

OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO CZ.1/2

OFERTA W SKRÓCIE:

Koszt organizacji przyjęcia weselnego w sobotę:	do uzgodnienia
Koszt organizacji przyjęcia weselnego w piątek:	do uzgodnienia
Dzieci między 3. a 13. rokiem życia:	50% powyższych cen
Dzieci do 3. roku życia:	bezpłatnie

W cenie podstawowej:

- 1. Dania gorące:** 5
- 2. Zimne przekąski:** 11
- 3. Owoce**
- 4. Ciasta**
- 5. Napoje zimne:** bez limitu
- 6. Napoje gorące:** bez limitu
- 7. Szampan na powitanie:** dla wszystkich gości
- 8. Chleb na powitanie:** dla Nowożeńców
- 9. Pokój Nowożeńców**
- 10. Klimatyzowana sala na 200 osób**
- 11. Parking dla wszystkich gości**
- 12. Ogród z drewnianą altaną na 60 osób, miejscem na grilla oraz placem zabaw dla dzieci**

OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO CZ.2/2

OFERTA W ROZWINIĘCIU:

DANIA GORACE – Wybieramy 5 dań gorących

1. Rosół tradycyjny z makaronem/ rosół na bazancie z pierożkami cielęcymi/ zupa borowikowa z łązankami i plastrami polędwicy/ flaki tradycyjne/ zupa gulaszowa po zbójnicku / zupa kurkowa po polsku - **2 zupy do wyboru**
2. Roladka z polędwiczki wieprzowej zawijana z mozzarellą w sosie winno-tymiankowym/ Polędwiczki wieprzowe z kurkami w śmietanie/ Polędwiczki zapiekane z pieczarkami / Schab z kostką oczyszczoną, faszerowany borowikami w sosie rozmarynowym / Filet z kurczaka z kostką, faszerowany pomidorami marynowanymi w sosie kołędowym/ Dodatki: ziemniaki z wody/ kluski francuskie/ kopytka/ kompozycja warzyw z masłem ziołowym / mini marchewki glazurowane / bukiet surówek/ sałata ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorem/ mizeria - **danie podane po zupie**
3. Deska szlachecka: Udziec pieczony w całości oraz żeberka pieczone, mini golonka bez kości, zrazy wołowe, pyzy z mięsem, zestaw pierogów, ziemniaki opiekane, kasza gryczana, kapusta zasmażana, surówek wiejska, – dopłata ...zł/100osób przy rezygnacji z jednego dania gorącego. **Płonące danie serwowane na sali w obecności gości.**
4. **Dania gorące w ramach menu:** Bioderka drobiowe szpikowane warzywami, owijane bekonem z duetem sosów: czosnkowy i pomidorowy pikantny / Ligawa wołowa duszona z ananase w sosie sojowo-ziołowym / Bitki cielęce w sosie pieprzowo-musztardowym / Filet z kurczaka grillowany, zapiekany z szynką i gorgonzolą. Dodatki: kluski półfrancuskie, kluski śląskie, kopytka, ziemniaki opiekane po polsku, kasza gryczana z boczkiem i cebulą, buraczki zasmażane z gruszką, surówka wiosenna, warzywa grillowane
5. **Przekąska gorąca za dopłatą ...zł/os. lub rezygnacja z jednej zimnej przekąski:** boeuf strogonow/ mix pierogów (z mięsem, kapustą i grzybami, z kaszą gryczaną, ruskie) / kawałki kurczaka smażonego w cieście w sosie miodowo-paprykowym
6. **Torty:** śmietanowy z wiśniami / truskawkami / czekoladowy / malinowo-czekoladowy – ...zł/kg. **Kształty:** piętrowy tradycyjny/ płaski/ amerykański olbrzym okrągły/ amerykański olbrzym kwadratowy
7. Kaczka luzowana pieczona w pomarańczach z konfiturą żurawinową / Rolada z perliczki w sosie kolendrowym / Filet z sandacz w chrupiącym cieście z sosem koniakowo-koperkowym / Filet z łososia pieczony w sosie cytrynowo-maślanym / Gregorianka smażona soute w sosie limonkowo-imbirowym / bukiet sałat z winegret/ ryż smażony z warzywami / ziemniaki w mundurkach zapiekane z serkiem szczypiorkowym / złociste ćwiartki ziemniaczane. **Możliwość wyboru 2 dań, serwowane w półmiskach**
8. Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego z farszem mięsny/ żurek z jajem i kielbasą / barszcz biały na gąskach z szynką wiejską

PRZEKASKI ZIMNE – Wybieramy 11 przekąsek zimnych

1. Półmisek wędlin wiejskich (kaszanka, salceson biały, salceson czarny ozorkowy, kielbasa pieprzowa, kielbasa czosnkowa, kielbasa obsuszana, pasztet wieprzowy).
2. Półmisek wędlin tradycyjnych (szynka wędzona, szynka wędzona, parzona, schab wędzony obsuszany, boczek wędzony, parzony, karkówka pieczona, schab pieczony ze śliwką, schab pieczony z morelą, salami, kabanos, kielbasa domowa).
3. Śledź w trzech smakach (cebula, sos śmietanowy, sos pomidorowy)/ śledź w oleju z cebulą.
4. Różyczki z łososia podawane na placuszkach z cukinii skropione kwaśną śmietaną/ bukiet ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)/ łosoś na musie chrzanowym/ rurki z łososia z serkiem szczypiorkowo-cytrynowym.
5. Galarety mięsne: Indyk pieczony w miodzie i malinach / roladka drobiowa z pikantnymi warzywami / schab po warszawsku / schab ze śliwką / nóżki wieprzowe / szparagi zawijane w szynkę z komina na sałatce jarzynowej / Rolada z jelenia w ziołach leśnych / Rolada cielęcwo-wołowa marynowana w musztardzie francuskiej i pieprzy młotkowym.
6. Galarety rybne: Filet z sandacza / galaretko łososiowo-krewetkowa / pstrąg w galarecie układany w całość / łosoś w galarecie / szczupak faszerowany w galarecie / gregorianka w galarecie cytrynowej.
7. Sałatki: sałatka cesarska (zestaw sałat, kurczak grillowany, sos czosnkowy, płatki parmezanu), Sałatka nicyjska z jajem i tuńczykiem, sałatka z mini mozzarelli i pomidorków z bukietem warzyw oprószone pestkami słonecznika, sałatka szopska, sałatka krewetkowa z marynowanym selerem i pikantną papryką, sałatka fasolowa ze śliwką kalifornijską, koszerna z wątróbką w sosie balsamiczno-porzeczkowym, sałatka z tropików w asyście wędzonego indyka z owocami/ z kurczaka z rusztu, sałaty lodowej i borówek w sosie miodowo -musztardowym/ jarzynowa tradycyjna/grecka/ sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek, węgierska na ostro, sałatka z pieczoną kaczką i karmelizowanymi owocami z dressingiem jagodowym.
8. Jaja faszerowane mix: jaja w majonezie, jaja z kawiozem, jaja z farszami (pieczarkowy, koperkowy, szynkowy)/ gniazdko przepiórcze w sosie rozmarynowym , jaja po wiedeńsku w sosie majonezowo-chrzanowym i musztardą diją.
9. Rolada cielęca z marynowanym pieprzem podawana na warzywnym jullien z aromatycznym sosem/talerz przekąsek z dziczyzny / filet z gęsi z galaretką z czarnej porzeczki skropiony sosem balsamiczno-pomarańczowym / roladki paprykowo-serowe z dipem ogórkowo-jogurtowym / gruszka grillowana z szynką parmeńską skropiona sosem balsamicznym/ przekładaniec lordowski w sosie czosnkowym/ roladki z cukinii z serem i marynowanymi pomidorkami/ deska serów (brie, rokopól, camembert, ser żółty z dziurami 2 sery smakowe) udekorowane winogronami / pikantna aromatyczna wołowina w aromatycznym ogórku / tortilla z grillowanym indykiem, warzywami i serem risotta / polędwiczki wieprzowe z mussem serowo-kaparowym na marynowanych krążkach buraczanych
10. Tatar tradycyjny/ carpaccio z polędwicy wołowej/ tatar z łososia/ łosoś marynowany.

W standardzie:

1. Przystawki: warzywa świeże, konserwowe, sos tatarski, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane, masła smakowe.
2. Owoce w stoły w owocarkach / filetowane na lustrze na stole szwedzkim.
3. Napoje: Coca-cola, woda gazowana, niegazowana z miętą i cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, kawa, herbata na stole szwedzkim oraz roznoszone do stołów na życzenie gości.
4. Zestaw ciast np. szarlotka, sernik, makowiec, gruszkowiec, jogurtowe, cappucino, kiwi, babeczki – stoły gości/ stół szwedzki

Dodatkowo:

1. Alkohol klienta podany w cooler'ach – ... zł
2. Roznoszenie alkoholu klienta - ... zł
3. Barman + dodatki – ...zł
4. Alkohol dla barmana- ... zł

Desery

1. Stół deserowy: fontanna czekoladowa, owoce żelowane, desery w pucharkach, słodycze – ... zł na 100 osób
2. Lody z owocami i bitą śmietaną po pierwszych tańcach – ...zł/szt
3. Lody waniliowe z gorącymi malinami -...zł/szt
4. Oryginalny podlaski sękacz – ...zł
5. Owoce żelowane wyeksponowane na lustrze - ... zł na 100 osób
6. Fontanna czekoladowa z owocami - ...zł na 100 osób

Dodatkowe atrakcje:

1. Stół wiejski: kielbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec w trzech smakach, ogórki kiszzone, siwucha x 2 but. po 0,5L. - (...zł na 100 osób) stół wiejski można wzbogacać: udziec wieprzowy ...zł, prosie w całości ...zł
2. Stół myśliwski: udziec z dzika, kielbasy z sarny i dzika, pasztet z zająca, bażant w pierzu, comber z sarny, szynka z jelenia, grzyby, żurawina, galaretkę z bażanta -... zł na 100os.
3. Stół śródziemnomorski: ośmiornica, raki, małże, kalmary, krewetki, kraby, łosoś marynowany - od ...zł na 100 os.
4. Stół sushi – ...zł na 100 os.
5. Stół grecki: krem z ikry dorsza, jogurt grecki, ostra pasta serowa, mus z bakłażanów, sałatka z owoców morza, liście winogron z mięsem i ziołami, panierowany kozi ser, koktajl z krewetek, mięsne kuleczki z czosnkiem, ośmiornica w oliwie i occie winnym, marynowana papryka z serem feta, wybór oliwek, pita – ...zł na 100 os.
6. Deska dzikiego ptactwa – ...zł na 100 os.
7. Ryba w całości (jesiotr, łosoś, sum) – ok. 3-4kg – ...zł
8. Kosz ryb prosto z wędzarni – ...zł
9. Indyk w całości –... zł
10. Live cooking - Przygotowywanie dań przez kucharzy na sali (połędwica wołowa, krewetki, połędwiczki wieprzowe, połędwiczki drobiowe, makarony, sosy, dodatki , 1 kucharz na 100 os.) – ...zł
11. Bażant w pierzu - ... zł / szt.
12. Prosię pieczone w całości z kaszą gryczaną i surówką wiejską – ...zł
13. Dzik z kaszą gryczaną pieczony -... zł
14. Jagnię pieczone z białą kaszą gryczaną – ...zł
15. Udziec wieprzowy pieczony w całości z ziemniakami po polsku i bukietem warzyw ...zł/szt.- 1 szt./50 osób
16. Piwo beczkowe 30L-...zł
17. Pokój dla Młodej Pary (bezpłatny)
18. Pokoje – ...zł / os.
19. Dekoracja kwiatami (cena do uzgodnienia w zależności od pakietu od 500zł do 3000zł)
20. Podświetlenie ścianki – ...zł
21. Sztaluga z ramą na plan stołów.
22. Pokrowce na krzesła - ...zł / szt.
23. Okrągłe stoły – ... zł / os.
24. Wystrzał Szlachcica z dwóch armat na przywitanie pary młodej – ...zł

SALA BANKIETOWA
GR-AND

