

PROPOZYCJA I – menu obowiązuje na rok 2012

Powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego (w gestii zlecniodawcy)

Zupy do wyboru - 1 rodzaj, podawane w wazach:

Barszcz z pasztecikiem
Rosół z kury z domowym makaronem
Krem brokułowy lub pieczarkowy

Drugie dania - 3 porcje mięsa na osobę:

De volaille z kurczaka
Cordon Bleu
Rolada z kurczaka z mozzarellą
Pierś farmerska zawijana w boczku
Pierś w migdałach
Indyk w sosie muślinowym na bazie białego wina
Indyk faszerowany serem i ananasem
Pieczeń wieprzowa w sosie winnym
Zrazy wołowe
Eskalopki wieprzowe w sosie tymiankowym
Polędwiczki w sosie z boczniaków
Sznycel po wiedeńsku
Schab z podgrzybkami
Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Dodatki - 2 do wyboru:

Ziemniaki z wody lub ziemniaki pieczone
Frytki, pyzy, ryż lub kasza

Sosy:

Pieczeniowy oraz inne odpowiednie do wybranych mięs

Surówki – 3 rodzaje do wyboru:

Surówka z białej kapusty, z buraczków lub marchwi
Surówka z selera, mix sałat lub mizeria

Jarzyny na ciepło - 1 rodzaj do wyboru:

Kapusta zasmażana
Marchewka z groszkiem
Brokuł, kalafior, szpinak, dynia lub marchew baby carrots
Buraczki zasmażane, bukiet jarzyn na ciepło
Zielona fasolka z bułeczką

DESER

Ciasta - w gestii zlecniodawcy

Kawa i herbata podawana są przez cały czas przyjęcia bez ograniczeń, osobny bufet kawowy

Kolacja - bufet zimny, 4 porcje na osobę plus 1 sałatka:

Galantyna z kurczaka

Kurczak z curry

Kurczak z szynką i zielonymi szparagami

Schab pieczony ze śliwką po duńsku

Rolada ze schabu

Rolada z boczku

Polędwiczki wieprzowe w pieprzu

Jaja w sosie tatarskim (1/2 jaja na porcję)

Paszteciki z kapustą lub mięsem

Dorsz w ziołach

Parfait z łososa

Łosoś na grzance

Tymbaliki z groszkiem i krewetkami

Śledź – 3 rodzaje

Sałatki - 1 lub 2 rodzaje, w zależności od ilości osób:

Sałatka jarzynowa, brokułowa, grecka, meksykańska lub nicejska

Pieczyno, masło

Około godziny 23.00

Tort weselny płatny dodatkowo lub w gestii zlecającego

Kolacja na ciepło - 2 porcje na osobę: zupa plus danie ciepłe (2 do wyboru)

Barszcz czysty

Żurek

Bigos staropolski z mięsami, śliwkami, polewany wytrawnym winem

Szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku

Golonka peklowana z zasmażaną kapustą

Stroganow drobiowy z kluseczkami

Kurczak w sosie Dijon,

Pieczyno, masło, stosowne sosy

Na życzenie mięso z obiadu

Soki wg ustaleń

Menu w tym kształcie cena 185,-zł

INFORMACJE DODATKOWE

W ramach organizacji usługi wykonawca zapewnia.

- usługę gastronomiczną wg określonego, wybranego menu
- rezerwację apartamentu dla Pary Młodej (powyżej 50 osób – gratis, poniżej 160 zł za apartament)
- miejsca noclegowe dla gości weselnych w cenie 160 zł za pokój dwuosobowy
- wesele trwa 9 godzin, każda dodatkowa godzina – koszt 160 zł dodany do kalkulacji całkowitej
- **RABAT - 5 % dla przyjęć organizowanych w piątki oraz w miesiącach listopad, grudzień, styczeń, luty i marzec,**

Dekoracje sali i stołów(w cenie menu)

- stoły ustawiane według życzeń i możliwości lokalu
- dekoracja krzeseł dla Młodej Pary
- obrusy kremowe, serwetki na stoły, zielone, białe, kremowe, różowe
- porcelana kremowa, świece na stołach
- możliwe ustawienie sztalugi z planem usadzenia gości (wydruk do sztalugi po stronie organizatorów)

Dodatkowo płatne

- możliwość wydruku wizytówek, drobne prezenty dla gości
- drukowane menu na sztaludze, drukowane menu dla gości
- alkohol do uzgodnienia na miejscu

- napoje zimne do uzgodnienia na miejscu
- Owoce na stole plus 6 zł od osoby
- Na życzenie wstawiamy ekspres do kawy - za dodatkową opłatą 250 zł
- Na życzenie napoje typu Cola, Fanta, Sprite 1l - rozliczane wg otwartych butelek
- Około 21.00 proponujemy szynkę pieczoną lub prosiak w całości - za dodatkową opłatą
- Dodatkowe dekoracje wg ustaleń – dodatkowo odpłatne
- Pokrowce na krzesła 8 zł/1 szt. w zależności od ilości gości