

Menu Weselne 250 zł

Obiad:

Zupa: (1 do wyboru)

Rosół Królewski podany w wazach

Krem w dowolnym smaku:

Pieczarkowy, Dyniowy, Brokułowy, z pory, Cebulowy

Dania Mięsne: (8 do wyboru)

Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym

Kotlet wieprzowy w aromacie czosnkowym

Schab w musztardzie

Roladki z karkówki z ogórkiem, pieczarkami i papryką

Pieczone roladki z farszem pieczarkowym,

Kotlet Morenito

Wieprzowe Rafaello

Aromatyczny filet grillowany

Rolada z indyka z niespodzianką

Kotlet De Voaille

Kieszonka drobiowa z serem pleśniowym

Sakiewka drobiowa z suszonym pomidorem w panierce serowej

Filet drobiowy zapiekany ze szpinakiem, pomidorem i serem

Schabowy tradycyjny

Dodatek Skrobiowy: (3 do wyboru)

Ziemniaki tradycyjne

Kluski śląskie

Krokieciki ziemniaczane

Kluski śląskie

Gnocchi

Frytki

Sos pieczarkowy – sosjerka

Bukiet surówek: (3 do wyboru)

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

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

Wykwintny Galant (schab, golonka, drób) lub Rolada z szynki z musem chrzanowym i szparagami

Patera mięs i różności podana z dipami

Medaliony drobiowe, tartaletki z musem z łososia + francuski Misz masz

ARTEMIDA

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,

Krem w dowolnym smaku

(1 do wyboru) II. Gołąbki „na wypasie” podane z sosem lub Pieczeń wieprzowa w sosie własnym podana z aromatycznym ryżem i warzywami

III. Kolacja SZEFA KUCHNI

Płonący udziec wieprzowy (+ 2 wybrane dodatki mięsne) :

Żeberka, Polędwiczki wieprzowe, Pałki kurczaka w cieście, Kurczaki grillowane,

Aromatyczny boczek pieczony + Zasmażana kapusta, Grzanki czosnkowe, Ziemniaczki pieczone

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

Desery:

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 + słoiczek domowego smalcu 250zł

Deska ryb 300 zł

Candy Bar 800zł

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