

Menu weselne

serwowane i w bufecie

ZUPA

| jedna do wyboru |

- Rosół tradycyjny z makaronem 300ml
- Krem z sezonowych warzyw 250ml

MIĘSA

| dwa na osobę, max 3 rodzaje |

Główna porcja mięsa |jedna do wyboru|

- Rolada śląska w sosie pieczeniowym 150g 80g
- Udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami 180g 100g

Dodatkowe porcje mięsa |dwie do wyboru|

- Rolada drobiowa z farszem szpinakowym 150g
- Filet drobiowy panierowany 160g
- Kotlet wieprzowy zawijany z serem 160g
- Karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, w sosie własnym 140g

Dania wegetariańskie, wegańskie i dietetyczne do ustalenia

DODATKI 300g

- Ziemniaki z wody z masłem lub ziemniaki pieczone w ziołach
- Kluski śląskie / ciemne

Surówki 200g | dwie do wyboru |

- Buraki na zimno
- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Kapusta czerwona na ciepło
- Surówka Coseław

DESER

Deser serwowany (jeden do wyboru)

- Szarlotka na ciepło, z lodami waniliowymi 200g
- Panna cotta waniliowo-czekoladowa z sosem malinowym 140g
- Copa melba 180g



Bufet szwedzki

Zimna płyta - 75% ogółu gości

- Sałatka grecka z sosem vinaigrette 75g
lub
- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów 75g
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa 75g
 - Tymbaliki drobiowe 80g
 - Śledź w śmietanie z cebulą 50g
 - Ryba po grecku 50g
 - Jajka saute, jajka z pastami smakowymi 40g
 - Sos tatarski 10g
 - Mix żółtych serów 20g
- Mięsa pieczone podawane na zimno:
 - Pasztet domowy 40g
- Rolada drobiowa z farszem warzywnym 40g
- Karczek pieczony w aromacie majeranku i czosnku 40g
 - Śląskie hekele 50g
- Mini torlilla z kurczakiem i warzywami 50g
 - Pieczyno 100g
 - Masło 10g

Bufet: Kolacja na ciepło I

| jedna do wyboru |

- Pieczony łosoś podany na puree warzywnym i ziołową oliwą 120g 150g 10g
- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue 180g 150g 50g
- Kita wieprzowa w całości z ziemniakami „wedges” i kapustą z koperkiem, pomidorami i boczkiem* 120g 150g 80g

**potrawa serwowana przez kucharzy*

Bufet: Kolacja na ciepło II

| jedna do wyboru |

- Żurek staropolski 250g
- Pikanтна zupa gulaszowa 250g

Bufet: Kolacja na ciepło III

- Barszcz czerwony z diablótką z ciasta francuskiego 250ml 20g



Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Bufet: Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata

Woda mineralna niegazowana | dzbanek 1l |

W ramach menu zapewniamy

- Dekoracje (świece, obrusy ze szlachetnych tkanin, serwetki, elegancką zastawę)*
 - Butelkę wina

*Pokrowce dodatkowo płatne 15,00 zł/osoba

Cena od osoby: 319,00 zł brutto

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki 0,85l) – 27,00 zł/osoba

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki szklane 0,2l) – 35,00 zł/osoba

Na zamówienie

- Open bar alkoholowy / Usługa barmańska
 - Tort
- Bufety tematyczne | Candy Bar, Wiejski Stół |

