



Propozycja dla przyjęć weselnych / 2021 rok Menu II – 260 zł / 1 os.

Cena 260 zł / 1os. obejmuje:

- tradycyjne powitanie Państwa Młodych (chlebek powitalny, kieliszki toastowe, lampka wina musującego dla wszystkich gości)
- przystawkę, obiad (zupa + danie główne), deser, 3 dania gorące, rozszerzoną zimną płytę, stół wiejski na całą liczbę gości
- większy wybór dań gorących
- 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

Przystawka (1 do wyboru):

Grillowana polędwica wieprzowa z sałatką z granatu i melona
Ser camembert w cieście filo podany na knedelku z białego pieczywa
Roast beef podany na rukoli pod płatkami parmezanu
Roladka z borowikami i beszamelem podana na sosie z cukinii z parmezanem
Roladka z kurczaka z dodatkiem chutney dyniowo jabłkowego
Polędwiczki z kurczaka a’la Cezar

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
Złocisty bulion z gęsiny z pulpecikami cielęcymi i makaronem marchewkowym
Zupa koperkowa z knelkami drobiowymi
Wykwintna zupa pomidorowa z serowymi grzankami

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
Pierś z kurczaka z nadzieniem szpinakowo-serowym pod chmurką sosu parmezanowego
Rolada ze schabu otulona chrupiącym boczkiem w sosie rozmarynowym
Kurczak na chrupiąco w sosie barbecue

Sztufada wołowa w sosie własnym
Kieszka a' la Dworek faszerowana indykiem i warzywami
Kurczak w cieście francuskim z pikantnym sosem pomidorowo – paprykowym
Pieczony schab z kostką nadziewany boczkiem z glazurowaną marchewką baby w sosie z zielonego pieprzu i żubrówki
Pieczeń z indyka na sosie borowikowym
Schab peklowany nadziewany boczkiem w sosie leśnym

Surówki (3 do wyboru):

Buraczki na ciepło	Mizeria
Salatka z buraczków	Z kapusty białej
Marchewka z ananasem	Z kapusty czerwonej
Seler	

Dodatki (1 do wyboru):

Ziemniaki młode z koperkiem	Beza ziemniaczana
Ziemniaki puree	Rösti
Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem	
Kluski śląskie	

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
Czekoladowy fondant z gałką lodów miętowych i sosem malinowym
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
Polędwica z dorsza z makaronem Tagliatelle w sosie winnym z bukietem warzyw
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 na sosie tymiankowo - miodowym
Ragout z indyka w cieście francuskim z bukietem warzyw

Danie II (1 do wyboru):

Żeberka duszone w kapuście z kminkiem
Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
Zrazy wołowe faszerowane boczkiem, cebulą i ogórkiem
Schab zakrawany z boczkiem na rumianym sosie
Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami, grzankami, serem i szynką
Bitki z indyka w białym sosie
Wołowina duszona na dziko
Pierś z kurczaka po tokańsku z ratatuj

Danie III (1 do wyboru):

Barszcz podany z krokietem/z pasztecikiem/
z sakiewką rozmaitości
Gulasz Strogonow
Żur małopolski z jajkiem i kiełbasą
Bigos myśliwego
Bogracz z kładzionymi kluskami
Zupa meksykańska

Ragout z wołowiny na ostro
Wieprzowina w porach
Kwaśnica z wieprzowiną

Dodatki do dań kolacyjnych (2 do wyboru):

Kluski śląskie
Pieczone ziemniaki z serkiem czosnkowym
Ryż biały/z przyprawami
Kasza gryczana
Frytki
Dufinki
Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem
Zapiekanka ziemniaczana
Talarki ziemniaczane
Ryżowa Gruszka

Kapusta z żurawiną i czerwonym winem
Kapusta zasmażana
Sałata zielona mix
Bukiet warzyw
Surówka z kapusty czerwonej
Surówka z białej kapusty
Surówka z kiszanej 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 chilli

Jajka nadziewane musem (mix 2 do wyboru):

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

Sałatki (3 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, anansem i porem
Wielowarzywna z dresingiem musztardowym
Z marynowanym selerem, szynką i żółtym serem
Georgia
Gyros
Waldorf

Ryby (3 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
Szynka ze szparagami w galarecie

Zakąski (2 do wyboru):

Roladki z łososiem norweskim
Śliwka zapiekana w boczku
Volaventy z pastami
Mix kanapeczek koktajlowych

Marynaty mix
Rolady serowowe
Mix koreczków z tortilli

Sosy zimne do mięs (2 do wyboru):

Tatarski, Musztardowy, Chrzanowy, Cumberland, Tysiąca wysp, Tzatziki, Salsa meksykańska, Konfitura z czerwonej cebuli, Chutney z cukinii i dyni

Owoce całe i krojone

Pieczyno mieszane (pszenne i razowe/ziarniste)

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

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

Stół wiejski:

Dania ciepłe (2 do wyboru):

- Żeberka w miodzie zapiekane
- Żeberka w kapuście zasmażanej
 - Żeberka w sosie barbecue
- Biała kiełbasa z kapustą zasmażaną
 - Golonki w sosie porto
- Pikantne skrzydełka w sosie chilli
 - Żurek małopolski z kiełbaską
 - Flaczki wołowe

Zimne wyroby:

Szynka marynowana z kością
Kaszanka
Salceson
Schab ze śliwką
Kiełbasa wiejska
Rolada boczkowa
Ogórki kiszone
Smalec
Chleb wiejski
Faszerowane udka

***Obiad wieloporcyjowy – 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 rybny
- bufet Finger Food
- dekoracja
- noclegi

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