



WESELE - 160 zł z/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
- Roladki z pstrąga na puree ziemniaczano-kapuścianym
- Kluski śląskie, zielone sałaty z sosem winegret

• **23.00 III CIEPŁY POSIŁEK**

- Dwa rodzaje zasmażanych pierogów

• **1.00 ZUPA W KOCIOŁKU**

- Bulion z dzika podawany z pierożkami

ZIMNE PRZEKĄSKI

1. Pasztet z dziczyzny z marynowanymi gruszkami
2. Domowe wędzonki i mięsa pieczone z sosami
3. Polędwiczka pieczona po angielsku z konfiturą z żurawiną
4. Tatar wołowy z siekaną czerwoną cebulą i piklami
5. Tatar ze śledzia z kaparami i czerwoną cebulą na pumperniklu
6. Marynowana sielawa
7. Sałatka z selerem naciowym orzechami włoskimi i kurczakiem
8. Domowa sałatka jarzynowa
9. Sałata z krewetkami i awokado
10. Marynowana mozzarella przekładana pomidorami i sosem bazyliowym
11. 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, brownie, ciasto czekoladowe ze śliwką, rafaello, rogaliki z nadzieniem różanym.

• **TORT WESELNY - 9 zł/os (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 30 miejscami noclegowymi w 10 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.
 - Uroczysty 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.
 - Obsługa (dj, fotograf, itp.) - 40 zł / os.
 - Dzieci do 10 roku życia - 50% ceny za os. dorosłą.