

Wesele

Uroczystość weselną rozpoczynamy od przywitania młodej pary chlebem i solą, po czym wznosimy toast za pomyślność dla młodej pary i zapraszamy gości weselnych na obiad.

Dzień I

1. Napoje

- Pepsi, Mirinda, Tymbark, Woda

2. Owoce

3. Ciasta

4. Oscypki

5. Obiad

Zupa

(jedna do wyboru)

- Rosół z makaronem i kulkami mięsnymi
- Pieczarkowa z makaronem łazankowym
- Krem pieczarkowy z ptysiami
- Cebulowa z grzankami

Drugie danie

(do wyboru 2 rodzaje mięsa)

- Gordon Blue (mięso wieprzowe przekładane serem i szynką)
- Rolada z karczku z warzywami (3 skł.) w sosie pieczeniowym
- Bitki w sosie borowikowym
- Devolay
- Filet z grilla (z masłem czosnkowym i pieczarkami)

- Filet z ananasem i żurawiną
- Zrazy z szynki wieprzowej
- Filet w cieście naleśnikowym
- Kotlet schabowy
- Rolada z indyka z nadzieniem do wyboru

Dodatki

- Ziemniaki

Surówki

(trzy do wyboru)

- Seler
- Biała kapusta
- Buraczki
- Por
- Marchewka
- Mizeria (w sezonie letnim)

6. Napoje gorące

- kawa, herbata

7. Zimna Płyta

Półmisek wędlin + kabanos

Sałatki

(dwie do wyboru)

- Sałatka z kurczaka wędzonego nr I (kurczak, pomidor, ogórek, kukurydza, kapusta pekińska, jajko)
- Sałatka z kurczaka wędzonego nr II (kurczak , ananas, kukurydza, jajko, cebula czerwona, szczypiorek)
- Sałatka grecka (pomidor, ogórek, sałata lodowa, koperek, czerwona cebula, świeża papryka, czosnek, ser feta, oliwki)
- Sałatka „Jarosz” (kalafior, ogórek kiszony, jajko, koperek)
- Sałatka „Na słodko” (seler konserwowy, kukurydza, jajko, ananas, fasolka czerwona)
- Sałatka „Dobra” (szynka, por, kukurydza, makaron ryżowy, ananas)

Pieczyno

Zestaw gorących przekąsek z sosem czosnkowym lub miodowym

- Nuggetsy
- Panierowane krążki cebulowe

Zimne Przystawki

(dwie do wyboru)

- Tatar z łososia wędzonego na grzance podany
- Jajko w sosie tatarskim
- Galaretki do wyboru: drobiowe, wieprzowe, z szynką
- Pomidor z serem mozzarella lub bundzem w sosie bazyliowym
- Szpinakowa nutka (szpinak z serem feta)

8. Danie Gorące

(jedno do wyboru)

- Filet z grilla zapiekany z serem żółtym i talarki opiekane, surówka z kapusty pekińskiej
- Roladki drobiowe w sosie śmietanowo koperkowym z bukietem jarzyn gotowanych
- Bitki z plackami ziemniaczanymi w sosie pieczarkowym, surówka z kapusty pekińskiej
- Filet z grilla po góralsku z boczkiem, oscypkiem i żurawiną

9. Danie Gorące

(jedno do wyboru)

- Placek po zbójnicku
- Gołąbki w sosie pomidorowym/ pieczarkowym
- Dramsztyki z sosem czosnkowym + pieczywo
- Naleśnik z farszem mięsnym z sosem grzybowym + barszcz
- Pstrąg smażony z masłem czosnkowym, ziemniakami opiekany i surówką

10. Danie Gorące

(jedno do wyboru)

- Kwaśnica z żeberkiem
- Flaczki + pieczywo

Opcjonalnie

Deser

(+ 5 zł/os)

- Gruszka w sosie waniliowym
- Galaretka z owocami i bitą śmietaną

Dzień II

1. Napoje

- Pepsi, Mirinda, Tymbark, Woda

2. Owoce

3. Ciasta

4. Oscypki

5. Obiad

Zupa

(jedna do wyboru)

- Kwaśnica z ziemniakami i żeberkiem wędzonym
- Żurek z ziemniakami, jajkiem i białą kielbasą
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

Drugie danie

(jedno mięso do wyboru)

- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym
- Filet w sosie śmietanowo brzoskwiowym
- Rolada z indyka
- Łódeczka drobiowa

Dodatki

- Ziemniaki
- Ryż
- Kluski śląskie

Surówki

(trzy do wyboru)

- Buraczki na gorąco
- Kapusta czerwona
- Kapusta kiszona
- Mizeria (w sezonie letnim)
- Kapusta pekińska

6. Deser

- Lody z bitą śmietaną

7. Napoje gorące

- Kawa
- Herbata

8. Zimna płyta

Półmisek wędlin + kabanos

Sałatki

(dwie do wyboru)

- „Sałatka Hani” (mini uszka, ogórek, pomidor, cebula, koperek, sos koperkowo-ziołowy)
- Sałatka z kurczaka wędzonego nr III (kurczak wędzony, ryż, ananas, szynka, kukurydza)
- Sałatka buraczkowa (buraczki marynowane, ogórek konserwowy, cebula, czosnek, jajka, chrzan, sos)
- Tradycyjna jarzynowa

Pieczyno

Zimne przystawki

(dwie do wyboru)

- Kieszka schabowa (nadzienie z pasty jajecznej + szczypiorek)
- Śledzie do wyboru: w oleju, w śmietanie lub w pierzynie
- Moskole z pastą jajeczno-czosnkową

9. Danie gorące

(jedno do wyboru)

- Pieczeń z szynki wieprzowej z kluskami śląskimi i buraczkami na gorąco
- Udko pieczone z talarkami opiekany i surówką z białej kapusty
- Naleśnik ze szpinakiem i sosem pomidorowym
- Golonko z kapustą zasmażaną i ziemniakami opiekany
- Szaszłyk drobiowy z białym ryżem i surówką z marchewki lub bukietem warzyw

10. Danie gorące

(jedno do wyboru)

- Krokiet z barszczykiem czerwonym
- Zapiekana bułeczka z pieczarkami i barszczykiem czerwonym

11. Opcjonalnie

Deser (po drugim daniu gorącym)

(+ 5 zł/os)

- Jabłecznik na gorąco z lodami
- Sałatka owocowa z bakaliami i bitą śmietaną

We własnym zakresie

- Tort
- Alkohol
- Dekoracja weselna karczmy

Napoje gorące, zimne, owoce, ciasto, zimna płyta, sałatki, przystawki podajemy bez ograniczeń.

Na specjalne Państwa życzenie przygotowujemy regionalny stół z apetycznymi swojskimi wyrobami wędliniarskimi oraz góralskimi przysmakami.

kontakt: 18 20 73 138 lub +48 604443402

Zapraszamy!!
