

WESELE 2-dniowe

all

OBIAD (ok 2,5szt. mięsa na osobę)

- Do wyboru 1 opcja: rosół z makaronem, zupa porowo-pieczarkowa, zupa serowa

I dzień

- Kluski białe, ciemne
- Rolada wieprzowa 60%
- Udko z kury 45%
- Udko kaczki 20%
- Pieczeń wieprzowa 45%
- Pierś nadziewana pieczarkami 45%

- Kapusta biała (surówka)
- Kapusta czerwona (na zimno)
- Do wyboru 1 opcja (na ciepło): Kapusta kiszona zasmażana z grzybami, kapusta biała z zasmażką

II dzień

- Ziemniaki
- Rolada drobiowa zawijana w boczku 60%
- Sznyceł drobiowy z pieczarkami 45%
- Skrzydełka nadziewane 45%
- Żeberka w miodzie 45%

DESER

- Do wyboru 1 opcja: lody, galaretka, szpajza, brzoskwinie z migdałami i borówką, jabłko pieczone z kruszoną (na ciepło)
- Owoce
- Napoje chłodzące
- Kawa, herbata
- Tort, ciasto, ciasteczka, cukierki (ok 2,5szt. porcji na osobę, tort trzy piętrowy)

ZIMNA PŁYTA

- Do wyboru 3 opcje: kurczak w galarecie, schab, ozór, szynka, ryba
- Do wyboru 3 opcje: sałatka z kurczaka z ananasem, pieczarkowa, curry z kurczakiem, gyros, warzywna, makaronowa z warzywami, z rukolą, z tortellini, z tuńczykiem, arabska
- Śledź w oleju z cebulką i ogórkiem
- Koreczki śledziowe
- Kurczaczki z 2 dipami (1000 wysp, czosnkowy) II dzień brak
- Tościki z pastą marchwiowo-serową
- Wędliny, pieczenie, pasztety
- Ser żółty, pleśniowy
- Roladki serowe
- Tortilla z sałatą i szynką
- Pieczywo, masło

CIEPŁA KOLACJA II dzień brak (ok 2szt. mięsa na osobę)

- Pierś w migdałach i pestkach dyni 40%
- Kotlet a'la dewolaj 45%
- Kotlet schabowy 40%
- Sznyceł z pieczarkami i serem 40%
- Klopsiki drobiowe 40%
- Ziemniaki pure, frytki, cząstki ziemniaczane
- Do wyboru 1 opcja: sałatka z kapusty pekińskiej, kapusta biała i czerwona na ciepło, zestaw jarzyn marchew z groszkiem, kalafior, fasolka, brokuły

CIEPŁY POSIŁEK

I dzień

- Kiełbasa biała smażona
- Frankfurterki
- Bigos
- Szaszłyki drobiowe

LUB

- Udziec płonący
- Ciap kapusta, chrzan, musztarda

II dzień

Placuszki po węgiersku

LUB

Gołąbki

CIEPŁY POSIŁEK

- Do wyboru 1 opcja: barszczyk z krokietem, żurek śląski, flaczki, zupa drobiowa a'la flaczki strogonow, bogracz

CENA 340 zł/os

Pozostałe informacje:

Wynajem sali w godzinach 10:00 – 2:00

Czas trwania imprezy I dzień do 12 godz.

Czas trwania imprezy II dzień do 6 godz.

Przekroczenie limitu godzin 450zł/godz.

Ilość uczestników pełnopłatnych 90os - 100os

Różnica uczestników pełnopłatnych o 10os +/- 3zł

Min. ilość uczestników pełnopłatnych 70 os.

Dzieci do 3 lat stała opłata 30zł

Dzieci do 10 lat 50% wartości menu

Pokrowce na krzeselka w cenie

Powitalny czerwony dywan w cenie

Napis LOVE w cenie

Kwiaty dodatkowo płatne

Złote pod talerze 2,50zł/szt

Dodatkowy kelner 550zł

Bus z kierowcą (8os) 250zł (80km)

DODATKOWE OPCJE:

Ciasto, ciasteczka, cukierki	20,00 zł/os + tort weselny
Ryba po grecku	7,00 zł/os
Ryba w zalewie octowej lub pomidorowej	7,00 zł/os
Ryba smażona	6,00 zł/os
Sola w cieście naleśnikowym	7,00 zł/os
Golonka pieczona	7,00 zł/os
Schab pieczony ze śliwkami	6,50 zł/os
Stek z pistacjami	6,50 zł/os
Pieczarki nadziewane	6,00 zł/os
Brokuł w sosie śmietanowo-czosnkowym	6,00 zł/os
Gołąbki	6,50 zł/os
Marynaty konserwowe pieczarki ogórek, papryka	3,00 zł/os
Stół z fontanną pełną czekolady	850zł
Wiejski stół	1500zł