

OFERTA WESELNA 2027

PAKIET 1.

MENU: dania serwowane w wazach i na półmiskach

ZUPA:

- Esencjonalny rosół na wiejskiej kurze z własnej roboty makaronem jajecznym

DRUGIE DANIE:

- kotlet schabowy, kotlet de volille, bitki w sosie
- ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie
- trzy rodzaje surowek

STÓŁ SZWEDZKI:

- deski pieczonych mięs i serwów górskich
- sałatka jarzynowa
- sałatka grecka
- sałatka gyros
- galaretka drobiowa
- caprese z mozzarella
- jajka faszerowane
- śledzie w oliwie z cebulka
- carpaccio z buraka z fetą i orzechem włoskim
- domowe pieczywo
-

DANIA GORĄCE W PÓŹNIEJSZYCH GODZINACH

- bigos myśliwski
- pikantna zupa gulaszowa
- barszcz z krokiem

NAPOJE:

- kawa, herbata, woda z cytryną, sok

CENA: 369ZŁ OD OSOBY

DODATKOWE KOSZTA:

- własny alkohol 17zł od osoby
- dekoracja 5000zł (dodatkowe obrusy w kolorach, kwiaty, świeczniki, dekoracja ślubna)
- dekoracja własna 1000zł
- ceremonia w ogrodzie 3000zł z dekoracją
- krojenie tortu na tarasie 500zł
- własny słodki stół 500zł za serwis (wliczone krojenie tortu własnego)
- własny stół wiejski 500zł za serwis

OPCJONALNIE:

STÓŁ WIEJSKI Z RARYTASAMI TZN.MIĘSAMI I PRODUKTAMI WŁASNEJ ROBOTY,
WĘDZONE MIĘSA, KIELBASY, RYBY, SMALEC, OGÓRKI KISZONE 5000ZŁ
PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY: 2000ZŁ

POWYŻSZE CENY SĄ OD 50 OSÓB, PONIŻEJ PLUS 10%

OFERTA WESELNA 2027

PAKIET 2..

MENU: dania serwowane w wazach i na półmiskach

ZUPA:

- Esencjonalny rosół na wiejskiej kurze z własnej roboty makaronem jajecznym

DRUGIE DANIE:

- kotlet schabowy, kotlet szwajcar, polędwiczki wieprzowe w sosie z lesnych grzybów
- ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie, puree ziemniaczane
- trzy rodzaje surowek

STÓŁ SZWEDZKI:

- tatar wołowy na grzance
- deski pieczonych mięs i serwów górskich
- sałatka jarzynowa
- deska wędzonych ryb
- sałatka gyros
- galaretka drobiowa
- caprese z mozzarella
- jajka faszerowane
- śledzie w oliwie z cebulka
- carpaccio z buraka z fetą i orzechem włoskim
- domowe pieczywo
-

DANIA GORĄCE W PÓŹNIEJSZYCH GODZINACH

- bigos myśliwski
- pikantna zupa gulaszowa
- barszcz z krokietem

NAPOJE:

- kawa, herbata, woda z cytryną, sok

CENA: 389ZŁ OD OSOBY

DODATKOWE KOSZTA:

- własny alkohol 17zł od osoby
- dekoracja 5000zł (dodatkowe obrusy w kolorach, kwiaty, świeczniki, dekoracja ślubna)
- dekoracja własna 1000zł
- ceremonia w ogrodzie 3000zł z dekoracją
- krojenie tortu na tarasie 500zł
- własny słodki stół 500zł za serwis (wliczone krojenie tortu własnego)
- własny stół wiejski 500zł za serwis

OPCJONALNIE:

STÓŁ WIEJSKI Z RARYTASAMI TZN.MIĘSAMI I PRODUKTAMI WŁASNEJ ROBOTY,
WĘDZONE MIĘSA, KIELBASY, RYBY, SMALEC, OGÓRKI KISZONE 5000ZŁ
PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY: 2000ZŁ

POWYŻSZE CENY SĄ OD 50 OSÓB, PONIŻEJ PLUS 10%

OFERTA WESELNA 2027

PAKIET 3.

PRZYSTAWKA SERWOWANA:

-tatar wołowy na grzance

MENU: dania serwowane w wazach i na półmiskach

ZUPA:

- Esencjonalny rosół na wiejskiej kurze z własnej roboty makaronem jajecznym

DRUGIE DANIE:

- kotlet kaczawski (z pieczarkami i serem górskim), grillowany łosoś z sosem kaparowo-cytrynowym, kurczak supreme w pieczarkach
- ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie, puree ziemniaczane
- trzy rodzaje surowek

STÓŁ SZWEDZKI:

- tatar z łososia na grzance
- deski pieczonych mięs i serwów górskich
- deska wędzonych ryb
- sałatka cesar
- deska wędzonych ryb
- sałatka gyros
- galaretka drobiowa
- caprese z mozzarella
- jajka faszerowane
- śledzie w oliwie z cebulka
- carpaccio z buraka z fetą i orzechem włoskim
- domowe pieczywo
-

DANIA GORĄCE W PÓŹNIEJSZYCH GODZINACH

-bigos myśliwski

-zupa Strogonow

-barszcz z krokietem

NAPOJE:

-kawa, herbata, woda z cytryną, sok

CENA: 469zł OD OSOBY

DODATKOWE KOSZTA:

- własny alkohol 17zł od osoby
- dekoracja 5000zł (dodatkowe obrusy w kolorach, kwiaty, świeczniki, dekoracja ślubna)
- dekoracja własna 1000zł
- ceremonia w ogrodzie 3000zł z dekoracją
- krojenie tortu na tarasie 500zł
- własny słodki stół 500zł za serwis (wliczone krojenie tortu własnego)
- własny stół wiejski 500zł za serwis

OPCJONALNIE:

STÓŁ WIEJSKI Z RARYTASAMI TZN.MIĘSAMI I PRODUKTAMI WŁASNEJ ROBOTY,

WĘDZONE MIĘSA, KIEŁBASY, RYBY, SMALEC, OGÓRKI KISZONE 5000ZŁ
PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY: 2000ZŁ

POWYŻSZE CENY SĄ OD 50 OSÓB, PONIŻEJ PLUS 10%