

Menu weselne – 229zł/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)

Schab z morelą,

Rolada z indyka z warzywami i suszonymi pomidorami,

Rolada z boczku faszerowana mieloną łopatką z czosnkiem i ziołami

Tymbaliki drobiowe z warzywami

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)

Pikantne udka z kurczaka faszerowane pieczarkami

lub

Gołąbki mięsne z kaszą w sosie z grzybów leśnych

Zestaw przekąskowy – pieczywo + masełko

Menu weselne – 249zł/os.

Zupa

1porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Złocisty rosół drobiowy z domowym makaronem i marchewką

Krem pomidorowy z nutą bazylii

Danie główne

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

Kotlet schabowy z nutką chrzanową podawany z pieczonymi jabłkami w ziołach

Polędwica 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

Jagnięcina duszona z warzywami

Polędwica z dorsza na borowikach zapiekana parmezanem

Dodatki ciepłe

2 porcje/os. (trzy rodzaje do wyboru)

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

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 z pomidorkami koktajlowymi i ziarnami

Sosy

Pieczeniowy

Przekąski zimne

3 porcje/os. (osiem rodzajów do wyboru)

Schab nadziewany morelami/śliwką,

Rolada z indyka z warzywami i suszonymi pomidorami,

Rolada z boczku z farszem rzymskim/mięsny, Sandacz marynowany z kurkami i warzywami,

Tymbaliki drobiowe z warzywami, 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 tuńczykiem na szpinaku, z wędzonym łososiem i pastą serową, z

krewetkami z musem paprykowo pomidorowym),

Tradycyjna sałatka jarzynowa, Sałatka grecka, Sałatka makaronowa,

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 krokiem lub Gulaszowa

Przekąski ciepłe po północy

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

Szasztyk drobiowy z warzywami lub Szasztyk wieprzowy ze słoniną i warzywami

Udka z kurczaka w marynacie ziołowej faszerowane pieczarkami

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

Menu weselne – 299zł/os.

Zupa

1 porcja/os. (jeden rodzaj do wyboru)

Rosół z kaczki z imbirem i kozieradką podawane z kluskami lanymi i płatkami pieczonej kaczki

Złocisty rosół drobiowy z domowym makaronem i marchewką

Krem z pieczonej papryki i pomidorów z konfiturą z arbuza

Krem z zielonego groszku po prowansalsku

Danie główne

3 porcje/os. (cztery rodzaje do wyboru)

Tradycyjny kotlet schabowy

Jagnięcina duszona z warzywami

Marynowana pierś z gęsi w sosie śliwkowym

Pieczone kaczka na czerwonej kapuście z białym sosem pieprzowym

Pieczony karczek w sosie własnym marynowany w ziołach i czosnku

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

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim w sosie kurkowym

Polędwica wieprzowa w sosie gruszkowym z dodatkiem pleśniowego sera

Filet z kurczaka w migdałach

Grillowany łosoś w sosie śmietanowo wermutowym podawany na duszonych porach

Sandacz na plackach ze szpinaku

Dodatki ciepłe

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

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

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 łososia 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 faszerowana 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 krokietem

Przekąski ciepłe po północy

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

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

Poprawiny 11:00 – 16:00

Szwedzki stół

Serwujemy wszystkie pozostałe dania z wesela – 55,00 zł/os. + zupa

lub

Menu + wszystkie pozostałe dania z wesela- 70zł/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, Mizeria, Kapusta biała, Kapusta czerwona

Napoje gorące

Kawa, herbata (nielimitowana)

Napoje w cenach bankietowych podawane w dzbankach:

- Sok owocowy 4zł/0,2litr
- Woda mineralna z cytryną 4zł/0,2litr
- Napoje gazowane 4zł/0,2litr

Alkohol proponujemy w cenie bankietowej:

- Korkowe (wniesienie własnego alkoholu) 9zł/os.
- Wódka Żubrówka biała, Bols 55zł/0,5l
- Wódka Finlandia, Absolut 85zł/0,5l
- Wino białe, czerwone 55zł/0,75l
- Wino musujące 55zł/0,7l
- Piwo butelkowe 10zł/0,5l

Ciasta (za dodatkową opłatą 150 zł za blachę – około 30 kawałków):

Pieczemy u siebie, na maśle!

Ślonecznikowiec, 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 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 od 120zł/szt.
- Kompozycja kwiatowa na stołach gości od 100zł/szt.
- Pokrowce na krzesła 8,00zł/szt.

Usługi płatne dodatkowo:

- *Oплата tortowa – 5zł/os. serwis tortu dla Gości, w przypadku zamówienia tortu w firmie Karpicko z KODE'm LAS nie jest pobierana оплата*
- *Oплата ciastowa – 5zł/os. wyłożenie na patery ciast przywiezionych we własnym zakresie, przechowanie ich w chłodniach, w przypadku zamówienia ciasta u nas nie jest pobierana оплата*
- *Oплата za usługę gastronomiczną za zespół muzyczny klienta - 140zł/os.*
- *Oплата za dzieci połowa ceny danego zestawu, jeśli dziecko potrzebuje nakrycia na stole, natomiast małe dzieci bez dodatkowych оплат*
- *Świece w ogrodzie – 350zł/ 200szt.*
- *Organizacja przyjęcia zaślubin w ogrodzie – 2000zł, wynajem krzeseł 25zł/szt., nagłośnienie 600zł*
- *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 kiszane, papryka marynowana z dodatkiem chili, prawdziwki marynowane, smalec, smalec z sezamem i morelami, pieczywo

- **Candy bar**

30 osób 1500,00 zł

40-50 osób 1900,00 zł

60-80 osób 2300,00 zł

100 osób 3000,00 zł

120-140 osób 3500,00 zł



- *Pieczony prosiak (ok. 30kg) – 2000zł*
- *Pieczony dzik (ok.30kg) – 2300zł*
- *Pieczona szynka – 85zł/kg*
- *Pstrąg faszerowany – 105zł/szt. (sztuka około 0,7kg – 0,8kg)*
- *Szczupak faszerowany – 160zł/szt. (sztuka około 1,2kg – 1,4kg)*
- *Fontanna czekolady (gorzka lub mleczna) z dodatkami (owoce sezonowe, banan, melon, kiwi, pianki) - 1000zł*
- *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

