

WESELE – 135 zł zł/os

- **18.00 UROCZYSTY OBIAD**

- Rosół z domowym makaronem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podana z ziemniakami puree i bukietem gotowanych warzyw

- **21.00 II CIEPŁY POSIŁEK**

- Pieczona kaczka w soku jabłkowym podana z gorącymi wiśniami
- Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce
- Pieczone ziemniaki, zielone sałaty z sosem winegret

- **23.00 TORT**

- **1.00 ZUPA W KOCIOŁKU**

- Czerwony barszcz z pasztecikiem

ZIMNE PRZEKĄSKI

1. Pieczone mięsa z sosem tatarskim
2. Paszтет z marynowanymi gruszkami
3. Rolada z kurczaka
4. Tatar ze śledzia z kaparami i czerwoną cebulą na pumperniku
5. Sałatka z selerem naciowym orzechami włoskimi i kurczakiem
6. Domowa sałatka jarzynowa
7. Sałata z pieczonymi burakami, rukolą, klementynką
8. Marynowana mozzarella przekładana pomidorami i sosem bazyliowym
9. Sałata z serem feta, oliwkami i sosem winegret
10. Pieczywo wiejskiego wypieku

- **STÓŁ SŁODKI - 15 zł / os. (sześć rodzajów słodkości) np.:**

- aksamitny sernik, domowa szarlotka, biszkopt z galaretką i owocami, ciasto czekoladowe z kaszy mannej, tarty z sezonowymi owocami, piernik w polewie czekoladowej, brownie, ciasto czekoladowe ze śliwką, rafaello, rogaliki z nadzieniem różanym)

- **TORT WESELNY - od 55 zł / kg (smak i kształt do ustalenia)**

NAPOJE

- **Napoje zimne - 15 zł / os.**

- dwa rodzaje soku
- woda niegazowana / gazowana
- pepsi, 7up, tonic

- **Serwis kawowy - 5 zł / os.**

- kawa rozpuszczalna i sypana
- herbata czarna, zielona i owocowa

- **Alkohol**

- własny - opłata korkowa 10 zł / os.
- wódka wyborowa - 35 zł / but. 500 ml
- wino czerwone / białe - 30 / but. 700 ml
- regionalne piwo - 6 zł / but. 500 ml.
- whisky - 80 zł / but. 700 ml
- wino musujące- 35 zł / but

DODATKOWO OFERUJEMY

- **Noclegi - 50 zł / os.**

- dysponujemy 60 miejscami noclegowymi w 18 pokojach
- **Śniadanie - od 20 zł / os.** (do godziny 11:30)
 - np. zimny bufet wędlin, serów oraz warzyw
- **Poprawiny**
 - grill (karkówka, kiełbaski, kiszka ziemniaczana, kaszanka, pieczone w całości ziemniaki, pomidory z cebulką, kwaszone ogóreczki, sałata grecka, pieczywo, keczup, musztarda) - 65 zł / os.
 - obiad - od 60 zł / os.
- **Pokrowce na krzesła - 5 zł / szt.**

Zaznaczam, że są to propozycje i jeżeli nie spełniają one Państwa oczekiwań możemy je dowolnie zmodyfikować.

- **ROZLICZENIE:**
 - **Wstępna rezerwacja na okres dwóch tygodni - potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1 000 zł.**
 - **Oplata korkowa to opłata pobierana za przechowanie i schłodzenie alkoholu, zapewnienie szkła do jego serwowania oraz samo serwowanie w trakcie przyjęcia. Obowiązuje w sytuacji, gdy cały alkohol lub jego część jest dostarczany przez klienta.**
 - 30% szacowanej kwoty w formie zadatku za przyjęcie najpóźniej na pół roku przed planowanym przyjęciem
 - Ostateczne rozliczenie najpóźniej na dzień przed przyjęciem.
 - Dzieci do 5 roku życia oraz obsługa (dj., fotograf, itp.) - 40 zł / os.
 - Dzieci między 5, a 10 rokiem życia - 50% ceny za os. dorosłą.