

PRZYJĘCIE WESELNE 2019
Oferta w cenie 160 zł / osoba

*Powitanie chlebem i solą
Toast na początek*

Obiad weselny
(3 porcje / osobę)

*Rosół z makaronem
Potrawka z kurczaka z ryżem, sos potrawkowy, groszek z marchewką
Zraz zawijany, sos pieczeniowy
Kotlet de volaille
Kotlet schabowy z pieczarkami
Piersz z kurczęcia z Gorgonzolą i sosem carbonara
Łosoś z grilla z sosem kurkowym na sałatce z zielonego ogórka

Ziemniaki gotowane, frytki
Buraczki, surówka z białej kapusty, surówka z marchewki
Bukiet gotowanych warzyw*

Bufet słodkości

*Panna Cotta z sosem owocowym, kawa lub herbata
Owoce w stołach*

Bufet zimny, sałatki
(3 porcje / osobę)

*Piersz z kurczaka faszerowana suszonymi na słońcu pomidorami, oliwkami i grzybami Poku
Piersz z kurczęcia z balsamico w sosie ze świeżych ziół i orzechów laskowych
Schab z masełkiem chrzanowym
Piersz z indyka ze szpinakiem
Połędwiczki wieprzowe w cieście francuskim, sos czosnkowy
Połędwiczka z ostrym musem drobiowymi brokułami
Roladki z łososia z pianką chrzanową
Sałatka grecka,
Sałatka z kurczakiem, selerem naciowym i ananasem

Pieczywo, herbata*

Śniadanie

(1 porcja/osobę)

*Barszcz z pasztecikiem
Golonka peklowana z kapustą i grzybami
Szaszłyk wieprzowy
Pieczywo, chrzan, musztarda*

*Cena obejmuje - wino musujące (toast)
oraz napoje chłodzące (woda, sok), napoje gorące (kawa, herbata, dostępna przez cały czas) - bez ograniczeń.*

Cena nie obejmuje:

Napoje alkoholowe, tort weselny i wyroby cukiernicze możliwość dostarczenia we własnym zakresie.

Powyżej 50 osób - nie pobieramy żadnych opłat typu korkowe, talerzykowe i inne

Dodatkowo proponujemy:

*Szynkę pieczoną z sosem żurawinowym i czosnkowym serwowaną przez kucharza
Stół wiejski*

Poprawiny w dniu następnym od 17.00 – 22.00

Cena 50 zł/osoba