



MENU WESELNE

w tygodniu

Menu serwowane

Zupa

- Rosół tradycyjny z makaronem 300ml

Mięsa (dwa na osobę, max 3 rodzaje)

Główna porcja mięsa

- Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym 150g

Dodatkowe porcje mięsa (dwie do wyboru)

- Filet drobiowy panierowany 160g
- Udko z kurczaka 150g
- Pieczony schab ze śliwką i morelami, w sosie śmietanowym 140g
- Karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, w sosie własnym 140g

Dania wegetariańskie (jedno do wyboru):

- Gołąbki z ryżem i tymiankiem w kremowym sosie 200g
- Lasagne jarskie z pieczonymi pomidorami, chrupiącymi warzywami zapiekane serem i z sosem beszamelowym 350g

Dania wegańskie, dietetyczne do ustalenia

Dodatki 300g (trzy do wyboru)

- Ziemniaki z wody z masłem koperkowym
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Kluski śląskie
- Kluski ciemne

Surówki 200g (trzy do wyboru)

- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
- Surówka z białej kapusty z warzywami

Deser

W bufecie

- Kruche babeczki z kremem straciattella, truskawkowym, białą czekoladą i cytrynowym (dwa rodzaje do wyboru) 50g
- Kołocz z serem i makiem 100g

lub

Deser serwowany (jeden do wyboru)

- Sernik p. Ani 150g
 - Panna cotta waniliowo-czekoladowa z sosem malinowym 140g
 - Mus chałwowy z sosem malinowym, migdałami i bitą śmietaną 180g
- Kawa, herbata



Menu bufetowe

Zimna płyta - 75% ogółu gości

Sałatki

- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów 75g

lub Sałatka grecka z sosem vinaigrette 75g

- Tradycyjna sałatka jarzynowa 75g

Tymbaliki drobiowe 100g

Śledź w oleju z ziołami 50g

Kuleczki rybne w octowej zalewie 50g

Ryba po grecku 100g

Jajka saute 50g

Sos tatarski 40g

Wędliny i żółte sery 80g (*polędwica 20g, salami 20g, kabanosy 20g, żółte sery 20g*)

Mięsa pieczone podawane na zimno:

- Pasztet z żurawiną 40g

- Rolady drobiowe nadziewane farszem warzywnym 40g

- Karczek w aromacie majeranku i czosnku 40g

Domowy smalec 40g

Ogórki kiszzone 50g

Śląskie hekele 50g

Pieczyno 100g

Masło 20g

Kolacja na ciepło I (jedna do wyboru)

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue 150g200g80g

- Schab po szygarsku, z ziemniakami pieczonymi i surówką z czerwonej kapusty

140g150g100g

- Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem pod beszamelem z bratkartoflami i pieczonymi warzywami korzeniowymi 140g150g100g

Kolacja na ciepło II (jedna do wyboru)

- Pikantna zupa gulaszowa 250g

- Żurek staropolski 250g

Kolacja na ciepło III

- Barszcz czerwony z diablótką 250ml20g

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata

Woda mineralna niegazowana (dzbanek 1l)



W ramach menu zapewniamy:

- Dekoracje (kwiaty, świece, pokrowce na krzesła, obrusy ze szlachetnych tkanin, elegancką zastawę)
- Pokój dla nowożeńców z butelką wina i śniadaniem
- Kolację rocznicową dla nowożeńców w Restauracji Prezydent o wartości 200 zł
- Album pamiątkowy

Cena od osoby: 195,00 zł brutto

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki 1l) – 20,00 zł/osoba

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki szklane 0,2l) – 30,00 zł/osoba

Na zamówienie

- Open bar alkoholowy
- Tort i ciasto
- Bufety tematyczne
- Candy bar
- Wiejski Stół
- Ryby i owoce morza

