

WESELE - 190 zł zł/os

• **18.00 UROCZYSTY OBIAD**

- Krem z borowików
- Pierś z gęsi z musem jabłkowo-dyniowym z sosem żurawinowym podana z kluskami śląskimi

• **21.00 II CIEPŁY POSIŁEK**

- Kaczka pieczona w soku jabłkowym z gorącymi wiśniami
- Łosoś z mozzarellą zapiekany pod beszamelem z warzywami gotowanymi
- Tarta mascarpone z pomidorkami cherry

• **23.00 III CIEPŁY POSIŁEK**

- Dwa rodzaje zasmażanych pierogów

• **1.00 ZUPA W KOCIOŁKU**

- Bulion z dzika podawany z pierożkami z dzika

ZIMNE PRZEKĄSKI

1. Pasztet z dziczyzny z marynowanymi gruszkami
2. Domowe wędzonki i mięsa sezonowane z sosami
3. Schab po warszawsku faszerowany żółtkami i chrzanem
4. Polędwiczka pieczona po angielsku z konfiturą z żurawiną
5. Tatar wołowy z siekaną czerwoną cebulą i piklami
6. Tatar z łososia z awokado
7. Carpaccio z buraków z soczewicą i pomidorami
8. Sałata z krewetkami i awokado
9. Sałata z serem halumi, ananasem, orzechami i sosem mango
10. Marynowana mozzarella przekładana pomidorami i sosem bazyliowym
11. Pieczona, glazurowana szynka podawana na stoły w całości
12. 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

DODATKOWO OFERUJEMY

- **Noclegi - 50 zł / os.**
 - dysponujemy 55 miejscami noclegowymi w 17 pokojach
- **Śniadanie - od 20 zł / os.**
 - 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.**
 - **Opłata 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.