



## **Pakiet Brylantowy: 340 zł / os.** **Nasza oferta promocyjna ważna** **do Maja 2024 roku: 310 zł / os.**

### **W cenie pakietu:**

- Powitanie chlebem, solą i wódką/wodą oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców
- Toast winem musującym + życzenia na sali
- Obiad weselny (zupa i danie główne)
- Deser
- Zimna płyta stołach gości(możliwa zamiana na stoły szwedzkie)
- Trzy ciepłe kolacje serwowane
- Napoje nielimitowane (soki 100%, woda, napoje gazowane)
- Nielimitowany alkohol (wódka, wino, piwo)
- Tort, ciasta, ciasteczka
- Pokrowce na krzesła
- Fontanna czekoladowa (w zestawie ze świeżymi owocami i kruchymi ciasteczkami)
- Podświetlany napis LOVE
- Serwis kawowy dokładany
- Obsługa drink baru (alkohole we własnym zakresie)
- Apartament dla Nowożeńców
- Profesjonalna obsługa
- Indywidualne przygotowanie stołów (nakrycie, dobór zastawy oraz dodatków)

### **Zupy do wyboru 1 pozycja :**

- Rosół królewski z kluseczkami z gęsiny i makaronem
- Rosół domowy z makaronem
- Zupa krem pomidorowo-bazyliowa z czosnkowymi grzankami / ptysiami

### **Dania główne do wyboru 2 pozycje:**

- Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim
- Sakiewka drobiowa z serem i pieczarkami
- Tradycyjna rolada śląska w sosie pieczeniowym
- Panierowane roladki drobiowe nadziewane pieczarkami
- Schab nadziewany szpinakiem i serem mozzarella

### **Dodatki do wyboru 1 pozycja:**

- Kluski śląskie
- Ziemniaki młode z koperkiem (sezonowo)
- Ziemniaki puree
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Puree zapiekane z szalwią i prażoną cebulką

### **Bukiet surówek do wyboru 3 pozycje:**

- surówka z białej kapusty
- surówka z marchewki
- surówka z buraków
- surówka wiosenna (sezonowo)
- mizeria z ogórków

### **Deser do wyboru 1:**

- Puchar lodowy waniliowy z musem malinowym i bitą śmietaną
- Panna Cotta migdałowo-śmietankowa z sosem owocowym
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- Lody po Sułańsku z bakaliami, bitą śmietaną i polewą adwokatową

### **Zimna płyta do wyboru 14:**

- Półmisek wędlin domowych ( szynka wieprzowa, kiełbasa wiejska, kabanosy ) .
  - Półmisek mięs pieczonych (schab, karkówka, pierś z indyka, boczek )
  - Sałatka jarzynowa
  - Sałatka z kurczakiem gyros
  - Sałatka Szefa kuchni
  - Sałatka włoska
  - Sałatka Italiano z makaronem
  - Chrzan z jajkiem
  - Jajka w sosie tatarskim
  - Jajka faszerowane musem pieczarkowym
  - Pieczarki marynowane
  - Śledź po węgiersku
  - Śledź w sosie musztardowo-miodowym z cebulką
  - Śledź po staropolsku
  - Mozzarella z pomidorami i bazylią
  - Deska serów( sery żółte, pleśniowe, góralskie, koreczki)
  - Nadziewane roladki z szynki
  - Marynaty (grzybki, papryka, oliwki, ogórki kwaszone)
  - Galaretka drobiowa
  - Masło 82%
  - Dorsz w galarecie w otoczeniu zielonego groszku
  - Schab z morelami i sezamem
  - Pasztet z dziczyzny z borowikami w zielonym gorsecie
  - Szynka pieczona w galarecie
- Pieczyno mieszane oraz owoce nie są liczone do wybranych 8 pozycji z listy.

### **Ciepła serwowana kolacja 1,2 i 3 do wyboru po 1 pozycji:**

- Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym lub kapustą i grzybami)
- Grillowana pierś z kurczaka w sosie warzywnym z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej
- Gicz z indyka duszona w aromacie szyszek chmielowych z puree ziemniaczano – chrzanowym z modrą kapustą
- Bogracz
- Zupa gulaszowa
- Gulasz węgierski z pieczarkami i kluseczkami kładzionymi
- Dziec wieprzowy flambrowany podawany z kapustą zasmażaną i bagietką zapiekaną z masłem czosnkowym (danie wyjazdowe wydawane przez Szefów kuchni na sali)
- Kacze udko karmelizowane z jabłkiem w aromacie pomarańczy, podane z buraczkami i kopytkami ziemniaczanymi
- Kieszonki z indyka faszerowane grillowaną cukinią i serem gorgonzola, ziemniaczanym grantinem i glazurowaną marchewką

### **Pokrowce na krzesła (do uzgodnienia)**

### **Tort oraz ciasta do uzgodnienia lub we własnym zakresie**

### **Dzieci do lat 5 – bezpłatnie**

**Chata staropolska- (Półmisek mięs pieczonych, Kiełbasa wiejska, pasztet wieprzowy, gołąbki staropolskie, bigos, golonka, smalczyk, grzybki, pierogi opiekane, marynaty, wiejski chleb) dodatkowo płatna 1500zł/100os.**