełkiem
Frytki domowe

Surówki

(3 pozycje do wyboru)

Modra kapusta na ciepło
Bukiet warzyw gotowanych
Buraczki czerwone
Surówka sezonowa

Desery

(1 pozycja do wyboru)

Ciasto (do wyboru 3 rodzaje): ciasto z galaretką, jabłecznik, sernik,
makowiec, pijak, ciasto cytrynowe
Lody waniliowe z posypką, bitą śmietaną i polewą
Sałatka macedońska owocowa
Puchar tiramisu

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych:

-karczek nadziewany mięsem mielonym i warzywami

-boczek rolowany z płatkami pieczarek

- roladka z kurczaka

- schab ze śliwką i morelą

Galantyna z kurczaka w galarecie

Rulony z łososia

Tradycyjna ryba po grecku

Koreczki serowo-owocowe

Jajko Garni na sałatce

Sałatka nicejska/grecka

Mini tatar

Pieczyno z masełkiem

Kolacja I

(1 pozycja do wyboru)

Pałeczki z kurczaka oraz karczek z grilla podany z cebulką, opiekany
ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej z serem Feta

Udka z kaczki oraz szynka płonąca podana z kapustą i ziemniakami po
zbójnicku



Kolacja II

(1 pozycja do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego lub
krokiem

Strogonaff wieprzowy z papryką i pieczarkami

Zupa gulaszowa z sarniną i warzywami

Napoje

Woda niegazowana z miętą i cytryną- bez ograniczeń

Napoje gazowane(pepsi, mirinda, 7up)- bez ograniczeń

Soki owocowe –bez ograniczeń

Kawa-bez ograniczeń

Herbata-bez ograniczeń

Cena za osobę 245,00zł, dzieci do 3 lat –za darmo, dzieci od lat 4 do 8-50% ceny.

Menu weselne III

*Uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Toast winem musującym dla Młodej Pary i gości*

Przystawka

Wędzony łosoś na plastrze pomidorach z sałatą i sosem pesto
Pieczywo czosnkowe

Zupa

(1 pozycja do wyboru)

Aromatyczny rosół podawany z kołdunami
Krem z pomidorów z sezamową diablołką i parmezanem
Krem z warzyw sezonowych z grzankami

Drugie Danie

(do wyboru 4 pozycje serwowane na półmiskach)

Kaczka pieczona w ziołach podawana z karmelizowanymi jabłkami
Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą i pomidorami w sosie
śmietanowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Krucze żeberka z dzika w sosie własnym
Filet z łososia w białym winie

Dodatki skrobiowe

(2 pozycje do wyboru)



Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem
Kluski śląskie z sosem pieczeniowym
Puree z masełkiem
Frytki domowe

Surówki

(3 pozycje do wyboru)

Bukiet warzyw gotowanych
Modra kapusta na ciepło
Buraczki czerwone
Surówka sezonowa

Bufet Słodki

Tartalerki z owocami
Domowa szarlotka
Tęczowy puchar
Puchar tiramisu

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych:

- karczek nadziewany mięsem mielonym i warzywami
- boczek rolowany z płatkami pieczarek
- roladka z kurczaka
- -schab ze śliwką i morelą

Galareta z nóżek cielęcych, wieprzowych i drobiu

Wykwintne sery garniowane orzechami i winogronem

Jajko z musem łososiowo –jogurtowym i kawiozem czerwonym

Glazurowany pstrąg z ogórkiem zielonym

Krucze babeczki z mięsem z kaczki

Sałatka z kurczakiem wędzonym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka

Mini tatar



Hubertus

Dwór Myśliwski
Brynica

Pieczyno z masełkiem

Kolacja I

Prosiak pieczony nadziewany kaszą jęczmienną z dodatkami (warzywa, pieczarki oraz ziemniaki pieczone w łupinie) na ciepło, krojony przez kucharza, podawany z dipem czosnkowym

Kolacja II

(2 pozycje do wyboru)

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego lub kroleciem

Zupa gulaszowa z sarniną i warzywami

Strogonaff z wołowiną, papryką i pieczarkami

Flaczki po staropolsku

Napoje

Kawa-bez ograniczeń

Herbata-bez ograniczeń

Woda niegazowana z miętą i cytryną- bez ograniczeń

Soki owocowe –bez ograniczeń

Napoje gazowane(pepsi, mirinda, 7up)- bez ograniczeń

Powyższe menu może zostać zmodyfikowane tak, by odpowiadało Państwa indywidualnym oczekiwaniom.

Menu obiad poprawinowy

Propozycja I

Menu obiadowe -55,00 zł/os

Zupa

Żurek z jajkiem i kiełbasą
Barszczyk biały

Danie Główne

Filet z kurczaka
panierowany/Kotlet schabowy
Kluski śląskie
Ziemniaczki pieczone
Zestaw surówek

Napoje

Kawa/herbata-bez ograniczeń
Woda niegazowana z miętą i
cytryną- bez ograniczeń
Soki owocowe
Napoje gazowane

Propozycja II

Poprawiny Grillowe – 75,00zł/os

Zupa

Żurek z jajkiem i kiełbasą
Barszczyk biały

Dania z grillu

Karczek marynowany w ziołach
Kiełbaska grillowa
Skrzydełka
Warzywa grillowane

Dodatki skrobiowe

Ziemniaczki pieczone

Dodatki

Sosy zimne
Marynaty
Masełko
Smalec Dworu Hubertus
Wybór pieczywa

Napoje

Kawa/herbata
Woda niegazowana z miętą/cytryną

Soki owocowe, Napoje gazowane

*Aby nieco uatrakcyjnić Państwu przyjęcie zachęcamy
do zakupu:*

-
- **Prosiak lub dzik pieczony** z dodatkami (kaszą jęczmienną, warzywami, pieczarkami oraz ziemniakami pieczonymi w łupinie) na ciepło, krojony przez kucharza, podawany z dipem czosnkowym-
ok.1350,00 zł
 - **Udziec wieprzowy** – na ciepło, krojony przez kucharza, podawany z sosem -850,00 zł
 - **Stół wiejski**
Stół mały (do 30 osób)- 550,00 zł
Stół średni (do 60 osób)- 950,00zł
Stół duży(do 120 osób)- 1650,00zł

Przykład stołu wiejskiego:

Pieczona szynka prosięcia wraz z kością

Baleron wędzony na zimno

Kabanosy wiejskie

Szynka wędzona lub gotowana

Pasztet Dworu Hubertus

Kiełbasa wiejska

Salceson biały

Salceson ciemny

Kiełbasa wiejska z komina

Boczek wiejski

Żeberka wędzone

Musztarda, chrzan, ćwikła, buraki

Smalec swojski topiony ze skwarkami

Chleb wiejski

Ogórki małosolne lub kiszzone

- **Grillowanie**

40,00 zł/osoba

Filet z kurczaka

Kiełbaski

Kaszanka

Skrzydółka

Warzywa grillowane

50,00zł/osoba

Karczek

Kiełbaski

Skrzydółka

Filet z kurczaka

Boczek

Warzywa grillowane

Papryka czerwona

Sosy zimne: chrzanowy, BBQ, czosnkowy

Ogórki małosolne

Marynaty

Masła smakowe

Smalec ze skwarkami i majerankiem

Wybór pieczywa

- **Bufet słodki - 15 zł/os**

Owoce w czekoladzie

Tartalerki z owocami

Torciki bezowe z kremem kawowo-daktylowym

Panna cotta z sosem malinowym

Puchar tiramisu