

Wesele tradycyjne **195 zł/os**

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
– przez obsługę lokalu lub rodziców

Szampański toast na sali weselnej

Soki: jabłkowy, pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną – bez ograniczenia

Kawa/herbata – bez ograniczenia

Obiad

Tradycyjny rosół z kury z makaronem

Kaszubski specjał - frykasy – kurczak w potrawce

3 porcje mięsa (po 100 g) na os.

De Volaille Zrazy wołowe

Ćwiartki rumianej kaczuchy karmionej pomarańczą

Żeberka wieprzowe

Dodatki

Ryż

Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem

Ziemniaki smażone

Frytki

Groszek z marchewką

Kalafior z sosem polskim

Buraki tarte

Bukiet surówek

Ciasta:

Puszysty sernik

Soczysty jablecznik

Owocowe z galaretką

Snickers

Kokosanka z ananasem

Tort Weselny

Zakąski ciepłe i zimne

*Pstrąg gotowany w cytrynowej galarecie
Łosoś wędzony na sosie śmietanowo–chrzanowym
Śledzik korzenny na sosie pikantnym
Tatar z lososia z marynatami
Sałata z grillowaną pierśią kurczaka, serem gorgonzola i dresingiem malinowym
Krucho babeczki z pastą pomidorową i chorizo
Rolada z kaczki nadziewana wątróbką i bakaliami
Polędwica wieprzowa faszerowana borowikami
Pierś z indyka z brokułami
Barszcz czysty
pieczywo , masło*

Przed północą

*Pieczony udziec wieprzowy w miodowej otulinie z wykwinnym sosem,
kaszą gryczaną i kapustą białą zasmażaną – serwowany przez kucharza w stroju galowym*

Po północy

Strogonow wołowy

Wystrój weselny wliczony w cenę:

*białe pokrowce krzeseł, białe drapery, świeże kwiaty, dekoracje stołów w subtelnej
scenerii wybranego koloru*

Alkohol własny gości bez wpłaty „korkowego”

**Dzieci do lat 3 – gratis
Dzieci od 4 do 12 lat – połowa stawki**

Dodatkowe atrakcje:

*- „Stół wiejski” (wyroby własne restauracji) - 15zł/os.
- Powitalna salwa armatnia – 100 zł
- Fontanna czekoladowa – 20 zł/os.*

Poprawiny: 60 zł

**Wrazie uwag dokonamy zmian w przedstawionej ofercie,
aby sprostać Państwa oczekiwaniom**

Ceny obowiązują w roku 2018