

MENU WESELNE

Propozycja menu klasyczne:

Cena 140 zł od osoby

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące

Przystawka:

- Szparagi w szynce.

Zupa:

- Rosół domowy z makaronem.

Danie główne:

- De Volaille,
- Roladki ze schabu,
- Stek wieprzowy z cebulką.

Dodatki:

- Frytki,
- Ziemniaki,
- Ryż,
- Zestaw surówek.

Napoje:

- Kawa,
- Herbata,
- Woda mineralna,
- Soki.

Bufet zimny:

- Pstrąg na zimno wędzony,
- Tymbalik z kurczaka,
- Kurczak pieczony,
- Boczek pieczony,
- Wędliny domowe,
- Smalec ze skwarkami,
- Ogórki,
- Pieczywo, masło.

Bufet sałatkowy:

- 2 rodzaje sałatek,
- Wybór sosów,
- Owoce.

Po północy:

- Bigos,
- Gulaszowa.

Propozycja menu staropolskie

Cena 160zł od osoby

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące

Przystawka:

- Sałatka z kurczaka.

Zupa:

- Borowikowa z łazankami.

Danie główne:

- Schab pieczony ze śliwką,
- Kaczka z jabłkami,
- Zrazy staropolskie.

Dodatki:

- Kasza gryczana,
- Ziemniaki,
- Ryż,
- Zestaw surówek.

Napoje:

- Kawa,
- Herbata,
- Woda mineralna,
- Soki.

Bufet zimny:

- Karczek pieczony,
- Boczek pieczony,
- Udka Faszerowane,
- Wędliny swojskie,
- Grzyby marynowane,
- Ogórki,
- Smalec z boczkiem i cebulą,
- Pieczywo, masło.

Bufet sałatkowy:

- 2 rodzaje sałatek,
- Wybór sosów,
- Owoce.

Po północy:

- Żurek staropolski,
- Bigos myśliwski.

Propozycja menu regionalne

Cena 180 zł od osoby

Powitanie chlebem i solą,

Wino musujące.

Przystawka:

- Oscypek z żurawiną,

Zupa:

- Kwaśnica na żeberku.

Danie główne:

- Roladki z kurczaka,
- Pieczeń z jagnięciny,
- Zrazy wołowe.

Dodatki:

- Kasza gryczana,
- Ziemniaki,
- Ryż,
- Zestaw surówek,

Napoje:

- Kawa,
- Herbata,
- Woda mineralna,
- Soki.

Stół regionalny:

- Deska serów regionalnych,
- Deska wędlin,
- Deska mięs pieczonych,
- Ogórki,
- Smalec ze skwarkami,
- Żurawina,
- Pieczywo, masło.

Bufet sałatkowy:

- 2 rodzaje sałatek,
- Wybór sosów,
- Owoce.

Po północy:

- Szynka pieczona,
- Ziemniaczki opiekane,
- Żurek góralski.

Propozycja menu poprawiny
Cena 60 zł od osoby

Menu w altanie grillowej

Przystawka:

- Oscypek z grilla z żurawiną

Danie główne:

- Szaszłyk drobiowy,
- Karczek marynowany,
- Kiełbasa , kaszanka, bigos.

Dodatki:

Smalec ze skwarkami, pieczywo, ogórki kiszane, dodatki.

Napoje:

- Soki, kawa, herbata.

Menu obiad

Zupa:

- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne:

- Karczek pieczony w sosie myśliwskim

Dodatki:

- Ziemniaki, kluski śląskie,
- Zestaw surówek.

Deser:

- ciastko, lody, panna cotta (do wyboru).

Napoje:

- Kawa, herbata, napoje, soki