



- MENU WESELNE -

Pakiet Lux

200 zł/os.

Staropolskie przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
oraz szampański toast na Sali weselnej.

Obiad:

Bursztynowy rosół z kury z makaronem
Kaszubski specjał - frykasy - kurczak w potrawce
Zawijaniec wieprzowy z grzybami
Pieczone ćwiartki z kaczki z żurawiną
Dworski De Volaille
Roladki drobiowe ze szpinakiem ½
Schab po wiejsku ½

Dodatki:

Ryż biały z aksamitnym sosem
Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem ½
Opiekane ćwiartki ziemniaka ½
Groszek z marchewką
Kapusta duszona
Marchewka z porem i ananasem
Surówka wiosenna

Deser:

Lody z bitą śmietaną i owocami
Kawa i herbata bez ograniczeń cały czas trwania imprezy
Świeże owoce





Zakąski na zimno:

Schab po warszawsku
Tatar z łososia
Śledzie po góralsku
Pstrąg w galarecie
Łosoś wędzony z cytryną
Galaretka drobiowa
Sałatka Caprese
Sałatka brokułowa
Sałatka z paluszkami krabowymi i granatem
Wędzone kiełbasy od Chłopa (czosnkowa, myśliwska, kabanosy)
Pieczywo, masło

Zakąski na ciepło:

Karkówka z grilla z sosem czosnkowym
Pieczarki nadziewane
Szaszłyk drobiowy ½
Barszcz czerwony z pasztecikami

Danie nocne:

Flaczki lub zupa gulaszowa na ostro
Żurek wiejski z jajkiem

Tort weselny piętrowy - GRATIS

Apartament dla nowożeńców GRATIS

Poprawiny w cenie - 14:00-21:00

Dekoracja Sali weselnej w kwiaty żywe oraz pokrowce na krzesła dodatkowo płatne 10 zł/os.

Napoje gazowane i niegazowane oraz alkohole we własnym zakresie.

Ciasta we własnym zakresie lub po ustaleniu ze zleceniobiorcą.

Orkiestra we własnym zakresie.

Nocleg gości do negocjacji.

Na Państwa życzenie przygotowujemy dodatkowo:

Stół wiejski:

Szynka, kiełbasy wiejskie,
pasztety, boczek, smalec,
salceson, chleb wiejski, ogórki
małosolne- kiszzone.

Cena 10 zł/os.

Stół rybny:

Łosoś, węgorz,
pstrąg, owoce morza,
całość udekorowana
w tonacji morskiej.

Cena 14 zł/os.

Fontanna czekoladowa z owocami

Cena: 300 zł

Poza tym:

Plac zabaw dla dzieci.
Malowniczy teren z oczkiem wodnym.

