

Propozycja oferty weselnej 2019 220zł

Uroczystość rozpoczyna się przywitaniem Młodej Pary staropolskim zwyczajem: chlebem, solą oraz woda i wódką.

Wino musujące serwujemy na powitanie Państwa Młodych.

Przystawka: (jedna do wyboru):

- Domowy pieczony pasztet z orzechami i sosem żurawinowym;
- Plasterki pieczonego schabu w ziołach, podawanego z świeżymi sałatami i dresingiem musztardowym oraz chrupiącą grzanką;
- Roladka szpinakowo - łososiowa podawana z chrupiącą sałatą i pomidorkami cherry oraz sosem balsamicznym;
- Plasterki kurczaka marynowanego w ziołach i sosie winnym;
- Ciasteczko francuskie z chrupiącymi warzywami oraz serem dojrzewającym;

Zupy: (jedna do wyboru):

- Tradycyjny domowy rosół z makaronem;
- Krem czosnkowy z boczkiem;
- Krem pomidorowy z mozzarellą i pesto bazyliowym;
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym;
- Krem dyniowy z pestkami dymi i olejem rzepakowym.

Danie główne: Możliwość wyboru 2 mięs:

- Tradycyjny pieczony schab w ziołach faszerowany śliwką (lub pieczarką);
- Eskalopki wieprzowe po parysku;
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem pleśniowym;
- Roladki drobiowe z serem i pieczarkami;
- Rolada z indyka nadziewana warzywami;
- Stek drobiowy zapiekany z serem i warzywami
- Filet z kurczaka marynowany w imbirze i tymianku



Sosy (do wyboru):

- Myśliwski;
- Sos własny (mięśny),
- Kurkowy;
- Z zielonego pieprzu;
- Pieczarkowy;
- Pomidorowy;
- Serowy;
- Porowy.

Dodatki do dań gorących (do wyboru):

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem;
- Purre ziemniaczane;
- Ziemniaki pieczone w mundurkach;
- Kasza gryczana;
- Kasza jęczmienna;
- Kasza pęczak;
- Ryż;
- Ryż z warzywami.

Surówki (trzy do wyboru):

- Surówka z marchewki z pomarańczą (lub chrzanem);
- Ćwikła z chrzanem;
- Surówka z kapusty pekińskiej;
- Surówka z kiszonej kapusty;
- Surówka z czerwonej kapusty;
- Surówka z białej kapusty ;
- Mix sałat z sosem vinegrette;
- Surówka z selera



Deser: (jeden do wyboru):

- Szarlotka z polskich jabłek z lodami waniliowym i bitą śmietaną
- Sernik wiedeński z sosem czekoladowym;
- Puchar lodowy z owocami;
- Pudding kokosowo – waniliowy na sosie malinowym;
- Pieczone jabłko z bakaliami i korzennym sosem.
- Panacotta z musem malinowym (truskawkowym w sezonie)

Zimna płyta: (na stoły/na stół szwedzki):

- Tradycyjne mięsa pieczone własnego wyrobu;
- Domowy pasztet z dodatkami;
- Półmisek wędlin;
- Galaretką drobiowa;
- Polędwica wieprzowa z galaretką jabłkową i musem serowo-chrzanowym;
- Śledź w śmietanie;
- Półgęsek z marynowanym grzybkim i korniszonem;
- Jajka w dwóch odstonach (z sosem tatarskim, faszerowane);
- Słone babeczki faszerowane musami
- Roladka szpinakowo-łososiowa

Sałatki (3 rodzaje do wyboru):

- Tradycyjna sałatka jarzynowa;
- Sałatka z pieczonych brokuł;
- Sałatka z rukolą i orzechami;
- Sałatka z selerem naciowym, indykiem i orzechami;
- Sałatka grecka;
- Sałatka gyros;
- Sałatka prezydencka;
- Sałatka węgierska;
- Caprese (pomidory z mozzarellą)



Kolacja 1 (jedna do wyboru):

- Filet z kurczaka z pieczarkami w sosie chrzanowym ,podawany z marchewką z groszkiem i opiekany ziemniakami;
- Roladki wołowe faszerowane boczkiem podawane z kaszą jęczmienną (pęczak) i kaszą gryczaną z sałatką szwedzką
- Bitki wieprzowe w sosie własnym podawane z ziemniakami rosti (ziemniaki starte na grubych oczkach-placki ziemniaczane) i marchewką glazurowaną z miodem.
- Duszony filet z indyka z sosem serowym podawany z ryżem z warzywami;
- Rolada wieprzowa – drobiowa z sosem chrzanowym podawana z kaszą jęczmienną i surówką z czerwonej kapusty;
- Zrazy drobiowe z serem i pieczarkami w sosie z zielonego pieprzu podawane z ryżem z groszkiem i surówką z marchewki;

Efektownie podany Tort z racami

Kolacja 2 (jedna do wyboru):

- Pieczony karczek wieprzowy w sosie własnym z kaszą gryczaną i fasolką szparagową;
- Szaszłyk drobiowo-warzywny z sosem tzatziki i ryżem ziołowym;
- Gulasz wołowy z kaszą gryczaną i buraczkami;
- Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem z sosem porowym podawana z talarkami ziemniaczanymi i surówką z białej kapusty;
- Żeberka wieprzowe podawane z kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi;
- Pikantne drumstiki drobiowe (pateczki drobiowe) podawane z talarkami ziemniaczanymi i surówką z białej kapusty (colesław);
- Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i serem mozzarella, ziemniaki opiekane oraz surówka z kapusty pekińskiej.

Kolacja 3 (jedna do wyboru):

- Barszczyk czerwony z pasztecikiem (krokiem) lub pół na pół
- Żurek po rzeszowsku;
- Zupa gulaszowa z wieprzowiny i warzyw;
- Forszmak drobiowy;

Bufet kawowy: kawa, herbata – bez ograniczeń
Woda , soki w dzbankach na stoły – (jabłko, pomarańczowy ,woda)
Cola, fanta, sprite bufet – bez ograniczeń
Placki, tort, ciasteczka i owoce na patery na stoły/bufet
Szyszki w cenie, jedna na parę



Za dodatkową opłatą:

Stół wiejski: 25zł/os. ilość osób:

- Udziec wieprzowy pieczony w całości;
- Boczek pieczony;
- Żeberka w kapuście;
- Mix pierogów (ruskie, z mięsem, z kapustą);
- Smalec, ogórki kiszzone, chrzan
- Kiełbasa wiejska;
- Salceson;
- Kaszanka;
- Żurek

Stół rybny: 25zł/os.

- Łosoś w panierce chlebowej;
- Ryba po grecku;
- Śledź po cygańsku;
- Pstrąg pieczony;
- Tatar z śledzia na piklowanym ogórku;
- Ryba pieczona w całości.

Dodatkowo można zamówić:

- Pieczony indyk : 400zł/sztuka
- Fontanna czekoladowa + owoce + dodatki 1,500zł
- Palma owocowa 1200zł
- Dzik pieczony w całości 20zł/os. /pieczony prosiak 17zł/os.
- Stół słodkich obfitości 20zł/os.
- Stół z owocami morza 22zł/.os.
- Kącik dla dzieciaków 700zł
- Roll bar 20l. piwo Żywiec 350 zł
- Drink bar cena do uzg./ stolik dodatkowy na alkohol wraz ze szkłem 200zł
- Fajerwerki 1,500zł 5 min, 2,000zł 6 min
- Fotobudka 1000zł 2 godziny 3 godziny 1200zł 1,300zł 4 godziny + księga 100zł
- Dodatkowy kelner do roznoszenia alkoholu wesele do 150 osób 500zł powyżej 150 - 600zł
- Dekoracja kwiatami 15zł/os. (wypożyczenie wazonów 20zł/sztuka)

