



*Propozycja menu na wesele
Planowana liczba osób 80*

*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą- życzenia rodziców
Lampka wina lub wina musującego*

Przystawka

koktajl z kurczaka lub szynki na sałacie lodowej z sosem ziołowym

Zupa

Rosół lub włoska pomidorowa z bazylią i lanymi kluseczkami

Danie główne

*polędwiczki wieprzowe w aksamitnym sosie nutą żurawiny
ziemniaczki + zestaw surówek*

lub jaskółcze gniazda

dla dzieci – kotleciki drobiowe podane z frytkami i zestaw surówek

Deser:

lody z gorącym musem owocowym

Bufet – dania zimne

*mięsiwa pieczone z 3 sosami
galantyna drobiowa w galarecie
jajka w szynce na postumencie z sałatki jarzynowej
deska serów
rolada rybna ze szpinakiem*

śledź po sultańsku i staropolsku
sałatka grecka
sałatka z kurczaka wędzonego
przekąski warzywne
sałatka z owoców sezonowych

Stół staropolski

Gicz pieczona
salceson
boczek faszerowany pieczony
kielbasy swojskie
smalec i kiszane ogórki

godz. 22:00
Polewka zamkowa
Pałki drobiowe faszerowane

godz 01:00
Barszcz czerwony z pasztecikiem
lub tradycyjne flaczki

godz 02:30

bigos myśliwski lub zupa gulaszowa podane w chlebie

kawa, herbata bez ograniczeń

Dodatkowo płatne:
*Fontanna czekoladowa z kaskadą owoców / 12 zł os/
prosię pieczone -350 – 450 zł*

dekoracja sali w cenie – dopłata za żywe kwiaty i balony

pokój dla Państwa Młodych – gratis
Pokoje dla gości w cenie 25 zł os/doba

Cena 145 zł od os, dzieci 60 zł