

Menu Weselne 230 zł

Obiad:

Zupa: (1 do wyboru)

Rosół Królewski podany w wazach

Krem w dowolnym smaku:

Pieczarkowy, Dyniowy, Brokułowy, z Pory, Cebulowy

Dania Mięsne:

Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym

Filet drobiowy ze szpinakiem i pomidorem

Tradycyjny kotlet schabowy

Roladki z karkówki z ogórkiem, pieczarkami i papryką

Kotlet Morenito

Sakiewka drobiowa z niespodzianką

Wieprzowe rafaello

Dodatek Skrobiowy:

Ziemniaki tradycyjne

Kluski śląskie

Sos pieczarkowy

Bukiet surówek: (3 do wyboru)

Marchewka z rodzynkami i chrzanem, Kapusta biała, Kapusta czerwona, Kapusta kiszona, Coleślaw,

Z pory, Seler z orzechami, Buraczki, Pekinka z warzywami

Zimna Płyta:

Sałatki : (3 do wyboru)

Sałatka Gyros, Sałatka Meksykańska – „Król Imprez”, Sałatka z brokułami i fetą,

Warzywna fantazja z pieczonym buraczkiem, Sałatka Cezar

Sałatka szefa, Sałatka „Żurawinowa poezja”, Farfalle

Patera mięs i różności podana z dipami

Medaliony drobiowe i francuski Misz masz

Tymbaliki drobiowe na sałacie lub Rolada z szynki z musem chrzanowym i szparagami

Ryba na zimno: (1 do wyboru)

Śledź w śmietanie, Śledź w sosie musztardowym, Śledź tradycyjny, Ryba po japońsku, Przekładaniec śledziowy.

Pieczyno jasne i ciemne

Gorące Kolacje:

(2 do wyboru) I. Flaczki wołowe, Strogonow, Węgierska, Kwaśnica, Serowa lub Krem w dowolnym smaku

II. Gołąbki tradycyjne podane z sosem katalońskim

III. Pałki drobiowe w cieście francuskim + pieczarki faszerowane

IV. Barszcz czerwony podany z krokietem lub z pierogiem z pieca

Desery: (1 do wyboru)

Puchar lodowy z owocami w lawie czekoladowej

Gorąca szarlotka na lustrze czekolady z gałką lodów waniliowych

Sernik na zimno z gorącym sosem z owoców sezonowych

Nielimitowany pakiet kawa, herbata + dodatki poprzez cały czas trwania imprezy

PONADTO W CENIE OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

Salę bankietową o powierzchni dopasowanej do planowanej liczby uczestników w uzgodnionym ustawieniu stołów,

Chleb Powitalny, lampkę Wina Musującego dla Nowożeńców i Gości Weselnych w czasie ceremonii powitalnej,

Dekorację Sali, stołów i krzeseł.

POPRAWINY I 30 zł/os

POPRAWINY II 45 zł/os

(Pełne II danie z dodatkową porcją mięsa)

Usługi dodatkowe :

Wiejski stół 20 zł /osoba

Deska serów z owocami 200 zł

Deska wędlin swojskich + stoiczek domowego smalcu 250 zł

Deska ryb 300 zł

Candy Bar 800 zł

Kelner do roznoszenia alkoholu 250 zł

Wynajęcie stołu wiejskiego + obsługa kelnerska 350 zł (2 dni)

Wynajęcie dwóch fontann alkoholowych + obsługa kelnerska (2 dni) 300 zł

Palma owocowa – 350 zł

ARTEMIDA

ARTEMIDA