



MENU WESELNE BRILLIANT

Zupa /proszę wybrać 1 rodzaj / 1 p. na os.

Domowy rosół z kury z makaronem

Krem z białych warzyw, oliwy smakowe home-made

Toskański krem z pieczonych pomidorów

Danie Główne /proszę wybrać 4 rodzaje / 2,5 p. na os.

Potrąwka z kurczaka z ryżem i marchewką paryską

Karkówka pieczona w sosie własnym

Zraz wieprzowy zawijany

Żeberka pieczone BBQ

Kotleciki drobiowe panierowane / odpowiednie dla dzieci /

Kotlet de Volaille z masłem

Filet z kurczaka grillowany z sosem gorgonzola

Kotlet schabowy panierowany

Polędwiczki wieprzowe z sosem z kurek / sezonowo boczniak /

Standardowo do obiadu podajemy sos pieczeniowy

/ pozostałe sosy za dopłatą poniżej/

Dodatki skrobiowe /proszę wybrać 3 rodzaje / 1,5p na os.

Ziemniaki gotowane

Pieczone kluski z batatów

Pyzy drożdżowe

Kluski śląskie

Frytki

Dodatki warzywne /proszę wybrać 3-4 rodzaje / 1,5p na os.

Kapusta kiszona zasmażana

Kapusta modra zasmażana

Bukiet warzyw gotowanych

Buraczki zasmażane

Buraki na zimno

Bukiet surówek / biała kapusta, marchew, seler /

DESER I KAWA /proszę wybrać 3 rodzaje ciasta / 2 kaw. na os.

sernik

jabłecznik

biskopt z galaretką i owocami

wz-tka

brzdąc

Kawa z mlekiem lub herbata z cytryną /do wyboru przez Gości /

ZIMNY BUFET /proszę wybrać 4 rodzaje / 2,5p na os.

Jajko w szynce w galarecie

Szparagi w szynce w galarecie

Mix mozaiki / schab, polędwiczka, suszony pomidor, szpinak /

Schab pieczony ze śliwką w galarecie

Filet z kurczaka w galarecie

Indyk w maladze

Śledź w oleju

Śledź w śmietanie

Salatki /proszę wybrać 2 rodzaje /

Salatka tradycyjna jarzynowa

Salatka Włoska z grillowanym kurczakiem

Salatka Grecka z serem feta

do zimnego bufetu podajemy pieczywo mieszane oraz masło

KOLACJA / ŚNIADANIE

Zupa / proszę wybrać 1 rodzaj / 1p na os.

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Żur wiejski na swojskiej kielbasie

Danie ciepłe / proszę wybrać 2 rodzaje / 1p na os.

Golonka pieczona w jarzynach i piwie

Pekłówka z sosem chrzanowym

Pieczone udka z kurczaka

Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi

Szaszłyk drobiowo-wieprzowy

do wybranych przez Państwa pozycji podajemy kapustę kiszoną zasmażaną, ziemniaki pieczone z ziołami, pieczywo mieszane, masło, musztarda, chrzan, ketchup

Koszt za osobę: 349,00

NAPOJE oraz SOKI (dodatkowy koszt rozliczany według spożycia) 1L / 15,00

jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka /

woda mineralna gazowana Cisowianka 0,7L (szkło) / 12,00

woda mineralna niegazowana Cisowianka 0,7L (szkło) / 12,00

woda mineralna niegazowana z cytryną w dzbankach 1l / 11,00

NAPOJE gazowane (dodatkowy koszt rozliczane według spożycia) 0,85 l / 12,00

/ pepsi, mirinda, 7up, tonic /

Dania główne za dopłatą / cena za porcję /

Zraz zawijany wołowy 24,00

Udko z kaczki pieczone 23,00

Łosoś grillowany 24,00

Sandacz z rusztu 22,00

Krewetki /10 szt./ masło, czosnek, białe wino, peperoncino, białe pieczywo 79,00

Mule /0,5kg/ pomidory, wino, czosnek, natka pietruszki, białe pieczywo 65,00

Standardowo do obiadu podajemy sos pieczeniowy

/ pozostałe sosy za dopłatą 5,00 /

Sos potrawkowy

Sos z borowików

Sos czosnkowy

Pozostałe atrakcje (płatne dodatkowo):

- Ceremonia Ślubna w zależności od wybranego miejsca i dekoracji:
w plenerze w cenie od 1000,00 zł; w naszych wnętrzach w cenie od 1.000,00 zł
 - dodatkowe dekoracje stołu / kompozycje kwiatowe, podtalerze, gwiazdy, księżyc /
 - Bryczka weselna dla Młodej Pary 400,00 zł / 1h
 - Bryczki dla Gości: 9 - os. w cenie 500,00 zł / 45 minut i 5-os. w cenie 350,00 zł / 45 minut
 - Fontanna alkoholowa w cenie 30,00 zł/osoba
 - Fontanna czekoladowa z dodatkami (owoce, ciasteczka, pianki) w cenie 35,00 zł/osoba
/ dla minimum 50 osób /
 - Bufet lodowy w cenie 25,00 zł/osoba / dla minimum 50 osób /
 - Deser lodowy, rodzaj ustalamy indywidualnie w cenie od 22,00 zł/porcja
 - Candy bar / słodki bufet / monoporcje w cenie 50,00 zł / osoba / dla min. 50 osób /
 - Tort / od 22,00 zł porcja
 - Plater z owocami / 10 porcji / podany tradycyjnie 100,00 zł/szt.;
dekoracyjnie 120,00 zł/szt.
 - Stół wiejski / swojskie wędliny, chleb wiejski, smalczyk, ogórki kiszone / w cenie 40,00 zł za osobę
/ dla min. 40 osób /
 - Piwo beczkowe Tyskie keg 30 litrów w cenie 480,00 zł/szt.
 - opłata korkowa przy wniesieniu alkoholu Klienta 20,00 za os.
 - alkohole zakupione w restauracji / - 15% od cen w karcie / przyjęcie dla min. 50 os. /
 - Szynka pieczona w całości / podawana z sosami, pieczonymi ziemniakami, kapustą / 30,00 zł za os.
serwowana na sali przez kucharza lub kelnerów / dla min. 30 osób /
 - Wypożyczenie rzutnika multimedialnego i ekranu w cenie 200,00 zł/dzień
 - Nagłośnienie / głośnik BOSE + mikrofon / 250,00 zł / dzień
- Dzieci do 3 lat 0,00 zł / do 5 lat 1/2 ceny

Zapraszamy do rezerwacji pokoi 2-, 3- i 4-os. w naszym Hotelu

Do Państwa dyspozycji oddajemy 3 Sale Weselne

Rycerska dla 150-200 osób / **Bankietowa** dla 100-120 osób / **Kominkowa** dla 30 osób
...oraz 10 tys. m2 przestrzeni zielonej, którą aranżujemy według życzeń Klienta.

Standardowa dekoracja Sali w cenie menu / obrusy, zastawa, serwetki, świece pojedyncze, kwiaty lub elementy zielone pojedyncze /

W przeddzień wesela do Waszej dyspozycji oddajemy również Polanę Biesiadną z ogniskiem oraz infrastrukturą / miejsca siedzące, grill, miejsce dla dj'a / dla 120 - 200 osób

Atrakcje towarzyszące / dodatkowo płatne / to np. pokaz sztucznych ogni, fontanna dymna, Prosecco Van, Prosecco Bar, pokazy ognia, muzyka na żywo / saksofon, włoskie przeboje ITALO DISCO /, fotobudka, klasyczna, fotobudka lustro lub fotobudka 360', przejażdżki bryczką.

W naszej ofercie posiadamy również usługi dekoracji i aranżacji ślubnej oraz auto do ślubu...spełniamy marzenia.

