

## OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO

### **Pakiet Złoty**

#### **W ramach oferty w cenie talerzyka :**

- pokój dla Pary Młodej
- chleb na powitanie Pary Młodej i kieliszki do stłuczenia na szczęśliwy początek
- dekoracja florystyczna żywymi kwiatami stołów i sali dostosowana do wianki Pani Młodej
- świece, serwety, obrusy, skirtingi i pokrowce na krzesła
- stoły prostokątne lub okrągłe
- roznoszenie napoi i alkoholi przez obsługę kelnerską
- **SŁODKI STÓŁ** – ciasta własnego wypieku - mix smaków
- **WIEJSKI STÓŁ** z beczką **CHŁOPSKIEJ OGNISTEJ**

### **MENU WESELNE - PROPOZYCJA**

#### **Dania serwowane na gorąco**

##### **I WYDANIE:**

- 1) Flaki wołowe z pieczywem
- 2) Francuska zupa cytrynowa ze świeżą kolendrą i kawałkami łososia

##### **II WYDANIE:**

- 1) Karczek duszony w leśnych grzybach
- 2) Schab pieczony z morelą i śliwką w lekkim sosie owocowo pikantnym
- 3) Kluski śląskie
- 4) Ziemniaki gotowane w maślanej otulinie
- 5) Duet surówek

##### **III WYDANIE:**

- 1) Łosoś pieczony z cukinią i miętą w sosie cytrynowym
- 2) Grillowany filec z kurczaka z suszonymi pomidorami świeżą bazylią i serem gorgonzola
- 3) Warzywa blanszowane
- 4) Ziemniaczki opiekane w ziołach

**IV WYDANIE:**

Deser lodowy – lody w puddingu waniliowym z owocami i czekoladą

**V WYDANIE:**

- 1) Winny barszcz czerwony
- 2) Pasztecik z pieczarką
- 3) Szaszłyk drobiowo warzywny

**VI WYDANIE:**

- 1) Sakiewki mięsne w sosie czterech serów
- 2) Bitka wołowa w ciemnym sosie pieczeniowym
- 3) Kluseczki francuskie
- 4) Surówka

**VII WYDANIE:**

- 1) Rosół z kury z kluskami domowymi

**VIII WYDANIE :**

- 1) De Volaille z masłem i serem mozarella
- 2) Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- 3) Drobiowe paczki nabijane pieczarkami
- 4) Marchewka juniorka w pomarańczach
- 5) Kasza pęczak zapiekana z ziołami
- 6) Surówka z buraczka ćwikłowego

**IX WYDANIE:**

- 1) Żur po staropolsku z jajkiem i białą kiełbasą.

**ZIMNE PRZYSTAWKI**

- 1) Pstrąg faszerowany
- 2) Tatar wołowy z piklami
- 3) Tatar z łososia z kaparami
- 4) Galantyna drobiowa z pastą tatarską
- 5) Roladki z szynki z musem chrzanowy
- 6) Schab po warszawsku
- 7) Glazurowana szynka ze szparagami
- 8) Łosoś marynowany w warzywach
- 9) Mięsa pieczone
- 10) Sałatka z kurczaka

- 11) Sałatka grecka
- 12) Sałatka krabowa

**MENU obejmuje również:**

- 1. Napoje gorące: kawa parzona i rozpuszczalna, herbata czarna i owocowe
- 2. Owoce sezonowe

---

**Osoby do kontaktu :**

*Ireneusz Poniatoski* **660 705 606**

*Krzysztof Woliński* **668 276 127**