

Propozycja dla przyjęć weselnych/ 2021 rok Menu I - 240 zł / 1 os.

Cena 240 zł / 1os. obejmuje:

- tradycyjne powitanie Państwa Młodych (chlebek powitalny, kieliszki toastowe, lampka wina musującego dla wszystkich gości)
- obiad (zupa + danie główne), deser, 3 dania gorące, standardową zimną płytę
- napoje gorące oraz napoje zimne gazowane i niegazowane – bez ograniczeń
- wynajem sali (najwcześniej od 15.00 do godziny 06.00 dnia następnego)
- obsługę kelnerską
- opiekę kierownika sali podczas przyjęcia
- pokój dla Nowożeńców
- obrusy i serwetki obiadowe

Nie obejmuje:

- alkoholu (we własnym zakresie, lokal nie pobiera opłat za „wniesienie”)
- wyrobów cukierniczych (tort, ciasto, paczki dla gości – we własnym zakresie)
- dekoracji, noclegów oraz innych atrakcji
- opakowań na produkty pozostałe po przyjęciu

Menu

Zupa (1 do wyboru):

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem/z pierożkami
Krem brokułowy z grzankami czosnkowymi
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem z buraczków z krutonami i jajkiem
Krem z dyni z płatkami kurczaka i migdałami
Krem z cukinii i wędzonego łososia z paluchem z ciasta francuskiego
Zupa koperkowa z knelkami drobiowymi

Danie główne (1 do wyboru):

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami
Pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych
Roladki wieprzowe nadziewane kapustą, boczkiem i pieczarkami w sosie kminkowym
Kurczak na chrupiąco w sosie barbecue
Pierś z kurczaka z nadzieniem szpinakowo-serowym pod chmurką sosu parmezanowego
Rolada ze schabu otulona chrupiącym boczkiem w sosie rozmarynowym
Sztufada wołowa w sosie własnym
Kieszka a' la Dworek faszerowana indykiem i warzywami

Surówki (3 do wyboru):

Buraczki na ciepło
Sałatka z buraczków
Marchewka z ananasem
Seler

Mizeria
Z kapusty białej
Z kapusty czerwonej

Dodatki (1 do wyboru):

Ziemniaki młode z koperkiem

Ziemniaki puree

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem

Kluski śląskie

Beza ziemniaczana

Deser (1 do wyboru):

Marynowana gruszka z gałką lodów waniliowych w sosie czekoladowym z prażonymi migdałami

Puchar lodowy z owocami/bakaliami i bitą śmietaną

Panna cotta z sosem malinowym

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

Mrożony nugat z migdałami z sosem czekoladowym lub śliwkowym

Puchar lodów waniliowych z gorącymi malinami

Pucharek Tiramisu

Strudel jabłkowo-gruszkowy na sosie waniliowym z gałką lodów gruszkowych

Dania kolacyjne:**Danie I (1 do wyboru):**

Cordon Bleu

Filet z pstrąga pod płatkami migdałowymi podany na sosie z zielonego szczypiorku

Szaszłyk z karkówki przekładany wędzonką i warzywami

Szaszłyk z indyka przekładany wędzonką i warzywami

Rolada z kurczaka z wędzoną polędwiczką wieprzową z sosem paprykowym

Grillowany kurczak w sosie tymiankowo-miodowym

Kurczak w cieście francuskim z pikantnym sosem pomidorowo – paprykowym

Danie II (1 do wyboru):

Żeberka duszone w kapuście z kminkiem

Schab zakrawany z boczkiem na rumianym sosie

Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami, grzankami, serem i szynką

Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim

Zrazy wołowe faszerowane boczkiem, cebulą i ogórkiem

Bitki z indyka w białym sosie

Danie III (1 do wyboru):

Barszcz podany z krokietem/ z pasztecikiem/

z sakiewką różności

Gulasz Strogonow

Żur małopolski z jajkiem i kiełbasą

Bigos myśliwego

Bogracz z kładzionymi kluskami

Zupa meksykańska

Wieprzowina w porach

Kwaśnica z wieprzowiną

Dodatki do dań kolacyjnych (2 do wyboru):

Kluski śląskie

Ryż biały/z przyprawami

Kasza gryczana

Frytki

Dufinki

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem

Zapiekanka ziemniaczana

Talarki ziemniaczane

Kapusta zasmażana

Sałata zielona mix

Bukiet warzyw

Surówka z kapusty czerwonej

Surówka z białej kapusty

Surówka z kiszzonej kapusty

Surówka z kapusty pekińskiej

Sałatka Cezar

Zimna płyta:

Półmisek wędlin i mięs pieczonych:

Kiełbasa wiejska, kabanos, szynka wiejska
Karczek pieczony szpikowany czosnkiem
Paszтет po staropolsku
Paszтет ze śliwką kalifornijską i żurawiną
Boczek z ziołami i musztardą francuską
Polędwica wieprzowa z imbirem i płatkami chili

Jajka nadziewane musem (1 do wyboru):

Pieczarkowym
Tuńczykowym
Szczypiorkowo-ziołowym
Chrzezanowym
Musztardowym
Z łososia wędzonego zdobione ikrą

Sałatki (2 do wyboru):

Tradycyjna jarzynowa
Z wędzonego łososia
Ryżowa z szynką i prażonym słonecznikiem
Ziemniaczana z boczkiem i pietruszką
Grecka z serem feta i oliwkami
Nicejska z tuńczykiem
Meksykańska
Z szynką, porem i jajkiem

Z makaronem Tortellini
Z kurczakiem, ananase i porem
Wielowarzywna z dresingiem musztardowym
Z marynowanym selerem, szynką i żółtym serem
Georgia
Gyros
Waldorf

Ryby (2 do wyboru):

Śledzie: w oleju, w śmietanie, po mazursku, w zalewie octowej, po kaszubsku
Ryba po grecku
Tatar śledziowy z orzechami i grzankami z chrupiącą cebulką

Galaretki (2 do wyboru):

Drobiowe/ Wieprzowe/ Warzywne
Galantyna wiosenna
Ozorki w galarecie

Schab w galarecie
Szynka ze szparagami w galarecie

Zakąski (2 do wyboru):

Roladki z łososiem norweskim
Śliwka zapiekana w boczku
Rolady serowe

Volaventy z pastami
Marynaty mix
Mix koreczków z tortilli

Sosy zimne do mięs (2 do wyboru):

Tatarski, Musztardowy, Chrzezanowy, Cumberland, Tysiąca wysp, Tzatziki, Salsa meksykańska, Konfitura z czerwonej cebuli (N!), Chutney z cukinii i dyni (N!)

Owoce całe i krojone

Pieczywo mieszane (pszenne i razowe/ziarniste)

***Zimna płyta i owoce uzupełniane do godz. 01.00**

Napoje zimne (pepsi, pepsi max, mirinda, 7up, soki owocowe, woda mineralna -> na stołach dla gości)
i napoje gorące (kawa, herbata w formie bufetów) - bez ograniczeń na przyjęciu

***Obiad wieloporcjowy – dodatkowe porcje mięs podawane na półmiskach do obiadu:**

Cała porcja – dopłata 15 zł/ 1 os.

Mniejsza porcja – dopłata 10 zł/ 1os

* Obiad 3-mięsny (3 mniejsze porcje mięsa na półmiskach) – dopłata 15 zł/1 os.

* Obiad 3-mięsny (3 całe porcje mięsa na półmiskach) – dopłata 30 zł/ 1 os.

***Cennik dla dzieci:**

Do 3 lat – bezpłatnie

Od 4 do 10 lat – 50% ceny wybranego menu

***Dodatkowe oferty lokalu poza ceną menu:**

- usługa barmańska
- fontanna czekoladowa
- stół wiejski
- stół rybny
- bufet Finger Food
- dekoracja
- noclegi

* Oferta dotyczy roku 2021 i może ulec zmianie na kolejne lata.