



380zł – osoba

400zł – piwo lane Żywiec bez limitu

420zł – piwo lane oraz wino białe i czerwone w karafkach bez limitu

Obiad

rosół z makaronem (lub inna zupa krem według gustu klientów)

4 surówki/saladki do wyboru:

- kapusta pekińska z warzywami
- kapusta biała z koperkiem
- surówka z marchewki
- fantazja selerowa
- kapusta czerwona
- buraczki
- kapusta biała duszona
- wiosenna (sezonowo)

Paleta mięs mix (2 kawałki mięsa na osobę)

- rolada wieprzowa i wołowa
- udko z kaczki
- kotlet schabowy
- kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych
- filet z kurczaka z suszonymi pomidorami, zapieczony serem blue
- de volaille
- kula z prażonym boczkiem i mozzarellą
- łódka schabowa z brokułem i sosem czosnkowym
- rolada drobiowa z borowikami i mozzarellą

Dodatki: kluski śląskie jasne, ciemne, ziemniaki z koperkiem, sos mięsny

Owoce

Ciastka kruche (ule, raffaello w białej i czarnej czekoladzie, orzeszki, maślane z galaretką, kokosanki, bezy)

cukierki

Deser- 1 do wyboru

- *aksamitne pianki {szpajzy} (bakaliowo-spirytusowa, czekoladowa, cytrynowa, raffaello)*
- *kopy z owocami i bakaliami*
- *lody z gorącym musem owocowym*

Kawa lub herbata- bez ograniczeń

Ciasta tortowe – różne gatunki (1,5 kawałka na osobę)

Tort weselny:

Istnieje możliwość wyboru dwóch smaków.

Na bitej śmietanie: owocowy, szwarcwaldzki, raffaello

Kremowy: kokosowy, orzechowy, czekoladowy, kawowy, figowy, bakaliowy z alkoholem

Zimna płyta

- *wędliny, pieczenie na zimno, sery*
- *smalec i ogórek*
- *chrupiące grzanki*
- *mix galaretek (drobiowa, gołonko w galarecie)*
- *kulki śledziowe*
- *filet w cieście opiekany*
- *tortille*

Zakąski 2 do wyboru :

- *tatar*
- *paszteciki z ciasta francuskiego z sosem czosnkowym*
- *łosoś wędzony na grzance czosnkowej*
- *ślimaczki z ciasta francuskiego a'la pizzerinki*

- *brokuły z kurczakiem i sosem tzatziki*

Salatki 2 do wyboru:

- *sałatka z pieczonych warzyw z makaronem i suszonymi pomidorami (sezonowo)*
- *makaronowa z kurczakiem*
- *egzotyczna*
- *meksykańska*
- *brokułowa z sosem czosnkowym i kurczakiem pieczonym lub jajkiem*
- *gyros*

Pieczyno, masło

Kolacja I:

Paleta mięs (2 kawałki mięsa na osobę)

- *de vollaile z serem*
- *nuggetsy w różnych panierkach*
- *czosneczek*
- *szaszłyk wieprzowy*
- *szaszłyk drobiowy*
- *de vollaile z pieczarkami i serem*
- *pieczone paluszki z łososia z czerwonym pieprzem na makaronie tagliatelle w sosie szpinakowo-śmietanowym*

Salatki/ surówki do wyboru 1:

- *colesław*
- *jarzyny pieczone z sosem czosnkowym*
- *mix sałat mozzarellą i orzeszkami*
- *chrupiąca biała kapusta z papryką*

Dodatki: frytki, dufinki

Kolacja II (serwowana ze środka sali)

Łopatka wieprzowa lub prosię pieczone z szynki

Kapusta zasmażana oraz sałatka grecka

Pieczone ziemniaczki z koperkiem.

Kolacja III (do wyboru 1 pozycja)

Barszcz z krokietem mięsnym lub z kapustą i z grzybami bądź z pieczarkami i serem

Bogracz

Żurek

Strogonow