



Oferta

- nocleg ze śniadaniem: od 95,- zł/ osoba
- przyjęcie weselne: od 160,- zł/ osoba
- przyjęcie weselne w plenerze: od 170,-/ osoba
- oprawa muzyczna/ DJ: od 1200,- zł*

* koszt uzależniony od długości usługi oraz programu artystycznego

Menu weselne



Przystawka:

Pasztet staropolski z konfiturą cebulową

Zupa:

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem

Danie główne:

Filet drobiowy panierowany w płatkach zbożowych podawany z ziemniakami w rozmarynie i zestawem surówek

Deser:

Patera ciast bankietowych (smaki do wyboru)
Patera owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (szynka wiejska wieprzowa, szynka drobiowa, salami, baleron gotowany)
- rolada z kurczaka
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- deska serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- jajka w majonezie
- śledź w śmietanie z cebulką
- sałatka jarzynowa
- sałatka pikantna z porów
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs

Gorąca kolacja I

pstrąg pieczony w migdałach podawany z frytkami i z zieloną sałatą

Gorąca kolacja II

barszczyk czerwony podawany z pasztecikiem

W cenie zestawu:

- 0,5l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy i obsługa kelnerska

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (z marżą 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej



PROPOZYCJA II

160 zł/osoba

Przystawka

Roladki szynkowe z musem chrzanowym,

Zupa

Krem z selera podawany z chrupiącymi grzankami

Danie główne:

Sztufada wołowa szpikowana wędzonką i warzywami podawana z białymi kłuseczkami, mięsnym sosem i sałatką z czerwonej kapusty

Deser:

Patera ciast (smaki do wyboru)
patera owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (szynka wiejska wieprzowa, szynka drobiowa, salami, baleron gotowany)
- rolada z kurcząt
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- deska serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- jajka w majonezie
- śledź w oleju z cebulką
- sałatka ziemniaczana z cebulką i boczkiem
- sałatka pikantna z pieczarek
- pikle konserwowe
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs

Gorąca kolacja I

Eskałopki z kurczaka z brzoskwiniami podane z pieczonymi ziemniaczkami i zieloną fasolką szparagową

Gorąca kolacja II

Żurek domowy z jajkiem i kielbasą

W cenie zestawu

- 0,5l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej



PROPOZYCJA III

190 zł/osoba

Przystawka

Filet drobiowy grillowany serwowany na bukiecie sałat z sosem czosnkowym

Zupa

Francuska cebulowa na białym winie podawana z żółtym serem i grzankami

Danie główne

Połudwiczki wieprzowe nadziewane pieczarkami i zawijaniec drobiowy faszerowany warzywami podawane z zestawem surówek wiosennych i bezikami ziemniaczanymi

Deser:

patery ciast bankietowych (smaki do wyboru)
patery owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (szynka wiejska wieprzowa, połędwica sopocka, karczek pieczony z czosnkiem, salami)
- kurczak faszerowany
- kiełbasa swojska
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- pasztet domowy
- półmisek serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- jajka faszerowane
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- sałatka meksykańska
- sałatka z kurczakiem wędzonym
- pikle konserwowe
- ogórki kiszane
- smalec domowy
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs (czosnkowy, tatarski)

Gorąca kolacja I

staropolska pieczona szynka wieprzowa podawana z kiszoną zasmażaną kapustą z grzybami i pieczonymi w ziołach ziemniakami

Gorąca kolacja II

pikantna zupa gulaszowa z kluseczkami

W cenie zestawu:

- 1l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej

PROPOZYCJA IV

190 zł/osoba

Przystawka

Galantyna drobiowa z sosem cumberland

Zupa

Delikatny krem pieczarkowy z makaronem lub groszkiem ptysiowym

Danie główne

Rolada ze schabu oraz medalion drobiowy podawane z pieczonymi ziemniakami purre oraz z brokułami z wody i surówką z selera z orzechami

Deser

patera ciast bankietowych (smaki do wyboru)
patera owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (szynka wiejska wieprzowa, polędwica sopocka, karczek pieczony z czosnkiem, salami)
- kurczak faszerowany
- kiełbasa swojska
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- pasztet domowy
- półmisek serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- jajka faszerowane
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- sałatka grecka z serem feta
- sałatka z szynką, serem i majonezem
- pikle konserwowe
- ogórki kiszone
- smalec domowy
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs (czosnkowy, tatarski)

Gorąca kolacja I

Sandacz pieczony w szampańskim sosie podawany na liściach szpinaku z kolorowym ryżem

Gorąca kolacja II

Wieprzowina duszona w porach

W cenie zestawu:

- 1l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej

Przystawka

Róża z łososia wędzonego podawana na sosie szczypiorkowym z białymi tostami

Zupa

Krem brokułowy z płatkami migdałów

Danie główne

Sakiewki z polędwiczek nadziewane leśnymi darami, faszerowane kieszonki drobiowe oraz zrazy „polskie” podawane z kopytkami złocistymi, sosem borowikowym, zieloną fasolką szparagowa oraz sałatką z czerwonej kapusty

Deser:

patery ciast bankietowych smaki (do wyboru)
patery owoców

Zimna płyta – szwedzki bufet:

- kaczka faszerowana
- półmisek wędlin (polędwica sopocka, szynka wiejska wieprzowa, wyborny salceson wieprzowy, salami z przyprawami, karczek pieczony z czosnkiem)
- kiełbasa swojska
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- rostbef pieczony
- pasztet staropolski z konfiturą cebulową
- półmisek serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbali z drobiu
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- sandacz w galarecie
- sałatka jarzynowa
- sałatka z kurczakiem i selerem
- sałatka grecka
- pikle konserwowe
- ogórki kiszane
- smalec domowy
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs (czosnkowy, tatarski)

Gorąca kolacja I

Stek z indyka w pieprzowym sosie podawany z pieczonymi ziemniakami puree i faszerowanymi pomidorami

Gorąca kolacja II

Żurek krakowski w chlebie

W cenie zestawu:

- 1 l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej



PROPOZYCJA VI

210 zł/osoba

Przystawka
Sandacz w galarecie

Zupa
Wykwintna zupa borowikowa z kluseczkami francuskimi

Danie główne:
Eskalop drobiowy Genoise (z serowo-szynkowym nadzieniem), pieczeń cielęca oraz szpadka schabowa podawane z bezikami ziemniaczanymi i kolorowymi surówkami

Deser:
patera ciast bankietowych (do wyboru)
patera owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (polędwica sopocka, szynka wiejska wieprzowa, wyborny salceson wieprzowy, salami z przyprawami, karczek pieczony z czosnkiem)
- kielbasa swojska
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- pasztet staropolski z konfiturą cebulową
- półmisek serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- jajka faszerowane musem kawiorowym
- sałatka z tuńczykiem
- sałatka z serem i szynką
- sałatka z porów
- pikle konserwowe
- ogórki kiszzone
- smalec domowy
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs (czosnkowy, tatarski)

Gorąca kolacja I
Łosoś pieczony w kremowym sosie podawany z kopytkami i bukietem warzyw gotowanych

Gorąca kolacja II
Potrąwka drobiowa z warzywami

W cenie zestawu:

- 1 l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej

MENU WESELNE Z KOLACJĄ GRILLOWĄ



PROPOZYCJA I

170 zł/osoba

Przystawka:

Pasztet staropolski z konfiturą cebulową

Zupa:

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem

Danie główne:

Filet drobiowy panierowany w płatkach zbożowych podawany z ziemniakami w rozmarynie i zestawem surówek

Deser:

Patera ciast bankietowych (smaki do wyboru)

Patera owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (szynka wiejska wieprzowa, szynka drobiowa, salami, baleron gotowany)
- rolada z kurcząt
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- deska serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- jajka w majonezie
- śledź w śmietanie z cebulką
- sałatka jarzynowa
- sałatka pikantna z porów
- pikle konserwowe
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs

Gorąca kolacja I w formie grillu (podawana na tarasie)

- karczek marynowany w ziołach
 - boczek pieczony
 - szaszłyk drobiowy
- pieczone na grillu ziemniaki
- surówka z białej kapusty z koprem
- surówka z selera z orzechami
 - ogórki kiszone
 - pieczywo, masło
 - smalec domowy
- sosy do mięs (czosnkowy, jogurtowy)
 - masło czosnkowe

Gorąca kolacja II

barszczyk czerwony podawany z pasztecikiem francuskim

W cenie zestawu:

- 0,5l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy i obsługa kelnerska

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (z marżą 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej

PROPOZYCJA II

170 zł/osoba

Przystawka

Roladki szynkowe z musem chrzanowym,

Zupa

Krem z selera podawany z chrupiącymi grzankami

Danie główne:

Sztufada wołowa szpikowana wędzonką i warzywami podawana z białymi kłuseczkami, mięsnym sosem i sałatką z czerwonej kapusty

Deser:

Patera ciast (smaki do wyboru)
patera owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wedlin (szynka wiejska wieprzowa, szynka drobiowa, salami, baleron gotowany)
- rolada z kurcząt
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- deska serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- jajka w majonezie
- śledź w oleju z cebulką
- sałatka ziemniaczana z cebulką i boczkiem
- sałatka pikantna z pieczarek
- pikle konserwowe
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs

Gorąca kolacja I w formie grilla (podawana na tarasie)

- żeberka marynowane w piwie
 - karczek z rusztu
 - szaszłyk drobiowy
- pieczone na grillu ziemniaki
- surówka z białej kapusty z koprem
- surówka z selera z orzechami
 - ogórki kiszone
 - pieczywo, masło
 - smalec domowy
- sosy do mięs (czosnkowy, jogurtowy)
 - masło czosnkowe

Gorąca kolacja II

Żurek domowy z jajkiem i kiełbasą

W cenie zestawu:

- 0,5l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej



PROPOZYCJA III

200 zł/osoba

Przystawka

Filet drobiowy grillowany serwowany na bukiecie sałat z sosem czosnkowym

Zupa

Francuska cebulowa na białym winie podawana z żółtym serem i grzankami

Danie główne

Połudwiczki wieprzowe nadziewane pieczarkami i zawijaniec drobiowy faszerowany warzywami podawane z zestawem surówek wiosennych i bezikami ziemniaczanymi

Deser:

patera ciast bankietowych (smaki do wyboru)

patera owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (szynka wiejska wieprzowa, połędwica sopocka, karczek pieczony z czosnkiem, salami)
- kurczak faszerowany
- kiełbasa swojska
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- pasztet domowy
- półmisek serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- jajka faszerowane
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- sałatka meksykańska
- sałatka z kurczakiem wędzonym
- pikle konserwowe
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs (czosnkowy, tatarski)

Gorąca kolacja I w formie grilla

- karczek w ziołach
- filet drobiowy grillowany
- pstrąg z rusztu
- żeberka wieprzowe
- oscypki grillowane
- pieczone na grillu ziemniaki
- bufet sałatkowy: wybór warzyw świeżych z sosami (czosnkowy, jogurtowy, vinaigrette)
 - ogórki kiszane
 - pieczywo, masło
 - smalec domowy
- sosy do mięs (czosnkowy, jogurtowy)
- masło czosnkowe

Gorąca kolacja II

pikantna zupa gulaszowa z kłuseczkami

W cenie zestawu:

- 1l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzyczne



PROPOZYCJA IV

200 zł/osobę

Przystawka

Galantyna drobiowa z sosem cumberland

Zupa

Delikatny krem pieczarkowy z włoskim makaronem lub groszkiem ptysiowym

Danie główne

Rolada ze schabu oraz medalion drobiowy w cięście francuskim podawane z pieczonymi ziemniakami puree (w sezonie wiosenno-letnim młode ziemniaki z koperkiem) oraz z brokułami z wody i surówką z selera z orzechami

Deser

*patera ciast bankietowych (smaki do wyboru)
patera owoców*

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (szynka wiejska wieprzowa, polędwica sopocka, karczek pieczony z czosnkiem, salami)
- kurczak faszerowany
- kiełbasa swojska
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- pasztet domowy
- półmisek serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- jajka faszerowane
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- sałatka grecka z serem feta
- sałatka z szynką, serem i majonezem
- pikle konserwowe
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs (czosnkowy, tatarski)

Gorąca kolacja I w formie grilla (podawana na tarasie)

- karczek w ziołach
- podudzia z kurcząt wędzone i grillowane
- polędwiczki wieprzowe z rusztu
 - boczek grillowany
 - oscypki grillowane
- pieczone na grillu ziemniaki
- bufet sałatkowy: wybór warzyw świeżych z sosami (czosnkowy, jogurtowy, vineagrette)
 - ogórki kiszane
 - pieczywo, masło
 - smalec domowy
- sosy do mięs (czosnkowy, jogurtowy)
- masło czosnkowe

Gorąca kolacja II

Wieprzowina duszona w porach

W cenie zestawu:

- 1l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej



PROPOZYCJA V

230zł/osoba

Przystawka

Róża z łososia wędzonego podawana na sosie szczypiorkowym z białymi tostami

Zupa

Krem brokułowy z płatkami migdałów

Danie główne

Sakiewki z polędwiczek nadziewane leśnymi darami, faszerowane kieszonki drobiowe oraz zrazy „polskie” podawane z kopytkami złocistymi, sosem borowikowym, zieloną fasolką szparagowa oraz sałatką z czerwonej kapusty

Deser:

patery ciast bankietowych smaki (do wyboru)
patery owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- kaczka faszerowana
- półmisek wędlin (polędwica sopocka, szynka wiejska wieprzowa, wyborny salceson wieprzowy, salami z przyprawami, karczek pieczony z czosnkiem)
- kiełbasa swojska
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- rostbef pieczony
- pasztet staropolski z konfiturą cebulową
- półmisek serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- sandacz w galarecie
- sałatka jarzynowa
- sałatka z kurczakiem i selerem
- sałatka grecka
- pikle konserwowe
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs (czosnkowy, tatarski)

Gorąca kolacja I w formie grilla (podawana na tarasie)

- grillowany filet drobiowy
- szaszłyk wieprzowy z warzywami
 - schab z kostką
 - łosoś z rusztu
 - oscypki grillowane
- pieczone na grillu ziemniaki
- bufet sałatkowy: wybór warzyw świeżych z sosami (czosnkowy, jogurtowy, vineagrette)
 - ogórki kiszane
 - pieczywo, masło
 - smalec domowy
- sosy do mięs (czosnkowy, jogurtowy)
 - masło czosnkowe

Gorąca kolacja II

Potrąwka z kurcząt z warzywami

W cenie zestawu:

- 1,5l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej

PROPOZYCJA VI

230zł/osoba

Przystawka Sandacz w galarecie

Zupa

Wykwintna zupa borowikowa z kluseczkami francuskimi

Danie główne

Delikatny filet z kurczaka, pieczeń cielęca oraz szpadka schabowa podawane z bezikami ziemniaczanymi, blanszowanymi warzywami i kolorowymi surówkami

Deser:

patera ciast bankietowych (do wyboru)
patera owoców

Zimna płyta - szwedzki bufet:

- półmisek wędlin (połędwica sopocka, szynka wiejska wieprzowa, wyborowy salceson wieprzowy, salami z przyprawami,
- karczek pieczony z czosnkiem)
- kiełbasa swojska
- schab nadziewany śliwkami i morelami
- pasztet staropolski z konfiturą cebulową
- półmisek serów (żółte, wędzone, pleśniowe)
- tymbaliki z drobiu
- fantazje śledziowe na trzy sposoby
- jajka faszerowane musem kawiorowym
- sałatka z tuńczykiem
- sałatka z serem i szynką
- sałatka z porów
- pikle konserwowe
- pieczywo, masło
- zimne sosy do mięs (czosnkowy, tatarski)

Gorąca kolacja I w formie grilla (podawana na tarasie)

- grillowana szynka wieprzowa
- szaszłyk drobiowy z warzywami
 - hamburgery z grilla
 - pstrąg pieczony na grillu w folii
- grillowane warzywa (papryka, cukinia, pomidory)
 - pieczone na grillu ziemniaki
- bufet sałatkowy: wybór warzyw świeżych z sosami (czosnkowy, jogurtowy, vinaigrette)
 - ogórki kiszone
 - pieczywo, masło
 - smalec domowy
- sosy do mięs (czosnkowy, jogurtowy)
 - masło czosnkowe

Gorąca kolacja II gulasz po burgundzku

W cenie zestawu:

- 1,5 l napoju na osobę (wody mineralne, soki owocowe, napoje typu cola, fanta, sprite)
- Kawa, herbata na życzenie
- podstawowa dekoracja kwiatowa stołów
- wynajem sali na czas imprezy

Cena nie zawiera:

- napojów alkoholowych - płatnych wg spożycia (marża 25%)
- tortu weselnego (cena uzależniona od wagi oraz smaku wybranego tortu)
- dodatkowej dekoracji kwiatowej sali
- oprawy muzycznej