



Gościnny Dom

Wesele – Standard – 160,00 zł/osobę

Oferta obejmuje:

Przywitanie Pary Młodej – toast weselny

Obiad

Rosół domowy z makaronem i wkładką

Mięsa 3 kawałki/osobę do wyboru (12 rodzajów):

Rolady śląskie wieprzowe	udko kurczaka pieczone tradycyjnie
Kotlet schabowy panierowany	filet kurczaka panierowany
Kotlet schabowy faszerowany serem	pierś kurczaka faszerowana serem i szynką
Kotlet schabowy po hawajsku	filet indyka faszerowany szpinakiem
Pieczeń wieprzowa z karczku	filet indyka faszerowany pieczarkami
Schab faszerowany suszonymi owocami	De Volaille

Dodatki:

Kapusta czerwona duszona z boczkiem, buraczki, zestaw surówek (3 rodzaje)

Kluski śląskie, ziemniaki, sos pieczeniowy

Deser do wyboru – 1 porcja na osobę:

Krem cytrynowy, delicia z brzoskwinia i adwokatem, galaretka z owocami, pucharek lodowy

Owoce: winogrona i inne sezonowe: 100 g/osobę

Napoje zimne i gorące w cenie

Woda w dzbankach z cytryną (bez ograniczeń),

soki owocowe w dzbankach i napoje gazowane (coca cola, sprite, tonic, fanta) – 1 litr/osobę

Kawa i herbata w zaparzaczach i termosach z dodatkami

Ciasta do wyboru 2 kawałki/osobę :

sernik z brzoskwinia i z bezą,	adwokat,	kakaowo-marcepanowe
sernik wiedeński,	rafaello,	ciasto z owocami i galaretką
wiśniowa fala,	jabłecznik,	krówka z prażonymi migdałami,
ciasteczka weselne 50 g/osobę		

T o r t w e s e l n y (smak do ustalenia)

Zimna płyta

Wędliny (szynka, baleron, salami, kabanosy), sery twarde i rolady serowe (2 rodzaje), rożki szynkowe nadziewane

musem chrzanowym i pastami serowymi, kurczak w galarecie, kuleczki mięsne z pikantnej zalewy,

śledzie w oleju, jajka faszerowane pastami, marynaty (konserwowe pieczarki, cebulka, papryka, ogórki),

warzywa świeże, masło, pieczywo różne,

sałatki do wyboru: jarzynowa tradycyjna z majonezem, brokułowa, na ryżu z kurczakiem, ananasem i orzechami

Kolacja ciepła I

szaszłyki drobiowo-warzywne, mięsa pozostałe od obiadu, panierowany filet dorsza

frytki lub talarki ziemniaczane, opiekane kluski lub ziemniaki, surówki 3 rodzaje

Kolacja ciepła II

Barszcz z krokietem i bogracz z pieczywem

Wystrój weselny „Standard”

Dekoracja stołów, żywe kwiaty, świece

W cenie wesela: pokój LUX dla Pary Młodej



Gościnny Dom

Wesele- Super – 185,00 zł/osobę

Oferta obejmuje:

Przywitanie Pary Młodej – toast weselny

Obiad

Rosół domowy z makaronem i wkładką

Mięsa 3 kawałki/osobę do wyboru:

Rolady wołowe tradycyjne	udko kurczaka pieczone tradycyjnie
Kotlet schabowy panierowany	udko kaczki pieczone
Kotlet schabowy faszerowany serem	pierś kurczaka faszerowana serem i szynką
Kotlet schabowy po hawajsku	filet indyka faszerowany szpinakiem
Warkocz Barbórki	filet indyka faszerowany pieczarkami
Schab faszerowany suszonymi owocami	De Volaille

Dodatki:

Kapusta czerwona duszona z boczkiem, buraczki, zestaw surówek (3 rodzaje)

Kluski śląskie i ciemne, ziemniaki z koperkiem, sos pieczeniowy

Deser do wyboru – 1 porcja na osobę:

Krem cytrynowy, delicja z brzoskwinią i adwokatem, galaretką z owocami, pucharek lodowy

Owoce: winogrona i inne sezonowe 100 g/osobę

Napoje zimne i gorące

Lampka „wina domu” do obiadu (wytrawne białe lub czerwone)

Woda w dzbankach z cytryną (bez ograniczeń),

soki owocowe w dzbankach i napoje gazowane (coca cola, sprite, tonic, fanta) – 1 litr/osobę

Kawa i herbata w zaparzaczach i termosach z dodatkami

Ciasta do wyboru 2 kawałki/osobę :

sernik z brzoskwinią i z bezą,	adwokat,	kakaowo-marcepanowe,
sernik wiedeński,	rafaello,	ciasto z owocami i galaretką,
wiśniowa fala,	jabłecznik,	krówka z prażonymi migdałami,
ciasteczka weselne 50 g/osobę		

T o r t w e s e l n y (smak do ustalenia)

Zimna płyta

Wędliny (szynka, baleron, salami, kabanosy), pieczenie (3 rodzaje) i pasztety na zimno, sosy do mięs i pasztetów, sery twarde, rolady serowe, rożki szynkowe nadziewane musem chrzanowym i pastami serowymi, bajeczne jaja faszerowane, kruche babeczki nadziewane pastami i sałatkami, galaretki z kurczakiem, ruloniki śledziowe w oleju, fileciki rybne z marynaty, warzywa konserwowe i świeże, marynowane pieczarki, masło, pieczywo różne

Sałatki do wyboru: z brokułami, tradycyjna jarzynowa z majonezem, grecka, makaronowa z salami, na ryżu z kurczakiem

Kolacja ciepła I

Mięsa pozostałe z obiadu, pieczeń wieprzowa z pieczarkami, pstrąg w ziołach

Talarki ziemniaczane, opiekane ziemniaki i kluski, 3 rodzaje surówek

Kolacja ciepła II

Bogracz wg receptury szefa kuchni, żurek śląski z kielbasą, pieczywo

Wystrój weselny „Standard”

Dekoracja stołów, żywe kwiaty, świece

W cenie wesela: pokój LUX dla Pary Młodej



Gościnny Dom

Wesele – LUX – 200,00 zł/osobę

Oferta obejmuje:

Przywitanie Pary Młodej – toast weselny

Obiad

Rosół domowy z makaronem i wkładką

Mięsa 3 kawałki/osobę do wyboru:

Rolady wołowe tradycyjne	filet indyka nadziewany serem pleśniowym i susz. pomidorami
Kotlet schabowy panierowany	udko kaczki pieczone
Kotlet schabowy faszerowany serem	pierś kurczaka faszerowana serem i szynką
Kotlet schabowy po hawajsku	filet indyka faszerowany szpinakiem
Warkocz Barbórki	filet indyka faszerowany pieczarkami
Schab faszerowany suszonymi owocami	De Volaille
Pieczeń wołowa z grzybami leśnymi	Filet indyka faszerowany porem i kapusta

Dodatki:

Kapusta czerwona duszona z boczkiem, buraczki, zestaw surówek (3 rodzaje)

Kluski śląskie i ciemne, ziemniaki z koperkiem, sos pieczeniowy

Deser do wyboru – 1 porcja na osobę:

Krem cytrynowy, delicja z brzoskwinią i adwokatem, galaretka z owocami, pucharek lodowy z owocami

Owoce: winogrona i inne sezonowe

Napoje zimne i gorące

Lampka „wina domu” do obiadu (wytrawne białe lub czerwone)

Woda w dzbankach z cytryną (bez ograniczeń),

soki owocowe w dzbankach i napoje gazowane (coca cola, sprite, tonic, fanta) – 1 litr/osobę

Kawa i herbata w zaparzaczach i termosach z dodatkami bez ograniczeń

Ciasta do wyboru 2 kawałki/osobę :

sernik z brzoskwinią i z bezą,	adwokat,	kakaowo-marcepanowe
sernik wiedeński,	rafaello,	ciasto z owocami i galaretką
wiśniowa fala,	jabłecznik,	krówka z prażonymi migdałami,
	Ciasteczka weselne 50 g/osobę	

T o r t w e s e l n y (smak do ustalenia)

Zimna płyta

Wędliny (szynka, baleron, salami, kabanosy), pieczenie (3 rodzaje) i pasztety na zimno, sosy do mięs i pasztetów, sery twarde, rolady serowe, rożki szynkowe nadziewane musem chrzanowym i pastami serowymi, bajeczne jaja faszerowane, kruche babeczki nadziewane pastami i sałatkami, galaretki z kurczakiem, ruloniki śledziowe w oleju, fileciki rybne z marynaty, warzywa konserwowe i świeże, marynowane pieczarki, masło, pieczywo różne

Sałatki do wyboru: z brokułami, tradycyjna jarzynowa z majonezem, grecka, makaronowa z salami, na ryżu z kurczakiem

Kolacja ciepła I - uroczysta,

serwowana przez kucharzy w strojach galowych

Udziec wieprzowy peklowany, pieczony, z zapiekаныmi ziemniakami i kiszoną kapustą

Łosoś norweski, podawany w całości na risotto w sosie szafranowym

Mięsa pozostałe z obiadu

Kolacja ciepła II

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Gulasz staropolski sprawiony na czerwonym winie, podany z ciepłymi bułeczkami

Wystrój weselny „Standard”

Dekoracja stołów, żywe kwiaty, świece

W cenie wesela: pokój LUX dla Pary Młodej



.....
.....