

Menu weselne – 195zł/os.

Zupa

1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Złocisty rosół drobiowy z domowym makaronem i marchewką

Lub

Wykwintny krem z zielonego groszku po prowansalsku

Danie główne

2 porcje /os. (trzy rodzaje do wyboru)

Tradycyjny kotlet schabowy

Zrazy wieprzowe po staropolsku z farszem z szynki, ogórka i cebuli

Roladki drobiowe z farszem warzywnym

Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym

Filet z kurczaka w marynacie ziołowej

Dodatki ciepłe

1,5 porcji/os. (trzy rodzaje do wyboru)

Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone, Frytki

Kluski śląskie, Bukiet warzyw gotowanych

Dodatki zimne

1 porcja/os. (trzy rodzaje do wyboru)

Zestaw surówek: z buraków, z kapusty pekińskiej i papryki z dressingiem czosnkowym, z białej kapusty, z selera z orzechami

Sosy

Pieczeniowy

Śłodka chwila

Tort weselny

- dostarczany przez Parę Młodą

Wybór ciast – dodatkowa opłata

Przekąski zimne

3 porcje/os. (sześć rodzajów do wyboru)

Pieczona karkówka w ziołach, Schab z morelą

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem feta,

Rolada z boczku faszerowana mieloną łopatką z czosnkiem i ziołami

Kurczak w galarecie

Ryba po grecku na pomarańczy

Duet śledziowy (w oleju po staropolsku, w marynacie korzennej)

Roladki z szynki ze szparagami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem, żółtym serem i prażonym sezamem

Grillowana cukinia otulona puszystym serkiem

Warzywa faszerowana pastami

Przekąski ciepłe po północy

1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Barszcz z krokietem lub Solianka

Przekąski ciepłe po północy

0,5 porcji/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Bigos lub Pikantne udka z kurczaka

Zestaw przekąskowy – pieczywo + masełko

Napoje gorące

Kawa, herbata, woda niegazowana (bez ograniczeń)

Menu weselne – 209zł/os.

Zupa

1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Złocisty rosół drobiowy z domowym makaronem i marchewką

lub

Krem pomidorowy z nutą bazylii i lekką śmietaną parmezanowej

Danie główne

2,5 porcji/os. (cztery rodzaje do wyboru)

Kotlet schabowy z nutką chrzanową podawany z pieczonymi jabłkami w ziołach

Półdzwica wieprzowa w panierce z kruszonych grzanek z sosem z grzybów leśnych

Sakiewka ze schabu z farszem z szynki i mozzarelli

De Vollaile

Grillowany filet z kurczaka w marynacie ziołowej

Staropolski zraz wołowy w sosie pieczeniowym

Roladki drobiowe z farszem warzywnym z różowym sosem bazyliowym

Sola w cieście w sosie śmietanowo cytrynowym

Dodatki ciepłe

2 porcje/os. (trzy rodzaje do wyboru)

Kluski śląskie, Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone z ziołami, Frytki, Ryż,

Bukiet warzyw gotowanych

Dodatki zimne

1,5 porcji/os. (trzy rodzaje do wyboru)

Surówki: Z białej kapusty, buraczki, z kapusty pekińskiej z papryką z ziołami i dressingiem czosnkowym,

z selera z orzechami, miks sałat z sosem winegret

Sosy

Pieczeniowy / Śmietanowy

Przekąski zimne

3 porcje/os. (osiem rodzajów do wyboru)

Schab nadziewany morelami/śliwką, Pieczona karkówka w ziołach

Rostbef wołowy z sosem żurawinowo chrzanowym, Rolada drobiowa faszerowana warzywami

Kurczak w galarecie, Ryba w galarecie, Roladki z szynki ze szparagami

Trio śledziowe (w oleju po staropolsku, w oleju korzenny, w pomidorach z migdałami i rodzynkami),

Szparagi w szynce parmeńskiej zapiekane w cieście francuskim, Pstrąg wędzony, Ryba po grecku na

pomarańczy, Trio Vol-au-vent (z szynką i pieczarkami, z łososiem na szpinaku, z krewetkami w sosie beszamelowym), Trio Tymbaliki (z łososia z farszem serowym, z kurczaka z owocami w winnej galarecie, z

mozzarellą i pomidorkami cherry)

Tradycyjna sałatka jarzynowa, Sałatka grecka,

Sałatka z kurczakiem z dodatkiem żółtego sera, ananasa i prażonego sezamu

Grillowana cukinia otulona puszystym serkiem, Warzywa faszerowana pastami

Słodka chwila

Tort weselny - dostarczany przez Parę Młodą

Patera owoców

Wybór ciast – za dodatkową opłatą

Przekąski ciepłe po północy

1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Barszcz z krokietem lub Gulaszowa

Przekąski ciepłe po północy

0,5 porcji/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Szaszłyk drobiowy z warzywami lub Szaszłyk wieprzowy ze słoniną i warzywami

Udka z kurczaka w marynacie ziołowej

Gołąbki w sosie pomidorowym lub z kaszą w sosie z grzybów leśnych

Zestaw przekąskowy – pieczywo + masełko

Napoje gorące

Kawa, herbata (bez ograniczeń)

Napoje zimne

Woda niegazowana (bez ograniczeń)

Menu weselne – 299zł/os.

Zupa

1porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Złocisty rosół drobiowy z domowym makaronem i marchewką

Krem z leśnych grzybów z lekką śmietaną i parmezanem

Krem z zielonego groszku po prowansalsku

Danie główne

3 porcje/os. (cztery rodzaje do wyboru)

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń z dzika w sosie myśliwskim

Marynowana pierś z gęsi w sosie śliwkowym

Pieczona kaczka na czerwonej kapuście z białym sosem pieprzowym

Pieczony karczek w sosie własnym marynowany w ziołach i czosnku

Półdzwica wieprzowa w panierce z kruszonych grzanek z sosem z grzybów leśnych

Półdzwiczka wieprzowa w cieście francuskim w sosie kurkowym

Półdzwica wieprzowa w sosie gruszkowym z dodatkiem pleśniowego sera

Filet z kurczaka w migdałach

Grillowany tosoś w sosie śmietanowo wermutowym podawany na duszonych porach

Sandacz na plackach ze szpinaku

Dodatki ciepłe

1,5porcji/os. (trzy rodzaje do wyboru)

Kluski śląskie, Ziemniaki pieczone w ziołach, Ziemniaki gotowane z koperkiem, Frytki,

Bukiet warzyw smażonych w ziołach, modra kapusta duszona na czerwonym winie z miodem

Dodatki zimne

1,5 porcja/os. (trzy rodzaje do wyboru)

Surówki: z białej kapusty, buraczki, z kapusty pekińskiej z papryką z ziołami i dressingiem czosnkowym, z

selera z orzechami, miks sałat z sosem winegret

Sosy

pieczeniowy / kurkowy/ z grzybów leśnych

Przekąski zimne

3 porcje/os. (dziesięć rodzajów do wyboru)

*Schab nadziewany morelami/śliwką, Pieczona karkówka w ziołach,
Rostbef wołowy z sosem żurawinowo chrzanowym, Rolada drobiowa faszerowana warzywami, Paszтет wiejski z pistacjami,
Kurczak w galarecie, Ryba w galarecie, Roladki z szynki ze szparagami, Cielęcina z sosem z tuńczyka i sardeli,
Kaczka sous-vide z sosem malinowym, Szparagi w szynce parmeńskiej zapiekane w cieście francuskim
Trio śledziowe (w oleju po staropolsku, w oleju korzenny, w pomidorach z migdałami i rodzynkami), Pstrąg wędzony,
Ryba po grecku na pomarańczy, Roladki z łososia z kaparami, Trio Vol-au-vent (z szynką i pieczarkami, z łososiem na szpinaku, z krewetkami w sosie beszamelowym), Trio Tymbaliki (z łososiem z farszem serowym, z kurczaka z owocami w winnej galarecie, z mozzarellą i pomidorkami cherry), Jajka przepiórcze z kawiozem,
Łódeczki z liści cykorii z sałatką krewetkową na pokładzie,
Tradycyjna sałatka jarzynowa, Sałatka grecka,
Sałatka z kurczakiem z dodatkiem żółtego sera, ananasa i prażonego sezamu
Grillowana cukinia otulona puszystym serkiem, Warzywa faszerowane pastami*

Słodka chwila

*Deser ForRest'ova czyli puchar z lodami, bitą śmietaną i kruszonymi bezami w sosie z leśnych owoców
Tort weselny - dostarczany przez Parę Młodą
Patera owoców*

Przekąski ciepłe po północy

1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Pikantna zupa gulaszowa lub Barszcz z krokiem

Przekąski ciepłe po północy

0,5 porcji/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Kaczka po staropolsku pieczona z jabłkami lub Żeberka w marynacie ziołowo miodowej

Napoje gorące

Kawa, herbata - nielimitowane

Napoje zimne

Woda niegazowana- nielimitowane, Soki – 0,5l/os.

Poprawiny 11:00 – 16:00

Szwedzki stół

Serwujemy wszystkie pozostałe dania z wesela – 45,00 zł/os. + zupa

lub

Menu + wszystkie pozostałe dania z wesela- 65zł/os.

Zupa

1porcja/os.

Żurek staropolski z białą kielbaską

Danie główne

1porcje/os.

(1 do wyboru)

Tradycyjny kotlet schabowy lub

Kotlet drobiowy

Dodatki ciepłe

Ziemniaki pieczone

Dodatki zimne

1 porcja/os.

(1 do wyboru)

Surówka z buraczków, Marchew z jabłkiem, Mizzeria, Kapusta biała, Kapusta czerwona

Napoje gorące

Kawa, herbata (nielimitowana)

Nie pobieramy opłat korkowych (za wniesienie własnego alkoholu)

Napoje w cenach bankietowych:

- Sok owocowy 13zł/litr
- Woda mineralna z cytryną 10zł/litr
- Napoje gazowane 13zł/litr

Alkohol proponujemy w cenie bankietowej:

- Wódka Polska, Bols, Luksusowa, Smirnoff 45zł/0,5l
- Wódka Finlandia, Absolut, Smirnoff Black 75zł/0,5l
- Wino białe, czerwone 45zł/0,75l
- Wino musujące 55zł/0,7l
- Piwo butelkowe 9zł/0,5l

Ciasta (za dodatkową opłatą 110 zł za blachę – około 28 kawałków): Pieczemy u siebie, na maśle!

Słonecznikowiec, Porzeczkowiec czekoladowy, Orzechowiec włoski, Sernik z bakaliami lub bez bakalii, Jabłecznik z kruszonką, Ciasto czekoladowe z wiśniami, ForRest'owy Leśny Mech – ciasto ze szpinaku, Marchewkowe, Chatwowiec na biszkopcie, Fale Dunaju, Pani Walewska, Gargamel, Makowiec na kruchym cieście, Makowiec zawijany, Ciasto biszkoptowe z owocami i galaretką, ciasto z owocami sezonowymi, sałatki owocowe, desery lodowe, sorbetowe

Na życzenie Pary Młodej możemy przygotować dekorację Sali oraz dekorację stołów:

- 1 duża kompozycja kwiatowa na stół Pary Młodej - 90zł/szt.
- Kompozycja kwiatowa na stołach gości – 80zł/szt.
- Pokrowce na krzesła 8,00zł/szt.

Usługi płatne dodatkowo:

- *Opłata za usługę gastronomiczną za zespół muzyczny klienta - 140zł/os.*
- *Opłata za dzieci połowa ceny danego zestawu, jeśli dziecko potrzebuje nakrycia na stole, natomiast małe dzieci bez dodatkowych opłat*
- *Świece w ogrodzie – 350zł/ 200szt.*
- *Organizacja przyjęcia zaślubin w ogrodzie – 2000zł, wynajem krzesel 700zł, nagłośnienie 500zł*
- *Fontanna czekolady (gorzka lub mleczna) z dodatkami (owoce sezonowe, banan, melon, kiwi, pianki) - 1000zł*
- *Staropolski stół– 35zł/os. (nie ma obowiązku zamawiania na całą ilość osób)*
kielbasy: Polska surowa, swojska z czosnkiem i majerankiem, wiejska tradycyjna, szynkówka (gruba), jałowcowa, kabanosy wieprzowe, kielbasa z dzika, Polska pieczona;
szynki i wędzonki: szynka wieprzowa, szynka sznurowana wiejska, ogonówka wędzona na surowo, połędwiczka wieprzowa wędzona na surowo, bekon, boczek wędzony parzony, baleron, szynka zrazowa wędzona (cegła);
podroby: salceson ozorkowy, kaszanka, pasztet wiejski;
ForRest'owe wyroby: pikantne ogórki z chili i czosnkiem; ogórki w sosie miodowo musztardowym, ogórki małosolne, ogórki kiszzone, papryka marynowana z dodatkiem chili, prawdziwki marynowane, smalec, smalec z sezamem i morelami
pieczywo
- *Pieczony prosiak (ok. 28kg) – 1650zł*
- *Pieczony dzik (ok.30kg) – 1850zł*
- *Pieczona szynka – 85zł/kg*
- *Pstrąg faszerowany – 105zł/szt. (sztuka około 0,7kg – 0,8kg)*
- *Szczupak faszerowany – 160zł/szt. (sztuka około 1,2kg – 1,4kg)*
- *Pokaz pirotechniczny – fajerwerki (z zależności od pakietu)*

*Zakwaterowanie w hotelu ***, który pomieści do 104 os. Cena pokoi:*

Do 10 osób: 130 zł / os.

11- 20 osób: 125 zł /os.

20- 50 osób: 120 zł/os.

Powyżej 50 osób: 110 zł /os.

Cena pokoju 1 os. – 199zł/dobę

Cena noclegu nie zawiera śniadania. Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego w cenie 30 zł/os.

Zapewniamy zakwaterowanie dla Pary Młodej w Apartamencie Nowożeńców

Nie pobieramy opłat za plener do sesji zdjęciowych w naszych przepięknych ogrodach

