

Menu na wesela
(oferta obowiązuje dla rezerwacji dokonanych od 1.09.2023 na rok 2023 i 2024)

W cenie każdego z wariantów

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz toast lampką Prosecco i/lub Mionetto bezalkoholowego

Nielimitowany pakiet napojów: kawa, herbata, sok pomarańczowy, jabłkowy, woda niegazowana

Żywe kwiaty, pokrowce na krzesłach

Rabaty

Dzieci do lat 4- bezpłatnie, dzieci w wieku 4-10 lat oraz obsługa techniczna (fotograf, DJ, zespół, kamerzysta, animator dla dzieci itp)- 50%

Wariant I

Obiad

Przystawka

Pasztet z dziczyzny podany z żurawiną duszoną w winie oraz grzanką tymiankową
Zupy

Consomme z kaczki podane z domowym makaronem i lubczykiem

Krem z pomidorów z bazyliowym pesto

Dania główne (do wyboru 3 pozycje)

Bitki wieprzowe duszone w sosie borowikowym

Pierś z kurczaka owinięta w plaster bekonu, zapiekana z rozmarynem, oprószona parmezanem

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem, marynowana w rozmarynie, podana w sosie własnym

Filet z dorsza smażony na oliwie cytrynowej, podany z duszonymi porami

Dodatki: ziemniaki gotowane, ryż z warzywami, kasza gryczana

Świeże sałaty z winegretem, buraki, surówka z białej kapusty

Słodki bufet

Sernik

Jabłecznik

Brownie

Ciasto z galaretką i owocami

Zimne przekąski (łącznie 5 przekąsek/os)

Śledziki marynowane w oliwie z cebulką i kaparami

Galantyna z kurczaka faszerowana omletem i orzechem włoskim

Tymbaliki drobiowe z delikatną, klarowną galaretką

Roladka z kurczaka faszerowana serem feta i oliwkami

Mus z wędzonego łososia podany na grzance

Sałatka z pulpecikami mięsnymi, selerem naciowym, cebulą i jajkiem

Parfait z kaczki wątrobiany z karmelizowaną cebulką podane na grzance

Grillowana cukinia faszerowana serem camemberti suszonym pomidorem

Pieczywo, masło

Danie gorące w nocy

Żurek z białą kiełbasą na własnym zakwasie aromatyzowany świeżym majerankiem

Cena 290 zł/os

Cena w okresie 15.07- 20.08 oraz w długie weekendy 340 zł/os

Wariant II

Obiad

Przystawka

Parfait z kaczey wątróbki z karmelizowaną cebulą na grzance

Zupy

Krem z pora i pieczonych ziemniaków z dodatkiem wiejskiej śmietany podany z kluskami cielęcymi

Zupa z leśnych grzybów

Dania główne (do wyboru 3 pozycje)

Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym

Eskalopki z piersi indyka zapiekane z suszonymi pomidorami, białą mozzarellą i świeżą bazylią

Bitki ze schabu wieprzowego duszone z chorizo picante, paloną papryką i czerwoną cebulą
Filet z dorsza, smażony na oliwie, podany z konfiturą cytrynową

Dodatki: ziemniaki pieczone z serem, bekonem oprószone szczypiorkiem, risotto z warzywami korzeniowymi i zielonym groszkiem

Miks kruchych sałat z winegretem/pomidory z cebulą, kruszonym pieprzem, bazyliowym ekstraktem skąpane w oliwie extra vergine, fasolka szparagowa na ciepło z masełkiem

Słodki bufet

Mini desery - mus czekoladowy z wiśniami, panna cotta z truskawką

Ciasto (różne ciasta w formie małych ciasteczek w papilotkach)

Zimne przekąski (łącznie 5 przekąsek/os)

Śledzie marynowane z estragonem podane z cebulką i oliwą

Wątróbka drobiowa zapiekana w plastrze bekonu

Pasztet z dzika podany z żurawiną

Vol-au-vent faszerowane pastą z wędzonego łososia

Rostbef pieczony na różowo zawijany z serem pleśniowym typu jersey oraz rukolą

Rolada z łososia faszerowana dorszem glazurowana fondem rybnym podana z kawiolem tobiko

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana borowikami pieczona w plastrze bekonu
Sałatka z ziemniaków, marynowanej cebuli i owoców morza (małże, ośmiorniczki, kalmary, krewetki) skropiona cytryną

Pieczyno, masło

Danie gorące w nocy

Boeuf bourguignon z gnocchi

Cena 330 zł

Cena w okresie 15.07- 20.08 oraz w długie weekendy 380 zł/os

Wariant III
Gorące posiłki (serwowane co 1,5- 2 godz)

Posiłek I

Zupy

Zupa borowikowa

Krem ze szparagów

Dania główne

Zraziki z wołowiny z boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym

Fileciki z sandacza w sosie szałwiowym

Ziemniaki pieczone w ziołach, kopytka

Świeże sałaty z pomidorem, ogórkiem i winegretem

Posiłek II

Fileciki z piersi kurczaka w sosie ze szparagów

Bitki ze schabu duszone w pieczarkach

Ziemniaki gotowane, ryż z warzywami

Posiłek III

Pierogi ruskie jarskie/ okrasa z cebulki

Pierogi z mięsem/ okrasa z boczku i cebulki

Posiłek IV

Strogonow wołowy/ bagietka

Zimny bufet

Stolik wiejski

Kiełbasy wędzone 100g/os

Mięsa wędzone 100g/os

Ryby wędzone 100g/os

Metka, smalec

Ogórki kiszone

Marynaty

Sałaty, pomidory, ogórki świeże, papryka, oliwki, feta, suszone pomidory, kawałki grillowanego kurczaka, winegret- składniki do samodzielnej kompozycji sałat

Bufet słodki

Mini desery (mus sernikowy, pana cotta z sosem malinowym, mus czekoladowy z wiśniami, creme brulle)

Mini tartaletki z kremem i owocami

Mini ptysie z kremem

sernik, jabłecznik, ciasto drożdżowe z owocami

Cena 380 zł

Cena w okresie 15.07- 20.08 oraz w długie weekendy- 430 zł/os

Wariant IV

Obiad

Przystawka

Rostbef pieczony na różowo z rozmarynem, podany z karmelizowaną gruszką oraz omletem szparagowym

Zupy

Zupa z leśnych grzybów podana z wędzoną gęsiną

Krem z pieczonej papryki

Dania główne (do wyboru 3 pozycje)

Soczysta pierś kurczaka z kostką faszerowana szynką parmeńską i serem grana padano pieczona z świeżą szalwią i białym winem

Połędwiczka wieprzowa smażona na oliwie w prażonej kaszy gryczanej, podana z sosem demi glace z palonych kości cielęcych i wołowych

Kacze udko confit, zapieczone z warzywami duszonymi w czerwonym winie

Stek z łososia norweskiego z grilla, podany z grillowanym bakłażanem i cukinią

Dodatki: ziemniaki pieczone z serem, bekonem i szczypiorkiem, gnocchi z masłem

Buraczki zasmażane na ciepło, miks kruchych sałat z winegretem, soczewica duszona z warzywami

Słodki bufet

Mini desery (łącznie 2 desery/os)

Mus z białej czekolady

Pana cotta z malinami

Creme brulee

Mus sernikowy z maracują

Filetowane owoce

Zimne przekąski (łącznie 5 przystawek/os)

Tarta borowikowa

Parfait z kaczkiej wątroбки z karmelizowaną cebulą

Roladka z piersi kurczaka faszerowana wędzoną słoniną i oscypkiem

Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana musem z kurzej wątroбки podana z konfiturą z czerwonej cebuli

Łosoś gravlax marynowany w ginie, soli morskiej i koprze podany z sosem z surowych żółtek i musztardy dijon

Małże nowozelandzkie zapiekane w porach i śmietanie

Tatar z polędwicy wołowej podany z marynowanym borowikiem, korniszonem i cebulką

Wędzone ryby z cytryną podane na desce

Kapary podane w puszystym serku i oprószone parmezanem

Pikantna sałatka z pulpecikami wieprzowymi, selerem naciowym, marynowaną papryką, jajkiem i cebulą

Pieczyno, masło

Danie gorące w nocy

Jagnięcina pieczona z bakłażanem, pomidorami, czosnkiem, ziołami i czerwonym winem

Cena 420 zł

Cena w okresie 15.07- 20.08 oraz w długie weekendy 470 zł/os

Alkohol (dotyczy każdego z wariantów menu)

Ilość pełnopłatnych gości weselnych:

powyżej 60 osób- możliwość wniesienia własnego alkoholu, nie pobieramy „korkowego”
40-59 osób- promocyjne ceny na alkohol (Wyborowa 0,5l- 50 zł, wino stołowe, hiszpańskie, półwytrawne, białe i czerwone- butelka 0,75l- 45 zł, włoskie, wytrawne, białe i czerwone- butelka 0,75l- 50 zł, promocyjne ceny na inne alkohole) lub opłata korkowa (wódka- 15 zł/os, wino- 15 zł/os, wódka i wino- 20 zł/os, dodatkowe alkohole- 5 zł/ każdy dodatkowy gatunek alkoholu, opłata dotyczy osób pełnoletnich)
poniżej 40 osób- podstawowe ceny alkoholi (wódka 0,5l od 80 zł, wino but 0,75l od 49 zł, whisky 0,7l- od 175 zł, rum 1l- od 200 zł, piwo 0,4/05l- od 12 zł)

Nielimitowany pakiet alkoholi

(ceny dotyczą pełnoletnich uczestników wesela)

Wódka+ wino- powyżej 60 osób-80 zł/os, 40-59 osób- 95 zł/os, poniżej 40 osób- 110 zł/os
Wódka+ wino+ whisky- powyżej 60 osób-100 zł/os, 40-59 osób- 120 zł/os, poniżej 40 osób- 150 zł/os

Opcje dodatkowe

Koktajl Bar Alkoholowy

Karta 4-5 koktajli, dwóch barmanów, 3 koktajle na osobę
Cena 85 zł/os, minimum 5000 zł

Napoje gazowane

Pakiet Nielimitowany- 20 zł/os (powyżej 4 lat) lub 5 zł/but (0,25l/0,33l)

Piwo i cydr

KAYAK Pils, KAYAK Pszeniczny (kraft własny)- beczka 30l- 800 zł

Tort weselny

Smak i forma do uzgodnienia- 25 zł/os (w przypadku dostarczenia własnego tortu opłata dodatkowa za serwowanie tortu- 10 zł/os

Stoliki wiejskie

Mini stolik wiejski (podany na półmiskach/ w gliniankach na oddzielnym stole bufetowym swojskie wędliny i mięsa wędzone w sposób tradycyjny (2 kg), smalec (1 kg), ogórki kiszone (2 kg), pieczywo wiejskie
Cena 900 zł

Mały stolik wiejski (podany na półmiskach/ w kamionkach na oddzielnym stole bufetowym)- swojskie wędliny i mięsa wędzone w sposób tradycyjny (4 kg), smalec (1 kg), metka (0,5 kg), wątrobianka (0,5 kg), ogórki kiszone (2 kg), warzywa (2 kg), pieczywo wiejskie
Cena 1400 zł

Stolik wiejski (podany na oddzielnym stole bufetowym ze stelażem do powieszenia części produktów)- swojskie wędliny i mięsa wędzone w sposób tradycyjny (8 kg), smalec (2 kg), metka (1 kg), wątrobianka (1 kg kg), ogórki kiszone (4 kg), warzywa (3 kg), pieczywo wiejskie
Cena 2200 zł