

Uroczyste wprowadzenie Gości, którzy wraz z Państwem Młodym ogłaszają swoją radość.

Powitanie weselnym chlebem i solą.
Wzniesienie toastu na cześć nowożeńców.

W tle cichej muzyki kilka chwil na wzajemne życzenia oraz zaproszenie do stołu.

Zestaw I
160 zł/osoba

Zupa

Rosół z makaronem

Podane w wersji półmiskowej 3 rodzaje mięsa, po 2 porcje na osobę (ziemniaki puree z koperkiem i łódeczki):

Filet z kurczaka panierowany,
Duszona karkówka w ziołach lub z grzybami,
Roladki wołowe staropolskie

Surówki
3 pozycje do wyboru:

Marchewka z jabłkiem,
Mizeria,
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z białej kapusty Colesław
Buraczki z chrzanem
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret i ziołami lub sosem jogurtowym
Kapusta zasmażana

Deser

Tiramisu
Panna cotta
Szarlotka z lodami
Pucharek lodów z owocami

I Dania Gorące:

Filet z kurczaka grillowany z warzywami podany z hiszpańskim ryżem i surówką

II Danie Gorące:

Wieprzowina w podgrzybkach

III Danie Gorące

Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsnym w cieście francuskim

Zimna płyta:

Półmiski wędlin, pasztet domowy
Mięsa pieczone(schab faszerowany, karczek pieczony, filet z indyka z żurawiną)
Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy, remoulada duńska
Śledź po japońsku, śledzie w curry i rodzynkami, śledzie po kaszubsku
Sałatka jarzynowa
Sałatka pieczarkowa
Sałatka z selera z szynką i ananasem
Pieczywo mieszane
Jajka faszerowane
Galaretka drobiowa
Łosoś w łusce marchwiowej w towarzystwie krewetek królewskich
Owoce dekoracyjnie

Bufet kawowo-herbaciany bez limitu

Kawa, herbata,
woda mineralna gazowana, woda niegazowana z miętą i cytryną
Soki: czarna porzeczka, jabłko, pomarańczowy
Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7 up

Po tradycyjnym powitaniu młodej pary chlebem i solą proponujemy lampkę szampana, a następnie zapraszamy na uroczysty obiad:

Zestaw II
180 zł/osoba

Przystawka:1 pozycja do wyboru

Bakłażan z mozzarellą i pomidorami
Kawałki wędzonego kurczaka podane z liśćmi sałaty, winogronem i grzanką
Hiszpańskie tapas (3 kromeczek, bagietki z pastami i hiszpańską wędliną)
Kurczak satay (polędwiczka z kurczaka w orientalnej nucie na małej sałatce)

Zupa1 pozycja do wyboru

Rosół z makaronem
Krem z brokułów z migdałami
Krem z grzybów leśnych z grzankami

Podane w wersji półmiskowej 3 rodzaje mięsa, po 2 porcje na osobę
(ziemniaki puree z koperkiem i łódeczki):

Schab faszerowany(grzyby, morele, śliwki)
Bitki wołowe z prawdziwkami
Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej z suszonymi pomidorami

Surówki
3 pozycje do wyboru:

Marchewka z jabłkiem,
Mizeria,
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z białej kapusty Colesław
Buraczki z chrzanem
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret i ziołami lub sosem jogurtowym
Kapusta zasmażana

Deser

Tiramisu
Panna cotta
Szarlotka z lodami
Pucharek lodów z owocami

I Dania Gorące:

Pieczony filet z indyka z kurkami podany z kluskami śląskimi i modrą kapustą

II Danie Gorące:

Roladka z karkówki z pancettą, oliwkami i serem podane na salsie jarzynowej z ryżem

III Danie Gorące:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsno-kapuścianym

Zimna płyta:

Półmisek wędlin, pasztet domowy
Mięsa pieczone(schab faszerowany, karczek pieczony, filet z indyka z żurawiną)
Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy, remoulada duńska
Śledź po japońsku, śledzie w curry i rodzynkami, śledzie po kaszubsku
Sałatka brokułowa
Sałatka gyros
Sałatka z makaronu Risini, jarzyny grillowane i salami
Pieczywo mieszane
Galaretka drobiowa
Roladki z łososiem w tortilli
Boczek ze śliwką
Jajka faszerowane
Łosoś w łusce marchwiowej w towarzystwie krewetek królewskich
Owoce dekoracyjnie

Bufet kawowo-herbaciany bez limitu

Kawa, herbata,
woda mineralna gazowana, woda niegazowana z miętą i cytryną bez limitu
Soki: czarna porzeczka, jabłko, pomarańczowy
Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7 up

Po tradycyjnym powitaniu młodej pary chlebem i solą proponujemy lampkę szampana, a następnie zapraszamy na uroczysty obiad:

Zestaw III
200 zł/osoba

Przystawka:
1 pozycja do wyboru

Tatar z łososia
VE LE VENT z prawdziwkami (prawdziwki w cieście francuskim)
Kurczak satay (polędwiczka z kurczaka w orientalnej nucie na małej sałatce)

Zupa 1 pozycja do wyboru

Rosół z makaronem
Krem z pomidorów z mascarpone
Krem z grzybów leśnych z grzankami

Podane w wersji półmiskowej 3 rodzaje mięsa, po 2 porcje na osobę
(ziemniaki puree z koperkiem i łódeczki):

Polędwica wołowa w sosie z zielonego pieprzu
Polędwiczki wieprzowe nadziewane mozzarellą i suszonymi pomidorami
Filet drobiowy nadziewany szpinakiem i ricottą w sosie grzybowym

Surówki
3 pozycje do wyboru:

Marchewka z jabłkiem,
Mizeria,
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z białej kapusty Colesław
Buraczki z chrzanem
Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret i ziołami lub sosem jogurtowym
Kapusta zasmażana

Deser

Tiramisu
Panna cotta
Szarlotka na ciepło z kremem anglaise
Pucharek lodów z owocami
Gruszki gotowane w czerwonym winie z gałką lodów waniliowych

I Dania Gorące:

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
podana
na ravioli szpinakowym z orzechami i surówką

II Danie Gorące:

Pieczony filet z indyka w sosie podany z ryżem ziołowym
i surówką z białej kapusty na ostro

III Danie Gorące:

Boeuf Strogonow

Zimna płyta:

Półmiski wędlin, mięsa pieczone(schab faszerowany, karczek pieczony,
filet z indyka z żurawiną,
rolada z indyka z boczkiem), pasztet domowy
Sosy: chrzanowy, tatarski, czosnkowy, remoulada duńska
Śledź po japońsku, śledzie w curry i rodzynkami, śledzie po kaszubsku
Sałatka z gruszką i gorgonzolą
Sałatka gyros
Sałatka brokułowa
Sałatka z makaronu risini, jarzyny grillowane i salami
Pieczywo mieszane
Galaretki drobiowa
Roladki z łososia w musie chrzanowym
Zapiekany boczek ze śliwką i oscypkiem
Łosoś w łusce marchwiowej w towarzystwie krewetek królewskich
Owoce dekoracyjnie

Bufet kawowo-herbaciany bez limitu

Kawa, herbata, woda mineralna gazowana, woda niegazowana z miętą i cytryną
Soki: czarna porzeczka, jabłko, pomarańczowy
Napoje gazowane: pepsi, mirinda, 7 up

Zamówienia dodatkowe

Łosoś w łusce marchwiowej 10 zł/osobę

Stół wiejski 10 zł/osobę

- Udziec
- Kiełbasa wiejska
 - Boczek
 - Kabanosy
 - Salceson
 - Pikle
- Ogórki kiszane
 - Smalec
- Grzyby marynowane

Dania w podgrzewaczach

- Bigos 30 porcji/300 zł
- Żurek z jajkiem i kiełbasą 30 porcji/150 zł
 - Flaczki 30 porcji/ 250 zł
 - Zupa gulaszowa 30 porcji/ 300 zł
- Wołowina w podgrzybkach 30 porcji/ 400 zł

Fontanna czekoladowa 600 zł

Koszyk z arbuza 95 zł

Rolbar z piwem cena hurtowa 20 l / 160 zł