



KAMERALNY BANKIET WESELNY OD 199zł/os. Apartament dla nowożeńców gratis*

**Powitanie, obiad, bufet zimnych przekąsek, bufet z gorącymi napojami,
dwie gorące kolacje.**

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Powitalny aperitif winem musującym

ZUPA

(1 do wyboru, serwowana lub podawana w wazach - ok 280-300 ml/os.)

Rosół z makaronem domowym, gotowaną marchewką i natką pietruszki

Krem z kalafiora z białą czekoladą i chipsem z jarmużu

Krem z pieczonego buraka z regionalnym serem kozim

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i grzankami ziołowymi

Krem grzybowy z razowymi grzankami i kwaśną śmietaną

MIĘSA

(3 do wyboru, podawane na półmiskach – łączna gramatura 180-250g/os.)

Roladka z kurczaka ze szpinakiem

Kotlet de Volaille (tradycyjny panierowany kotlet z piersi kurczaka nadziewany masłem)

Pieczone udko z kaczki w glazurze miodowo tymiankowej

Tradycyjny kotlet schabowy

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonym pomidorem, zawijana w boczku

Stek z karkówki wieprzowej

Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym

Policzki wołowe z warzywami korzennymi duszone w czerwonym winie

Dorsz w panierce panko z sosem tatarskim

SOSY

(2 do wyboru, gramatura 50 ml/ os.)

Demi glace, śmietanowo - kaparowy, serowy, żurawinowy, musztardowy

DODATKI

(3 do wyboru, łączna gramatura 200- 220 g/os.)

Pure ziemniaczane z masłem i kwaśną śmietaną

Pieczone ziemniaki w ziołach

Kluski śląskie lub gnocchi z masłem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kaszotto z kaszy gryczanej lub bulgur z dodatkiem pietruszki

SURÓWKI / WARZYWA

(3 do wyboru, łączna gramatura 130- 150 g/os.)

Colesław

Surówka z młodej kapusty

Surówka z kiszonej kapusty

Salaty ze świeżymi warzywami i winegretem

Modra kapusta z rodzynkami

Duszona marchewka na maśle z imbirem, ostrą papryką, kolendrą

Zasmażana kiszona kapusta z grzybami

Grillowane warzywa w ziołach

Buraczki zasmażane z kozim serem

Wesela

O F E R T A





Wesela

O F E R T A



ZIMNY BUFET

(1 menu do wyboru, podawane na półmiskach)

MENU I

Patera pieczonych mięs (schab nadziewany śliwką, karkówka w ziołach)
Paszтет staropolski z żurawiną
Galaretką wieprzową z cytryną
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Sałatka z brokułem, kurczakiem, jajkiem, pomidor koktajlowy, sosem czosnkowym
Jajka faszerowane pastą pieczarkową
Śledzie w trzech odsłonach
Pikle i marynaty
Świeże chrupiące pieczywo

MENU II

Patera pieczonych mięs (schab nadziewany śliwką, karkówka w ziołach)
Tortilla, kurczak grillowany, warzywa, sos firmowy
Tatar ze śledzia, konfitura z czerwonej cebuli
Tartinka, pieczarka, jajko, pietruszka, majonez
Samosy, kozi ser, burak
Sałatka z marynowanym burakiem, kozim serem, rukolą, orzechami (wege)
Sałatka z komosą ryżową i warzywami
Humus ze świeżymi warzywami
Świeże chrupiące pieczywo

PIERWSZA KOLACJA GORĄCA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana)

Gulasz z łopatki wieprzowej z pieczarkami, pieczywo
Barszcz biały z puree z pieczonego ziemniaka, chrustem z bekonu i jajkiem sadzonym
Żebro wieprzowe z pieczonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą +15,-/os.

DRUGA KOLACJA GORĄCA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana serwowana w bufecie)

Barszcz czerwony z krokiem
Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie koperkowym

BUFET Z GORĄCYMI NAPOJAMI

Świeżo parzona kawa, wybór aromatycznych herbat, mleko, cytryna, cukier biały, cukier trzcinowy

Woda mineralna z cytryną - wliczona w cenę zestawów

Cena również obejmuje:

Serwis tortu, dekoracje stołów i bufetów (świece, żywe kwiaty)
Atrakcyjne ceny pokoi dla Gości weselnych.

Ze względu na bezpośrednie sąsiedztwo pokoi hotelowych możliwość głośnej muzyki od godz. 24:00 po uzgodnieniu.

Dzieci do 4 lat bezpłatnie, dzieci od 5 do 10 lat 50% ceny.

Opłata za menu osób z obsługi (fotograf, kamerzysta, dj) 50% ceny.

Ww. ceny dotyczą przyjęć od 40 do 60 osób.

*przy rezerwacji przyjęcia powyżej 40os.



Wesela

O F E R T A



DODATKOWO OFERUJEMY

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowana)

Carpaccio z pieczonego buraka z regionalnym kozim serem i dressingiem 16,-

Wędzona kaczką z sałatą, pieczoną gruszką i żurawiną 18,-

Pasztet z chipsem pszennym, musiem żurawinowym i orzechami 16,-

Parfait z wątróbki na pumpierniku z chatneyem wiśniowym i groszkiem cukrowym 18,-

DESER

(1 do wyboru dla wszystkich Gości - serwowany)

Tiramisu 16,-

Fondant czekoladowy z gałką lodów 16,-

Mus chałwowy z białą czekoladą, krakersem cynamonowym, physalis 16,-

Deser lodowy na gorącym musie malinowym i kruszonką czekoladową 16,-

BUFET DESEROWY

Szarlotka

Sernik z rosą

Ciasto czekoladowe z kremem

Ciasto marchewkowe z mascarpone

Ciasto ptasie mleczko z galaretką i owocami

Brownie z orzechami

75,-/ 1 blacha (forma na 10 osób)

STÓŁ WIEJSKI

Mięsa i kiełbasy z dziczyzny, kiełbasy wiejskie i kabanosy

Smalec z wiejskim chlebem i ogórkiem kiszonym

Sosy, dipy, chrzan

Chleb wiejski

25,-os.(min. 40os)

DODATKOWA GORĄCA KOLACJA

(1 do wyboru dla wszystkich Gości – serwowana w bufecie)

Bacalhau a'bras – portugalska zapiekanka z dorszem i ziemniakami 29,-

Francuski gulasz wołowy na czerwonym winie 29,-

Gulasz z łopatki wieprzowej z pieczarkami, pieczywo 18,-

Barszcz biały z puree z pieczonego ziemniaka, chrustem z bekonu i jajkiem 16,-

Barszcz czerwony z krokietem 16,-

Pierogi z kapustą i mięsem, pierogi ruskie 22,-

Bigos – 16,-

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic

12,- /1 litr

WINO DOMU

Porta 6 białe lub czerwone (Lizbona, Portugalia) 30,-/0,5l lub 60-/1l

WINO MUSUJĄCE

Prosecco Spumante Superiore Botter NV DOCG (Veneto, Włochy) 100,-/but. 0,75l

Prosecco Redentore Vino Frizzante (Fossalta di Piave, Włochy) 80,-/but.

Wódka J.A. Baczewski 90,-/but. 0,5l

Wódka Wyborowa 60,-/but. 0,5l

Zapraszamy do zapoznania się z naszą kartą win i pozostałych alkoholi.