



## KAMERALNY BANKIET WESELNY W OPCJI WEGAŃSKIEJ ORAZ WEGETARIAŃSKIEJ OD 249 zł/os. Apartament dla nowożeńców gratis\*

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

# Wesela

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą  
Powitalny aperitif winem musującym

### O F E R T A

#### PRZYSTAWKA

(serwowana)

Pasztet, pieczona gruszka, rukola, orzechy, gorczyca, żurawina, pieczywo  
Weganie, wegetarianie

Pasztet z soczewicy, pieczona gruszka, orzechy, gorczyca, żurawina, pieczywo

#### ZUPA

(serwowana lub podawana w wazach - ok 280-300 ml/os.)

Rosół z perliczki, makaron domowy, julienne warzywne

Weganie, wegetarianie

Bulion warzywny, makaron gryczany

#### DANIE GŁÓWNE

(serwowane)

Wędzona pierś z kaczki sous-vide, sos cydrowy, mus z batata, polenta kukurydziana, popcorn z kaszy gryczanej

Wegetarianie

Polędwica z dorsza, sos cydrowy, mus z batata, polenta kukurydziana, popcorn z kaszy gryczanej

Weganie

Grillowane tofu, sos cydrowy, mus z batata, polenta kukurydziana, popcorn z kaszy gryczanej

#### DESER

(serwowany)

Fondant czekoladowy, wiśnie w whisky, lody piernikowe

Wegetarianie

Fondant czekoladowy, wiśnie w whisky, lody piernikowe

Weganie

Ciasto jaglane, mleko kokosowe, prażone migdały





# Wesela

## O F E R T A



### ZIMNY BUFET

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

Półmisek mięs pieczystych i wędlin wiejskich

Pasztet 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

Tatar z łososia

Półmisek serów regionalnych

Jajka faszerowane pastą pieczarkową

Parfait z wątróbki drobiowej

Bliny z tuńczykiem sous-vide

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

(serwowana)

Ragout z dziką, kasza gryczana, borowik

Weganie, wegetarianie

Ragout z grillowanych warzyw, kasza gryczana, borowik

### DRUGA KOLACJA GORĄCA

(serwowana)

Barszcz czerwony, krokiet z kapustą i grzybami

Weganie, wegetarianie

Barszcz czerwony, krokiet wegański

### 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 60os.

\*przy rezerwacji przyjęcia powyżej 40 os.

Degustacja dań głównych 60 danie.



# Wesela

## O F E R T A



### DODATKOWO OFERUJEMY

#### 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)

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

#### STÓŁ WIEJSKI

Mięsa i kielbasy z dziczyzny, kielbasy wiejskie i kabanosy  
Smalec z wiejskim chlebem i ogórkiem kiszonym  
Sosy, dipy, chrzan  
Chleb wiejski  
25,-os.(min. 40os)

#### DODATKOWA GORAÇA KOLACJA

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

Boeuf Strogonow  
Bliny z sosem grzybowym  
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,-

#### NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy , sok jabłkowy 12,- /1l  
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic 12,- /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.