



Tradycyjna polska biesiada trwająca do 12 godzin, obejmująca dwa warianty menu. Pierwszy zapewnia przystawkę, obiad złożony z zupy i dania głównego, zimnej płyty przekąsek i dań nocnych gorących. Drugi składa się z przystawki, obiadu złożonego z zupy i dania głównego, deseru, zimnej płyty przekąsek, dań nocnych gorących i stołu wiejskiego. Ponadto, pierwszy jak i drugi wariant obejmuje także bufet napojów gorących, powitanie gości winem musującym, a Parę Młodą tradycyjnie - chlebem i solą.

Cena uwzględnia: menu, obsługę kelnerską do 12 godzin, eleganckie nakrycie stołu (białe obrusy, serwety, świece), dekorację kwiatową - 1 wiązanka/10 osób.

Wariacja nr 1 - 329 zł/osobę

Przywitanie chlebem i solą Parę Młodej
Powitanie gości winem musującym z maliną

Przystawka:

Jedna propozycja do wyboru
Carpaccio z łososia
Carpaccio warzywne z sosem czosnkowym
Sałatka z wołowiny po meksykańsku
Sałatka z pstrągiem wędzonym

Zupa:

Jedna propozycja do wyboru
Rosół z makaronem
Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym
Krem z pieczonych warzyw
Barszcz ukraiński
Krem pieczarkowy z borowikami i grzankami serowymi

Danie główne:

Do wyboru trzy rodzaje mięsa, łącznie 2 porcję na osobę
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami
Udko z kurczaka
Kotlet schabowy
Filet z dorsza w sezamie
Roladki wieprzowe w sosie własnym
Karczek pieczony w sosie tymiankowym
Schab ze śliwką w sosie pieczeniowym
Schab zapiekany z pieczarkami i serem
Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem
Kotlet drobiowy otulony boczkiem

Dodatki:

Do wyboru trzy rodzaje dodatków, łącznie 1,5 porcji na osobę

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Ziemniaki puree

Ziemniaki zapiekane z ziołami

Frytki

Kluski śląskie

Kopytka

Ryż

Surówki:

Do wyboru trzy rodzaje, łącznie 1 porcja na osobę

Surówka z kapusty białej

Surówka z kapusty czerwonej

Buraczki z cebulką

Surówka z kapusty kwaszonej

Surówka z marchwi i jabłka

Surówka z warzyw mieszanych

Surówka z fasolki szparagowej i papryki

Zimna płyta przekąsek:

Do wyboru siedem rodzajów, łącznie 3,5 porcji na osobę

Koreczki ze schabu pieczonego

Koreczki z kurczaka w sezamie

Roladki z indyka i twarogu

Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka

Sałatka na szlaku

Sałatka z kiełkami i szynką

Sałatka jarzynowa

Śledź po węgiersku

Śledź w oleju z cebulą

Deska mięs pieczonych

Deska wędlin i serów

Karczek nadziewany musem drobiowym

Medaliony z polędwicy wieprzowej z musem brokułowym

Bajeczne jajka w 3 smakach

Galaretkę wieprzową z octem winnym i cebulą

Papryczki faszerowane

Pomidor nadziewany salami

Sałatka owocowa

Dodatkowo podajemy: pieczywo, masło, pikle

Danie nocne gorące:

Do wyboru dwa rodzaje serwowane w odstępie ok. 3h, 1 porcja na osobę

Barszcz z krokiem z kapustą i pieczarkami

Barszcz z pasztecikiem

Bigos

Bogracz

Boeuf stroganow

Koreczki serowo – boczkowe

Koreczki śliwkowo – boczkowe

Szaszłyk wieprzowy

Szaszłyk drobiowy

Zupa gulaszowa

Napoje bez limitu:

Kawa/herbata w formie bufetu



Wariacja nr 2 - 399 zł/osobę

Przywitanie chlebem i solą Pary Młodej
Powitanie gości winem musującym z maliną

Zupa:

Jedna propozycja do wyboru

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym

Francuska zupa ziołowa z grzankami

Krem ze szparagów z pomidorkami suszonymi i migdałami

Górska zupa porowa z lanymi kluskami

Danie główne:

Do wyboru trzy rodzaje mięsa, łącznie 2 porcję na osobę

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami

Udko z kurczaka

Kotlet schabowy

Filet z dorsza w sezamie

Grillowany łosoś

Roladki wieprzowe w sosie własnym

Karczek pieczony w sosie tymiankowym

Schab ze śliwką w sosie pieczeniowym

Schab zapiekany z pieczarkami i serem

Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem

Kotlet drobiowy otulony boczkiem

Pierś drobiowa nadziewana szynką szwarcwaldzką

Zrazy wołowe zawijane w sosie własnym

Polędwiczka wieprzowa nadziewana serem feta

Warkocz górski z polędwicy wieprzowej i schabu w sosie z zielonym piprzem

Dodatki:

Do wyboru trzy rodzaje dodatków, łącznie 1,5 porcji na osobę

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Ziemniaki puree

Ziemniaki zapiekane z ziołami

Frytki

Kluski śląskie

Kopytka

Ryż

Kasza gryczana / pęczak

Surówki:

Do wyboru trzy rodzaje, łącznie 1 porcja na osobę

Surówka z kapusty białej
Surówka z kapusty czerwonej
Buraczki z cebulką
Surówka z kapusty kwaszonej
Surówka z marchwi i jabłka
Surówka z warzyw mieszanych
Surówka z fasolki szparagowej i papryki

Jarzyny na ciepło:

Do wyboru jeden rodzaj, łącznie 1 porcja na osobę

Buraczki zasmażane
Modra kapusta
Bukiet warzyw gotowanych
Kapusta biała zasmażana

Deser:

Do wyboru jeden rodzaj, łącznie jedna porcja na osobę
Cannelonni naleśnikowe z musem jogurtowymi malinami

Panna cotta z brzoskwinia
Krem czekoladowy z musem brzoskwiniowym

Zimna płyta przekąsek:

Do wyboru siedem rodzajów, łącznie 3,5 porcji na osobę

Koreczki ze schabu pieczonego
Koreczki z kurczaka w sezamie
Roladki z indyka i twarogu
Galantyna z kurczaka
Sałatka grecka
Sałatka na szlaku
Sałatka z kiełkami i szynką
Sałatka jarzynowa
Śledź po węgiersku
Śledź w oleju z cebulą
Deska mięs pieczonych
Deska wędlin i serów
Karczek nadziewany musem drobiowym
Medaliony z polędwicy wieprzowej z musem brokułowym
Bajeczne jajka w 3 smakach
Galaretka wieprzowa z octem winnym i cebulą
Papryczki faszerowane
Pomidor nadziewany salami
Sałatka owocowa

Dodatkowo podajemy: pieczywo, masło, pikle

Stół z wiejski z daniem gorącym nocnym:

Udziec pieczony z sosem chrzanowym serwowany z ziemniakami

Regionalne kiełbasy swojskie

Mięsa pieczone z zestawem sosów

Pasztet pieczony

Ogórki kwaszone

Smalec swojski, chleb wiejski

Danie nocne gorące nr 2:

Do wyboru jeden rodzaj serwowany w odstępie ok. 3h od dania ze stołu wiejskiego, 1 porcja na osobę

Barszcz z krokietem z kapustą i pieczarkami

Barszcz z pasztecikiem

Bigos

Bogracz

Boeuf stroganow

Koreczki serowo – boczkowe

Koreczki śliwkowo – boczkowe

Szaszłyk wieprzowy

Szaszłyk drobiowy

Zupa gulaszowa

Napoje bez limitu:

Kawa/herbata w formie bufetu