



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
Sałaty 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

(8 pozycji do wyboru, każda kolejna poz. 7,-os., podawane na półmiskach z pieczywem)

Półmisek mięs pieczystych i wędlin wiejskich

Paszтет staropolski z żurawiną

Galaretkę wieprzową z cytryną

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka capresse z bazylią i kremem balsamicznym

Sałatka z komosą ryżową i warzywami

Sałatka z makaronem orzo, świeżym ogórkiem i szynką

Sałatka tabbouleh, kasza bulgur, natka pietruszki, szczypior, pomidor, oliwa

Sałatka z brokułem, kurczakiem, jajkiem, pomidorem koktajlowym i sosem czosnkowym

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Tatar ze śledzia z konfiturą z czerwonej cebuli

Półmisek serów

Jajka faszerowane pastą pieczarkową

Pikle i marynaty

Tartinka, pasta pieczarkowa, jajko, natka pietruszki, majonez

Tartinka, pasta z sardynek, jajko, szpinak, cebula, majonez

Tortilla, humus, rukola, grillowana cukinia, suszony pomidor

Tortilla, grillowany kurczak, warzywa, sos firmowy

Vol-au-vent, pasta z bakłażana, grillowana papryka, natka pietruszki

Vol-au-vent, kurki, szpinak, cebula, czosnek, papryka

Samosy, ser hallumi, pomidor suszony, oliwki, bazylia

Samosy, burak, kozi ser, orzechy, mięta

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 kroleciem

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 os.

*przy rezerwacji przyjęcia powyżej 40 os.



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 kaczka z sałatą, pieczoną gruszką i żurawiną 18,-

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

Parfait z wątróbki na pumperniklu 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

Patera owoców (owoce sezonowe, filetowane) 1kg 70zł

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 GORAĆCA 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 100% - 10,- /1l

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 10,- /0,85l

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 70,-/but. 0,5l

Wódka Wyborowa 50,-/but. 0,5l

Wódka Chopin Rye 80,-/but. 0,5l

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