

Pragniemy zaproponować Państwu bardzo popularne bankiety weselne , dające możliwość wspólnego celebrowania pięknych chwil a jednocześnie zminimalizowanie kosztów

Propozycja Menu Bankietu

165 zł od osoby

Czas imprezy do 5 godzin

Cena dotyczy min 20 osób dorosłych

Zupa: rosół wiejski z makaronem

Danie główne: mięsa podawane platerowo na stołach - rolada wieprzowa, schab rolowany, pałki z kurczaka – 2 szt mięsa / osoba

Dodatki: ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z sosem z pesto bazylikowym, sałatka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej) : mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 1 rodzaje śledzi, 2 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, pikle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I (podawana jednoporcjowo): Steki grilowane z karczku z pomidorkami pieczonymi na maśle, dodatki skrobiowe, zestaw surówek

W cenie menu: W przypadku wesela przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Kawa, herbata bez ograniczeń
Woda mineralna niegazowana w karafkach bez ograniczeń
Pokrowce na krzesłach z kolorystki z naszej bazy kolorystycznej
Podatlerze- wyciszacze

Propozycja Menu

175 zł od osoby

Czas imprezy dla min 20 osób dorosłych

Czas imprezy do 5 godzin

Zupa: rosół wiejski z makaronem

Danie główne: mięsa serwowane: rolada wieprzowa, schab nadziewany śliwkami i morelami, kurczak po marynarSKU – 2,5 szt mięsa / osoba

Dodatki: ziemniaki z wody z koperkiem, kluski, frytki, kapusta czerwona – modra, mix sałat z sosem z pesto bazylikowym, sałatka z kapusty pekińskiej

Zimna Płyta: *(w formie bufetowej - bocznej)* mięsa pieczone przeplatane wędlinami gatunkowymi oraz serami żółtymi, 2 rodzaje śledzi, 2 rodzaje sałatek, tymbaliki drobiowe, jaja z kolorowymi pastami faszerowane musami pieczarkowym, paprykowym, pietruszkowym, mozzarella z pomidorem skropiona oliwą z pestek dyni i bazylią, pikle- jarzynki konserwowe, pieczywo, masło smakowe

Gorąca Kolacja I: *(podawana jednoporcjowo)* Sakiewki z grzybkami – pieczarkami podsmażanymi na maśle klarowanym lub kofty wieprzowo-jagnięce podane z ziemniaczkami pieczonymi, ryż czerwony, zestawem surówek

W cenie menu: Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Kawa, herbata

Woda mineralna niegazowana w karafkach

Pokrowce na krzesłach z kolorystki z naszej bazy kolorystycznej

Podatlerze- wyciszacze

Propozycja Menu
195 zł od osoby
Czas imprezy dla min 20 osób dorosłych
Czas imprezy do 5 -6 godzin

Owoce na stołach koktajlowych - bocznych

Gorący kociotek

Krem z warzyw sezonowych z gorgonzolą z bazylią, grzanki z chleba pieczone na maśle

Grill 15:00

Kiełbasa biała, burgery wołowe, szaszłyki w krewetek w białym winie marnowane z czosnkiem, pietruszką i kolendrą, rybki pieczone w foli, ziemniaki pieczone owinięte boczkiem, w rozmarynie podawane z tzacycami, skrzydełka marynowane w musztardzie, oscypek grillowany z żurawiną, warzywa i owoce grillowane,

chleb staropolski na zakwasie 5 kg, smalec jabłkiem, kiełbasa podsuszana, ogórki małosolne w kamionce, ćwikła, chrzan z jajkiem, musztarda,

Zimna Płyta (w formie bufetowej - bocznej)

Papryka faszerowana, pieczarki faszerowane warzywami z ziołami

Ptysie z musem z zielonego groszku

Pomidor nadziewany pastą z tuńczyka

Carpaccio z buraka przeplatane gruszką zapiekana z gorgonzolą i tymiankiem z miodem podawane na zimno

Placuszki z cukinii udekorowane łososiem + tzatziki

DOŁOŻYMY WSZELKICH STARAŃ, ABY SPROSTAĆ PAŃSTWA OCZEKIWANIOM
Możliwe inne modyfikacje menu wg założeń dostępnego budżetu oraz gustów kulinarnych

W przypadku organizacji przyjęcia w części namiotowo - bankietowej dodatkowo opłata za przygotowanie namiotu w zależności od ilości osób od 500,00 zł do 1.500,00 zł