

## OFERTA WESELNA

### OBIAD

#### ZUPA DO WYBORU (1 rodzaj):

- rosół z makaronem
- flaki
- żurek z jajkiem i kiełbasą
- barszcz z kołdunami
- krem pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią
- krem z brokuł z prażonymi płatkami migdałów



#### II DANIE (3 rodzaje / 2 sztuki na osobę)

- kotlet drobiowy z serem i pieczarkami / z boczkiem i ananasem / z warzywami
- Kotlet de'volaille z masłem i pietruszką
- piersi kaczki pieczone z owocami w sosie pomarańczowym
- udka pieczone
- udka nadziewane mięsem lub pieczarkami
- schabiki „Czardasz”
- łódyczki z kurczaka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- schab po madziarsku z papryką
- żeberka glazurowane pastą pomidorowo-paprykową
- golonka po węgiersku
- pieczeń z karkówki w sosie własnym
- bitki wołowe w sosie własnym
- zrazy wołowe w sosie / zrazy drobiowe w sosie serowym / zrazy wieprzowe w sosie
- filety z pstrąga w koperze i papryce

#### DODATKI DO DRUGIEGO DANIA:

- ziemniaki z wody / opiekane ziemniaki w ziołach / frytki
- surówka z białej kapusty / surówka z czerwonej kapusty / pora z jajkiem / buraczki z cebulką / marchewka z jabłkiem / marchewka z chrzanem / mizeria / pomidory z cebulką / surówka wiosenna / colesław
- kapusta zasmażana biała / buraczki zasmażane / groszek z marchewką / fasolka szparagowa z bułką / mix warzyw gotowanych

#### DESER PO OBIEDZIE

- deser lodowy
- czekoladowa lawina
- naleśnik a'la Gundel

#### PO PÓŁNOCY NA CIEPŁO

- bogracz
- barszcz z pasztecikiem
- kurczak z różną

#### NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE

- stół wiejski (swojskie wędliny, smalec, ogórki, kiełbasy, nalewki) 10zł/os
- stół rybny (wędzone ryby, krewetki, mule, małże, ostrygi itp.) 15zł/os
- pieczona szynka 100zł/kg

## **KOLACJA NA ZIMNO:**

### **PRZEKĄSKI ( do wyboru 5 przekąsek / 3 sztuki na osobę**

- schab w galarecie nadziewany śliwką / morelą / orzechami / warzywami
- karkówka w ziołach / czosnku
- rolada z kaczki faszerowana żurawiną w maladze
- roladki drobiowe w galarecie nadziewane szpinakiem / warzywami
- befsztyk tatarski
- carpaccio z polędwicy wołowej
- deska wędlin węgierskich
- deska serów różnych
- galaretka z nówek / z drobiu / z warzyw / rybne
- jajka faszerowane
- szparagi w szynce
- pomidory faszerowane pastą twarogową

### **RYBY (do wyboru 2 ryby / 1 sztuka na osobę)**

- pstrąg w galarecie
- łosoś w galarecie
- dorsz po grecku
- carpaccio z łososia

### **ŚLEDZIE (do wyboru 1 sztuka na osobę)**

- śledź „Czardasz” o trzech smakach
- koreczki śledziowe
- śledź w cieście cytrynowym

### **SALATKI (do wyboru trzy rodzaje sałatek)**

- z kurczaka z sosem vinegret
- grecka z fetą i oliwą z oliwek
- z tuńczykiem i kaparami w sosie tuńczykowym
- caprese z pomidorów, mozzarelli z pesto bazyliowym
- z owocami morza, rukolą, orzechami i parmezanem
- serowa z sosem tymiankowym
- ziemniaczana z sosem czosnkowym
- węgierska z ryżem
- jarzynowa

### **DODATKI**

- pieczywo, masło, sosy różne

**Dokładne menu ustalane jest na miesiąc przed terminem wesela. Koszt przyjęcia wynosi:**

**140 zł/os (alkohole, napoje, ciasta we własnym zakresie)**

**170 zł/os (napoje w cenie, alkohol i ciasto we własnym zakresie)**

**210 zł/os (napoje i alkohol w cenie, ciasto we własnym zakresie)**

**W każdej z opcji gratis od firmy szampan na przywitanie gości.**

**Pokrowce na krzesła w cenie.**

**Powyżej 70 osób tort gratis.**

**Zapraszamy!**