

Menu weselne 2021

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą, toast lampką wina musującego w cenie.

Obiad:

Zupa do wyboru:

- Domowy rosół z makaronem
 - Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
 - Krem z białych warzyw z grzankami
- } Zupy krem podawane są w bulionówce

Mięsa do wyboru: (dwie porcje mięsa na osobę w cenie, proszę wybrać maksymalnie 4 rodzaje mięsa)

- Rolada wołowa
- Tradycyjny kotlet schabowy lub zapiekany serem i pieczarkami
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana świeżym szpinakiem i ricottą
- Udka z kurczaka lub z kaczki
- Pieczeń wieprzowa
- Grillowany filet z kurczaka zapiekany pomidorami i mozzarellą
- Roladka drobiowa faszerowana serem i pieczarkami

Kluski jasne i ciemne

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Frytki lub ziemniaki puree

Kapusta czerwona

Kapusta zasmażana z grzybami lub młoda z koperkiem (sezonowo)

Surówka do wyboru: (proszę wybrać maksymalnie dwie surówki)

(z marchwi, selera, kapusty kiszzonej, kapusty białej, kapusty czerwonej z chrzanem, pekińskiej z ogórkiem kiszonym)

Sos pieczeniowy, grzybowy, serowy (dwa sosy do wyboru)

Deser:

Tort i ciasto własne

Kawa i herbata w termosach podawana bez ograniczeń

Sałatka owocowa w bufecie

Deser do wyboru: (proszę wybrać jedną pozycję)

- Lody sorbetowe na sałatce owocowej
- Lody waniliowe z bezami i sosem malinowym
- Tradycyjne lody Cassate z bitą śmietaną
- Panna cotta z musem mango

Zimna płyta w bufecie:

Półmiski mięs wędzonych i pieczonych faszerowanych

Pasztet domowy

Galantyna drobiowa

Półmiski serów swojskich, pleśniowych i wędzonych

Tymbaliki drobiowe

Carpaccio z wędzonego łososia na rukoli

Galert wieprzowy lub ozory wołowe w galarecie

Pomidory z mozzarellą

(proszę wybrać maksymalnie dwie sałatki)

Sałatka tortellini

Tradycyjna sałatka jarzynowa + frankfuterki wieprzowe

Sałatka z grillowanym kurczakiem, serem żółtym, orzechami i winogronem

Sałatka grecka

Śledzie w oleju, w śmietanie lub w oliwie z suszonymi pomidorami i kaparami

(proszę wybrać jeden rodzaj śledzi)

Domowy smalec i ogórki kiszone lub hummus z grzankami

Świeżo wypiekane pieczywo

Masełka smakowe

Kolacja I w bufecie:

(proszę wybrać maksymalnie trzy pozycje)

- o Potrawka z indyka z warzywami i kluseczkami gnocchi
- o Pieczeń z dziczyzny z kaszotto grzybowym
- o Zapiekane medaliony wieprzowe z pieczarkami i serem podane z zapiekanką ziemniaczaną
- o Szaszłyk wieprzowo drobiowy z ziemniakami odsmażanymi z cebulką, sos tzatziki

Kolacja II w bufecie:

(proszę wybrać maksymalnie dwie pozycje)

- o Kapuśniak na żeberkach
- o Boeuf Strogonow
- o Żur śląski

Kolacja III w bufecie:

(proszę wybrać jedną pozycję)

- o Barszcz z pasztecikiem mięsny
- o Zupa cebulowa z grzankami ziołowymi

Cena powyższego menu to 220 zł od osoby dorosłej,
małe dzieci w fotelikach do karmienia ustawionych pomiędzy rodzicami
bez nakrycia przy stole- bezpłatnie,
pozostałe dzieci do 7 roku życia z nakryciem przy stole 50% ceny.

W przypadku serwowania zimnej płyty do stołu (nie w bufecie) obowiązuje dopłata
w wysokości +5 zł/ os.

Ciepłe kolacje mogą być podane gościom do stołu porcjowo, jednak w takim
wypadku należy wybrać po jednej pozycji z każdej z trzech kolacji.

Zapewniamy Państwu napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane,
nie mogą być dostarczone we własnym zakresie. Ich koszt nie jest ujęty w cenie
menu, napoje rozliczamy po podsumowaniu ilości wydanej na przyjęcie.

Ceny napojów:

Woda niegazowana z miętą i cytryną w litrowej karafce	5 zł
Soki owocowe w litrowej karafce	10 zł
Napoje gazowane (Coca-Cola Cola zero, Fanta, Sprite, Kropla Beskidu gazowana) 0,25 but. szklane lub 0,5 but. plastikowe	6 zł

Torty i ciasta nie są ujęte w cenie menu, należy je dostarczyć we własnym zakresie.

Alkohol nie jest ujęty w cenie menu, należy dostarczyć go we własnym zakresie.
Do otwartej butelki wódki czystej doliczana jest opłata serwisowa w wysokości
5 zł za butelkę.

Proponujemy Państwu zakup piwa w restauracji zgodnie z zamówieniem gości
z rabatem w wysokości 20%.

W dniu przyjęcia oferujemy Państwu bezpłatny wstęp do Parku Przygód i Atrakcji
dla wszystkich gości
(w okresie od kwietnia do października w przypadku pomyślnej pogody)

Dla dzieci oferujemy wstęp do Rodzinnego Centrum Rozrywki Alele
w cenie 25 zł/ dziecko + ochraniacze na obuwiu dla dorosłego opiekuna 1 zł
(bez ograniczeń czasowych w godzinach otwarcia sali zabaw w dniu przyjęcia).

W cenie oferujemy Państwu pełne nakrycie stołu (obrusy, zastawa stołowa, bieżniki i serwetki (kolor do wyboru), świece i białe kwiaty).
Mogą Państwo we własnym zakresie skorzystać z ofert salonów florystycznych.

W restauracji zmieścimy maksymalnie 100 osób. Minimalna liczba gości do pełnej rezerwacji sali na wyłączność to 50 osób. W przypadku mniejszej liczby gości obowiązkowa będzie dopłata.

Istnieje możliwość zorganizowania ceremonii na tarasie przy restauracji.
W przypadku rezerwacji dolnej części tarasu na czas trwania ceremonii obowiązuje dopłata w wysokości 1000 zł, przy rezerwacji tarasu na cały dzień obowiązuje dopłata w wysokości 2000 zł.

Za usługę barmańską z powierzonego alkoholu obowiązuje dopłata w wysokości 500 zł.

Żywność pozostałą po przyjęciu pakujemy do plastikowych pojemników (2 zł/ szt.)
Istnieje również możliwość dostarczenia własnych pojemników przed przyjęciem.