

Menu weselne

- Rosół z makaronem lub zupa – krem (np. pieczarkowy, szparagowy, brokułowy, warzywny, pomidorowy...)
- Potrawka z ryżem (filet z kurczaka, warzywa gotowane, ryż)

rodzaje mięsa (max 6 do wyboru):

- Zraz zawijany ze schabu nadziewany boczkiem, cebulą i ogórkiem
- Kotlet po szwajcarsku nadziewany serem i szynką
- Kotlet de Volaille nadziewany masłem i pietruszką
- Tradycyjny kotlet schabowy posypyany pieczarkami
- Pieczeń z karkówki lub rolada z karkówki
- Zraz zawijany nadziewany suszoną śliwką , boczkiem i czerwoną cebulą
- Roladka drobiowa nadziewana pieczarkami
- Filet drobiowy zapiekany z warzywami i serem
- Roladka drobiowa nadziewana serem fetą i suszonymi pomidorami
- Filet z dorsza w sosie koperkowym

dodatki:

- Ziemniaki / frytki / pyzy / kopytka
- Bukiet surówek (4 rodzaje):
 - z kapusty białej / czerwonej / pekińskiej / z marchewki / z selera / buraczki
 - warzywa gotowane

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną + kawa

Garmażerka (3 szt. na os):

- Schab w galarecie
- Rolada drobiowa
- Filet z indyka
- Indyk w maładze
- Galaciki drobiowe
- Szparagi w szynce
- Ryba w galarecie (dorsz lub pstrąg)
- Ryba po grecku
- Śledź w oleju lub w occie
- Sałatka (2 do wyboru: jarzynowa, kurczak z ryżem, grecka, sałatka żydowska, śledziowa, gyros)

Kolacja (1 szt. na os.):

- Barszcz, oraz żurek/flaki/gulaszowa

do wyboru 3 rodzaje:

- Golonka gotowana
- Golonka po bawarsku pieczona w piwie i warzywach
- Szaszłyk drobiowy
- Faszerowane papryki

- Strogonoff drobiowy podawany z kluseczkami półfrancuskimi
- Kurczak w sosie słodko-kwaśnym podawany z ryżem

Dodatki:

- Chrzan, musztarda
- Pieczywo, masło
- Kapusta kwaszona gotowana
- Herbata, kawa w dowolnej ilości – stół kawowy

Dodatkowe informacje:

- – Apartament dla nowożeńców, szampan na powitanie, pokrojone owoce na lustrze gratis
- – Pokoje dla gości weselnych w cenach promocyjnych
- – Menu nie zawiera ciasta, tortu, alkoholu, napojów
- – Istnieje możliwość zamówienia ciasta oraz tortu za naszym pośrednictwem
- – Cena ulega zmianie jeśli klient życzy sobie urozmaicenia menu standardowego np.:
 - – stół wiejski (kiełbasy, szynki, salcesony, balerony, pasztety, chleb wiejski, sery, ogórki, smalec...)
 - – płonąca szynka pieczona z sosem i ziemniaczkami pieczonymi
 - – indyk pieczony z sosem żurawinowym
 - – ryba w całości nadziewana sałatką lub ryżem(np. łosoś, sandacz),
 - – grill na świeżym powietrzu
- – W cenie wesele opłacone jest do godz. 4 rano (z możliwością przedłużenia o pół godz.). Koszt każdej następnej godziny 200zł
- – Nie ma dodatkowych opłat związanych z wniesieniem własnego alkoholu
- – Stała dekoracja wliczona jest w usługę; można zamówić dodatkowo dekoracje z żywych kwiatów lub zorganizować wystrój we własnym zakresie
- – Możliwość zorganizowania pokazu sztucznych ogni
- – Istnieje możliwość organizacji poprawin
- – Pokrowce na krzesła wliczone w cenę
- – W naszej ofercie możliwość zorganizowania wesela przy okrągłych stołach (nieodpłatnie)