



DWOREK CZARDASZ

Propozycja menu weselnego 2022 rok - 235zł./os.

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

W cenie menu: *Świeże owoce i lampka wina musującego na przywitaniu*

Obiad:
*Rosół czysty
Zrazy wołowe w sosie własnym
Kotlet de' volaille z masłem
Filety drobiowe z farszem warzywno-maślanym
Indyk w sosie porowym
Kotlet Słoneczna Italia
Pieczeń z karkówki w sosie staropolskim*

Dodatki:
*Ziemniaki z wody
Surówka z białej kapusty
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchwi
Marchewka z groszkiem
Buraczki zasmażane*

Zimna kolacja:
*Pstrąg w galarecie
Kurczak faszerowany (galantyna)
Schab ze śliwką
Indyk w sosie maltańskim
Sałata grecka
Sałatka gyros
Sałatka warzywna
Śledzik z warzywami
Śledzik po żydowsku
Łosoś wędzony
Trójkątne tymbaliki drobiowe
Tortilla z szynką
Pieczywo mieszane / masło*

Napoje: *Kawa i herbata (bez ograniczeń)*

Atrakcja wieczoru:

**Szynki pieczone z kapustą kiszoną zasmażaną
serwowane przez Szefa Kuchni (dla ok. 40 osób)**

Pierwsza ciepła kolacja : *Udka w sosie BBQ z warzywami korzennymi
Fileciki z kurczaka z sosem słodko-kwaśnym*

Druga ciepła kolacja : *Barszcz z pasztecikiem z nadzieniem mięsnym
Zraziki nadziewane pieczarkami*

W CENIE POKÓJ DLA PARY MŁODEJ

POPRAWINY:

4.500 zł.

Napoje: ***Kawa i herbata (bez ograniczeń)***

Możliwość dodatkowego, odpłatnego zamówienia:

Dwie szynki wieprzowe podawane z kapustą kiszoną zasmażaną i sosem 500 zł (na ok. 40 osób)

Kaczka faszerowana z nadzieniem mięsno-owocowym 150 zł (na ok. 15 osób)

Pierś z indyka z sosem żurawinowym 250 zł (na ok. 20 osób)

Dzik pieczony ok. 1700 zł

Stół wiejskich rozmaitości 1300 zł

Fontanna alkoholowa 150 zł za wypożyczenie

Fontanna czekoladowa 450 zł

Palma owocowa duża 600 zł , mała 400 zł

Owoce do fontanny czekoladowej 5 zł/os

Bufet minideserków – 6 zł/ szt

Napis LOVE wypożyczenie 350 zł

Piwo z beczki Tyskie lub Lech 30l – 320zł beczka

Pokrowce białe 5 zł/szt

Podtalerze złote lub srebrne 3 zł /szt