

Bądźcie dla siebie i ziarnem pieprzu,
i szczyptą soli, i tym, co cieszy,
i tym, co boli. Trwajcie razem,
gdy miłość w rozkwicie
i gdy ku jesieni swe kroki skieruje życie.

Na powitanie

- ✚ Przywitanie PARY MŁODEJ przez rodziców pana i pani młodej oraz kierownika restauracji Chlebem Weselnym (specjalnie wypiekany z białymi różami) z solą i pieprzem
- ✚ Wino musujące dla wszystkich Gości ułożone na stole w kształcie serca (PARA MŁODYCH dostaje związane czerwoną tasiemką) NA STOLE ROZSYPANE PŁATKI RÓŻ

Zakąska na dobry początek do wyboru

Carpaccio z polędwicy wołowej

Marynowana w koprze i przyprawach polędwica wołowa podana z oliwą truflową i chrupiącą plejadą polskich sałat

Łosoś w galarecie

Bałtycki łosoś gotowany w naparze warzywno-cytrynowym podany z polskim sosem tatarskim aromatyzowanym piwnicznymi marynatami

Szaleństwo sałat polskich

Sałatka z zielonych warzyw i sera feta z sosem francuskim lub vinaigrette

Tradycyjny śledź po gdańsku

Bałtycki śledź do wyboru w śmietance lub w oliwie z pierwszego tłoczenia

Gorąca zupa (do wyboru)

Miłosna Zupa koperkowa szlachecka

Aromatyczna letnia zupka z kluseczkami drobiowymi i warzywami julienne

Babciny wiejski rosół z domowym makaronem

Rosół gotowany na wiejskiej kurze , szlachetnych częściach mięsa wołowego i piersi indyczej aromatyzowany pachnącą natką pietruszki

Krem z pieczarek lub pomidorów

Zupa krem gotowana na rosole podana z profiterolkami i łyżką gęstej śmietany

Gęsta zupa gulaszowa

Gulaszowa z mięsa wieprzowego i wołowego aromatyzowana pomidorami , papryką i kminkiem

II Dania do wyboru 4 gatunki

- Plastry pierś i udek kaczki pieczonej w pomarańczach ,
- Plastry schabu ze śliwkami i morelą ,
- Medalion wieprzowy grillowany z plasterem ananasa i zapiekany z serem cheddar ,
- De volaille do wyboru z masłem, pieczarkami lub z serem żółtym
- Schabowy babciny aromatyzowany kapustą włoską smażony na smalcu
- Zrazy wołowe domowe z ogórkiem i wędzonką
- Pierś z kurczaka na chrupiąco smażona w klarowanym maśle
- Udka pieczone z kurczaka nadziewane papryką i pieczarkami
- Kotlet Cordon Blue nadziewany szynką konserwową i serem
- Pieczone (karkówka i łopatka) w naturalnym sosie brązowym
- Rolada z łososia ze szpinakiem zapiekana w cieście francuskim
- Sandacz po polsku w szarym sosie z rodzynekami

- Chrupiące płatki pstrąga smażone na maśle z sosem z kwaszonych ogórków

Dodatki 5 dodatków w opcji

- ✓ Smażone ziemniaki z majerankiem i czosnkiem
- ✓ Ziemniaki gotowane w wodzie i maśle z koperkiem
- ✓ Ziemniaki puree aromatyzowane kwaśną śmietaną
- ✓ Frytki złociste
- ✓ Częstki ziemniaków pieczone w piecu
- ✓ Krokiety ziemniaczane (kuleczki)
- ✓ Marchewka glazurowana w miodzie i rodzynekach
- ✓ Buraczki zasmażane
- ✓ Płatki kalafiora z bułką tartą i gotowaną szynką
- ✓ Kapusta czerwona zasmażana w winie z pomarańczami
- ✓ Pieczarki w śmietanie z pietruszką
- ✓ Mieszanka warzyw parowanych w piecu
- ✓ Fasolka zawinięta z plastry boczki i grillowana na maśle
- ✓ Szparagi zielone i białe pod beszamelem
- ✓ Szparagi panierowane w panco i smażone w maśle
- ✓ Surówka z kiszonych ogórków
- ✓ Surówka z marchewki z mandarynkami
- ✓ Polska mizeria z ogórków
- ✓ Surówka z selera z rodzynekami
- ✓ Surówka z kapusty czerwonej
- ✓ Surówka z buraczków ze złotą renetą
- ✓ Surówka z kapusty białej z marchewką
- ✓ Surówka z kiszonej kapusty
- ✓ Surówka nowalijkowa
- ✓ Surówka z pomidorów z cebulką
- ✓ Surówka z rzepy z bitą śmietaną
- ✓ Surówka z kapusty pekińskiej z sosem 1000 wysp
- ✓ Surówka z rzodkiewek ze śmietanką i koperkiem

Deser jeden do wyboru

Waniliowa sernik wiedeński z truskawkowym sosem i bitą śmietaną oraz nutką cytrynowej mięty

Sernik krakowski pieczony z pomarańczami i rodzynekami podany z sosem truskawkowym

Trio lodowe z sezonowymi owocami i bitą śmietaną

Szarlotka polska z jabłek z lodami waniliowymi

Tarty owocowe sezonowe do wyboru z masą budyniową i owocami

Rolada lodowa z sosem zabajone

Zakąski zimne 6 szt. do wyboru i sałatki 3 szt. do wyboru

Galantyna z kurczaka w maladze z owocami

- Rolada z łososia z mandarynkami
- Rolada z sandacza z borowikami
- Rolada z polędwicy wołowej z pieczarkami
- Parfait z polędwiczek ze szpinakiem
- Półmisek pieczonych mięs i wędlin
- Befszyk tatarski
- Czarnolas z kurkami
- Pstrąg w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Sandacz w galarecie
- Karp po żydowsku

- Śledź po tatarsku
- Śledź w śmietanie i oleju
- Łosoś wędzony
- Pstrąg wędzony
- Pasztet drobiowy z śliwkami i morelami
- Tęczowe roladki
 - ✓ Szynka konserwowa nadziewana świeżymi warzywami
 - ✓ Łosoś wędzony faszerowany pastą chrzanową z zielonym pieprzem
 - ✓ Ser żółty faszerowany pastą pomidorową z kaparami
- Sałatka z sera fety
- Sałatka śledziowa pod pierzynką
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem owiniętym szynką
- Sałatka szopska z ziemniakami
- Sałatka makaronowa z salami , ogórkami korniszonami i papryką
- Sałatka vinegrette (mix sałat, kielki soi , szynka , ser , pomidor , ogórek , rzodkiewka sos vinegrette)
- Koszyki marynat (korniszony , mini pomidorki , oliwki czarne , oliwki zielne, pieczarki marynowane , cebulki dymki)
- Bułki ziarniste i masła smakowe

Bufet kawowy i deserowy

Kawa / Herbata/ Cytryna **GRATIS**

Ciasta POLSKIE do wyboru 4 rodzaje

- ✓ Jabłecznik
- ✓ Sernik
- ✓ Makowiec
- ✓ W-z
- ✓ Karpatka
- ✓ Metrowiec
- ✓ Tarta cytrynowa
- ✓ Truskawkowe
- ✓ Drożdżówka ze śliwką i kruszonką
- ✓ Przekładaniec
- ✓ Ciasto z galaretką i owocami

Soki i napoje

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, cola 1l, pepsi 1l

Do wyboru 1 litr na osobę

Półmisek owoców filetowanych

Opcja 10 zł

Fontanna Czekoladowa z owocami

Opcja 20 zł osoba

Stół wiejski 15 złotych osoba

(szynka wędzona, ogonówka wędzona, kielbasa swojska, boczek pieczony, kaszanka, kabanosy, salceson, smalec z ogórkiem, pstrąg wędzony, sosy, chleb, bimber)

Dania ciepłe podawane co 2 godz.

Godzina 20.00 do wyboru

Zupa Gulaszowa z kluseczkami lanymi i peperoni

Żurek na białej kiełbasie

Barszcz z kołdunami

Flaki cielęce

Godzina 22.00 serwowane na sali do wyboru

Faszerowane udko z kurczaka w sezamie i miodzie

Boeuf Strogonow

Golonka po bawarsku

Szynka pieczona w całości

Godzina 24.00 (od 50-120 złotych/kilogram)

Tort weselny serwowany przez PARĘ MŁODĄ + dwie flary (ustalić smaki na piętach)

Godzina 2.00 do wyboru

Bulion z kołdunami

Gulaszowa

Michy pierogów różnych

Alkohole

Wino od 35 złotych 750 ml

Wódka Finlandia 50 złotych 500 ml

Wódka Absolut 50 złotych 500 ml

Wódka Stock 40 złotych 500 ml

Wódka Żubrówka Biała 30 złotych 500 ml

W naszej ofercie znajdziecie Państwo jeszcze

- ✓ Poprawiny weselne zawierają obiad poprawinowy i aranżacja zakąsek po weselu
- ✓ Fotto budka
- ✓ Zimne ognie na cześć Pary Młodej około 22.00
- ✓ Aranżacja kwiatowa sali weselnej
- ✓ Wodzirej weselny
- ✓ Zespoły muzyczne weselne

*Z Bożej woli połączeni
węzłem, co dwoje serc tych splata,
życie szczęśliwie tu na ziemi,
niech Wam w miłości płyną lata,
niech miłość, dobroć oraz ufność,
która dziś w sercach Waszych gości,
wraz z Bożą łaską i pomocą
da Wam moc szczęścia i radości.*

Zapraszamy