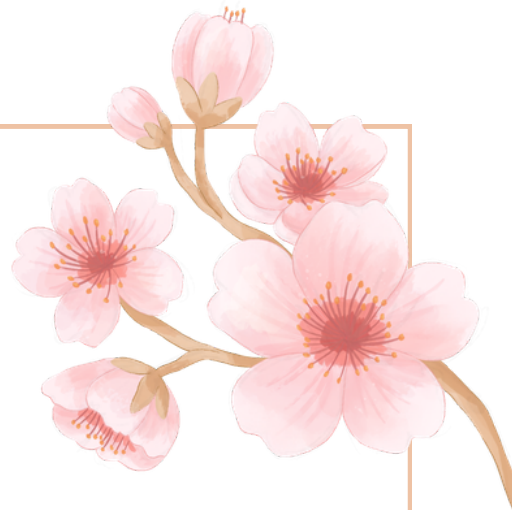


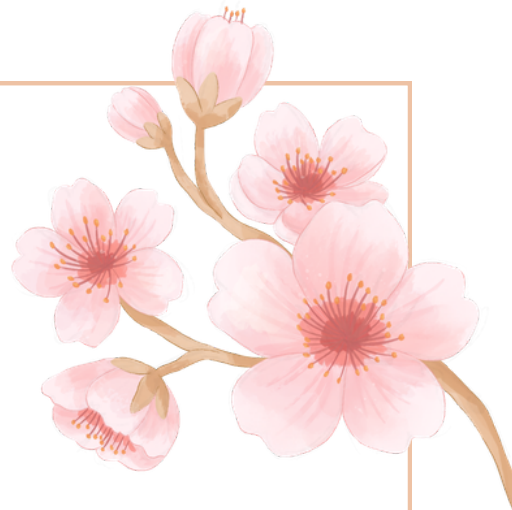


PRZYJĘCIA WESELNE

Wesele jest jednym z najważniejszych dni w życiu.
W naszym hotelu nad jeziorem tworzymy przyjęcia pełne
ciepła, smaku i wyjątkowej atmosfery.
Dbamy o każdy detal — od sali z widokiem na jezioro po
świetną obsługę i starannie skomponowane menu.
Poniżej przedstawiamy propozycje, które możemy
dopasować do Państwa potrzeb i marzeń.



MENU STANDARDOWE



POWITANIE GOŚCI CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA (dwie do wyboru):

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Zupa pomidorowa z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (dwa do wyboru):

- Filet drobiowy w panierce, puree ziemniaczanym
- Roladka ze schabu nadziewana warzywami i serem, ziemniaki z koperkiem
- Kotlet schabowy z boczkiem i serem, ziemniaki opiekane

SURÓWKI (dwie do wyboru):

- Mizeria z ogórków
- Marchewka z jabłkiem
- Colesław
- Buraczki na zimno

PRZEKĄSKI ZIMNE - 8 do wyboru

PRZEKĄSKI CIEPŁE - 4 do wyboru

BUFET SŁODKI:

- Dwa rodzaje ciast
- Owoce

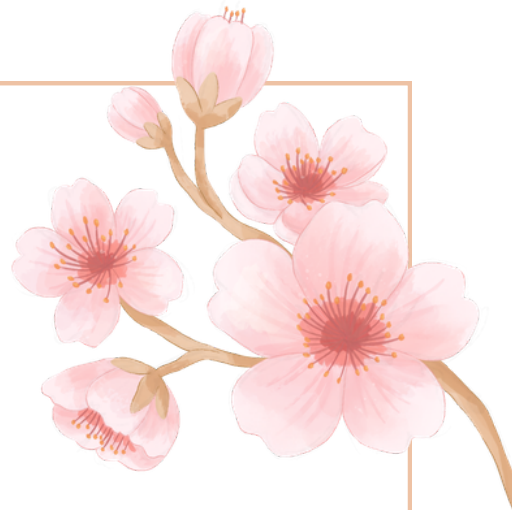
NAPOJE

Kawa i herbata, woda z cytryną, napoje owocowe

CENA: 300 zł/os.



MENU PREMIUM



POWITANIE GOŚCI CHLEBEM I SOLĄ

LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO

ZUPA (dwie do wyboru):

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Zupa pomidorowa z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw podawany z czipsem z buraka

DANIE GŁÓWNE (dwa do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym podana na kapuście duszonej z ziemniakami
- Sandacz w sosie cytrynowym, ziemniaczane puree
- Kotlet schabowy tradycyjny zapiekany z pieczarką i serem, ziemniaki opiekane
- Karkówka w sosie grzybowym z kopytkami

SURÓWKI (dwie do wyboru):

- Mizeria z ogórków
- Marchewka z jabłkiem
- Colesław
- Buraczki na zimno

PRZEKĄSKI ZIMNE - 10 do wyboru

PRZEKĄSKI CIEPŁE - 5 do wyboru

BUFET SŁODKI:

- Trzy rodzaje ciast
- Owoce

NAPOJE

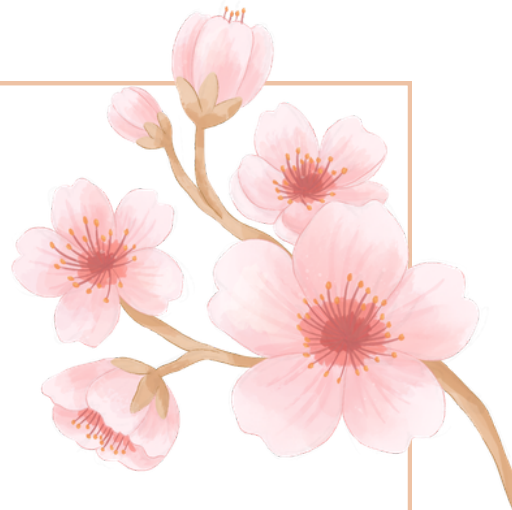
Kawa i herbata, woda z cytryną, napoje owocowe

CENA: 350 zł/os.



OBIAD WESELNY

(Czas trwania - do 5 godzin, minimum 20 osób)



PRZYSTAWKA

ZUPA (jedna do wyboru):

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Zupa pomidorowa z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw podawany z czipsem z buraka

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

- Kotlet schabowy z serem, boczkiem i bazylią, ziemniaki opiekane, coleslaw
- Polędwiczki w sosie własnym/ lub grzybowym, ziemniaczane puree, mix sałat
- Kotlet drobiowy w panierce, ziemniaki z koperkiem, mizeria z ogórków

DESER

PRZEKĄSKI ZIMNE - 5 do wyboru

PRZEKĄSKI ciepłe - 2 do wyboru

NAPOJE Kawa i herbata, woda z cytryną, napoje owocowe

CENA: 250 zł/os.

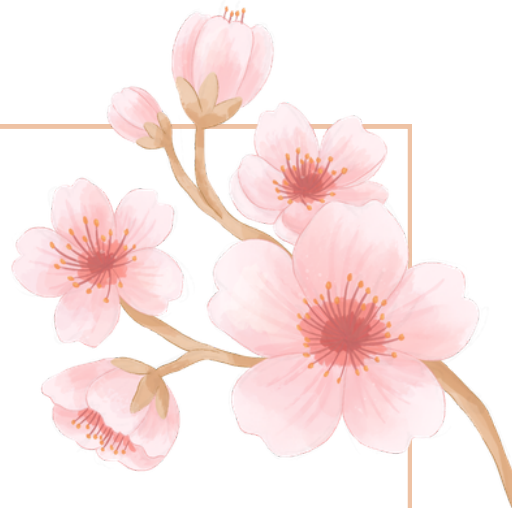


PRZEKĄSKI ZIMNE

- Sałatka COBB
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z krewetkami
- Sałatka grecka w koszyczku serowym
- Sałatka z orzechami włoskimi i sosem malinowym
- Muszelki z pieczarkami
- Mini kanapeczki z sałatką z paluszków krabowych
- Mini kanapeczki z krewetkami
- Mini kanapeczki z szynki parmeńskiej
- Deska serów
- Deska wędlin
- Tatar wołowy
- Tatar śledziowy
- Galaretka drobiowa
- Śledź z cebulka i ogórkiem kiszonym
- Śledź pod pierzynką ze śmietaną i szczypiorkiem
- Carpaccio z buraka
- Sandacz w cieście francuskim
- Tortilla z łososiem
- Tortilla z salami i warzywami
- Tortilla wegetariańska

PRZYSTAWKI CIEPŁE

- Zupa gulaszowa
- Flaki
- Barszcz czerwony z krokietami
- Strogonow
- Placki ziemniaczane z gulaszem
- Stripsy z sosem czosnkowym
- Udka z kurczaka w panierce
- Talarki ziemniaczane
- Frytki z ziemniaków
- Bigos
- Placki z cukinii
- Filet z kurczaka w sosie śmietanowym
- Karkówka w sosie pieczarkowym



INFORMACJE

- Przyjęcia organizujemy od 40 do 100 osób
- Przyjęcia mogą trwać maksymalnie do 4 w nocy
- Poprawiny trwają 4 godziny i kosztują dodatkowe 60 zł od osoby
- Zapewniamy podstawowy wystrój sali na biało (obrussy, krzesła, itp.)
- Dzieci do 5 lat - za darmo
- Dzieci w wieku 6-12 lat - zniżka 50%
- Stół dla obsługi technicznej - zniżka 50%

DODATKOWO PŁATNE

- | | |
|---|-------------|
| • Napoje gazowane | +20 zł/os. |
| • Korkowe | +15 zł/os. |
| • Pakiet alkoholu (0.5l piwa, 0.5l wódki, 400 ml wina / osobę) | + 80 zł/os. |
| • Serwowanie ciast i deserów przyniesionych przez gości | +10 zł/os |
| • Serwis tortu | + 5 zł/os. |
| • Stół wiejski | + 40 zł/os. |
| • Stół rybny | +55 zł/os. |
| • Przygotowanie stołu wiejskiego/rybnego z zapewnionych przez Państwa wyrobów | +800 zł |

