



Menu weselne



Peretka
DOM WESELNY

Menu weselne

Oferta I - 250zł/osobę

- Obiad dwudaniowy: Zupa + Danie główne (3 rodzaje mięs po 2szt./osobę, 3 rodzaje surówek, dodatek, kompot)
- 2 dania gorące
- Zimna płyta: 2 sałatki, 4 przekąski, półmisek wędlin, pieczywo
- Owoce
- Soki i napoje gazowane bez limitu
- Kawa i herbata bez limitu

Oferta II - 270 zł/osobę

- Obiad dwudaniowy: Zupa + Danie główne (4 rodzaje mięs po 2szt./osobę, 3 rodzaje surówek, dodatek, kompot)
- 3 dania gorące
- Zimna płyta: 3 sałatki, 5 przekąsek, półmisek wędlin, pieczywo
- Owoce
- Soki i napoje gazowane bez limitu
- Kawa i herbata bez limitu

Oferta III - 280 zł/osobę

- Obiad dwudaniowy: Zupa + Danie główne (4 rodzaje mięs po 2szt./osobę, 3 rodzaje surówek, dodatek, kompot)
- Deser
- 3 dania gorące
- Zimna płyta: 3 sałatki, 6 przekąsek, półmisek wędlin, pieczywo
- Owoce
- Soki i napoje gazowane bez limitu
- Kawa i herbata bez limitu

Dodatkowo proponujemy:

- przystawkę - 15zł/osobę
- deser - 15zł/osobę
- domowe ciasto - 140zł/brytfankę
- słodkie upominki dla gości - 38zł/szt.
- mini deserki 7zł/szt.
- fontannę czekoladową - 600zł
- palmę owocową - 600zł
- wiejski stół - 1000zł
- deskę serów - 250zł
- ekspres do kawy - 300zł

Przystawki:

(do wyboru za dodatkową opłatą)

1. Torcik Caprese
2. Kurczak marynowany w balsamico
3. Delikatny pasztet z żurawiną
4. Melon z szynką parmeńską i rukolą
5. Tatar z łososia
6. Tatar ze śledzia
7. Szynka w galarecie faszerowana chrzanem
8. Torcik z bakłażana i bryndzy na sosie pomidorowym

Zupy:

(do wyboru 1 pozycja)

1. Rosół z makaronem
2. Krem z brokułów z prażonymi migdałami
3. Zupa królewska z kuleczkami mięsnymi
4. Krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi
5. Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
6. Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi
7. Krem paprykowy z groszkiem ptysiowym
8. Zupa cebulowa z dodatkiem białego wina
9. Bulion ziołowy z kluskami ziołowymi

Dania główne:

(do wyboru 3 lub 4 pozycje - w zależności od oferty)

1. De volai z piersi kurczaka z masłem i koperkiem
2. Udko bez kości faszerowane warzywami lub mięsem
3. Roladki z kurczaka faszerowane łososiem i pomarańczą w sosie żurawinowym
4. Rolada z indyka ze szpinakiem i serem mozzarellą w sosie cebulowym
5. Kotlet drobiowy
6. Kotlet schabowy
7. Roladki schabowe faszerowane ogórkiem kiszonym, papryką i serem żółtym w sosie chrzanowym
8. Kotlet po szwajcarsku z szynką i serem żółtym
9. Schab nadziewany śliwką lub morelą w sosie pieczeniowym
10. Schab po góralsku z oscypkiem
11. Schab po cygańsku
12. Pulpety w sosie pieczarkowym lub pomidorowym
13. Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
14. Karkówka w sosie śliwkowym
15. Rolada z karkówki z pieczarkami, papryką i serem żółtym w sosie miodowo-musztardowym
16. Tradycyjny zraz wołowy
17. Mintaj panierowany
18. Sola w sosie cytrynowo-koperkowym

Dodatki:

(do wyboru 1 pozycja)

1. Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem
2. Ziemniaki zapiekane w ziołach

Peretka
DOM WESELNY

Surówki:

(do wyboru 3 pozycje)

1. Kapusta pekińska z winegret
2. Kapusta pekińska z majonezem
3. Surówka z czerwonej kapusty
4. Colesław
5. Marchew z jabłkiem
6. Marchew z jabłkiem i cebulą
7. Seler z ananasem i orzechami
8. Buraczki z chrzanem
9. Buraczki z papryką
10. Kapusta zasmażana
11. Surówka z kiszanej kapusty
12. Mizeria

Desery:

(dotyczy Oferty III lub do wyboru za dodatkową opłatą)

1. Lody z bitą śmietaną i owocami
2. Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
3. Strudel gruszkowy z żurawiną
4. Panna cotta kokosowa z sosem malinowym
5. Suflet czekoladowy z gałką lodów śmietankowych lub miętowych
6. Tiramisu
7. Brownie
8. Torcik Pavlova

Sałatki:

(do wyboru 2 lub 3 pozycje w zależności od oferty)

1. **Jarzynowa** (marchew, pietruszka, seler, por, ziemniak, jajko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, majonez, sól, pieprz)
2. **Gyros warstwowa** (kurczak, kapusta pekińska, ogórek, pomidor, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula czerwona, ketchup, majonez)
3. **Królewska z kurczakiem i brokułem** (kurczak, sałata lodowa, jajko, brokuł, pomidorki koktajlowe, kukurydza, sos czosnkowy)
4. **Grecka** (sałata lodowa, ser feta, oliwki, pomidor, ogórek, papryka, cebula czerwona, kukurydza, sos winegret)
5. **Łagodna** (kurczak, seler, jajko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, cebula, majonez)
6. **Lekka** (mix sałat, rukola, ser feta, suszone pomidory, słonecznik, ogórek, pomidor, kukurydza, cebula czerwona, oliwki, sos winegret)
7. **Znakomita z szynką i makaronem ryżowym** (szynka konserwowa, makaron ryżowy, ogórek, papryka, szczypior, majonez)
8. **Fantazja z selerem konserwowym i ananase** (szynka konserwowa, seler konserwowy, ananas, jajko, kukurydza, natka pietruszki, ser żółty, majonez)
9. **Klasyczna z pieczarkami marynowanymi** (pieczarki marynowane, jajko, kukurydza, por, ogórek konserwowy, szczypior, majonez)
10. **Smakowita z buraczkami konserwowymi** (buraczki konserwowe, jajko, ogórek konserwowy, cebula, jabłko, majonez)
11. **Ryżowa z tuńczykiem** (tuńczyk, ryż, kukurydza, jajko, ogórek konserwowy, musztarda, majonez)
12. **Śledziowa** (śledzie, jajko, ogórki konserwowe, groszek konserwowy, jabłko, kukurydza, majonez)

Półmisek wędlin

(do wyboru 4 pozycje)

1. Szynka gotowana
2. Polędwica sopocka
3. Indyk
4. Schab
5. Salceson
6. Kielbasa wiejska
7. Baleron
8. Boczek
9. Kabanosy

Przekąski:

(do wyboru 4-6 pozycji w zależności od oferty)

1. Galaretki: drobiowa lub wieprzowa
2. Śledzie: po staropolsku lub po cygańsku
3. Jajka faszerowane: pieczarkami, szynką lub łososiem
4. Śliwki zawijane w boczku
5. Ryba po grecku
6. Koreczki śledziowe z oliwką
7. Tatar: z łososia lub ze śledzia
8. Sos tatarski
9. Pasztet z żurawiną
10. Terrina: drobiowa, ogórkowo-chrzanowa lub z łososiem
11. Roladki z tortilli: z szynką i serem lub z kurczakiem i rukolą
12. Torcik warzywny
13. Tartinki
14. Ciasto francuskie ze szpinakiem i mozzarellą
15. Rolada serowa
16. Mini hamburgery drobiowe
17. Makarony faszerowane warzywami

Ciasta

(do wyboru za dodatkową opłatą)

1. Sernik z polewą czekoladową
2. Sero-mak
3. Snickers
4. 3-bit
5. Malinowa chmurka
6. Raffaello
7. Miodownik z orzechami lub bez
8. Delicja
9. Shrek
10. Ptasie mleczko
11. Cappuccino
12. Królewiec
13. Pychotka
14. Marchewkowo-brzoskwiniowy
15. Leśny mech z truskawkami lub malinami

Menu weselne

Dania gorące:

(Oferta I - do wyboru 1 pozycja; Oferta II i III - do wyboru 2 pozycje)

1. Zapiekanka mięsna z pieczarkami i serem żółtym podawana z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej
2. Rolada z karkówki z pieczarkami w sosie miodowo-musztardowym podawana z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
3. Rolada z piersi indyka ze szpinakiem i serem pleśniowym oraz sosem cebulowym podawana z zapiekаныmi ziemniakami i surówką colesław
4. Roladka drobiowa z pieczarkami i serem żółtym podawana z frytkami i surówką z kapusty pekińskiej
5. Indyk w oscypku z żurawiną podawany z gratin ziemniaczanym i sałata lodową
6. Kurczak w sosie paprykowym podawany z ryżem i surówką z kapusty pekińskiej z winegret
7. Schab ze śliwką w sosie z marynowanego pieprzu podawany z kluskami śląskimi i buraczkami
8. Roladka schabowa z boczkiem i cebulą w sosie chrzanowym podawana z kopytkami i modrą kapustą
9. Eskalopki drobiowe w cieście sezamowym podawane z duffinkami i surówką z marchwi, jabłka i cebuli
10. Placek ziemniaczany z gulaszem wołowym i warzywami
11. Tagliatelle ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i kurczakiem
12. Szaszłyk drobiowy podawany z frytkami i lekką surówką

Dania gorące:

(do wyboru 1 pozycja)

1. Bigos staropolski
2. Strogonow
3. Gulasz
4. Barszcz czerwony z pasztecikami lub krokietami
5. Żurek z jajkiem i kielbasą
6. Fasolka po bretońsku
7. Kwaśnica

Dla przyjęć weselnych przewidziany czas trwania imprezy to 12 godzin.

Za każdą kolejną godzinę dodatkowy koszt 300zł/godz.

Słodki stół:

1. Mini deserki: (7zł/szt. - min. 10 szt. jednego rodzaju)

- malinowy
- oreo
- kajmakowy z orzechami i ajerkoniakiem
- galaretki
- kinder bueno
- jagodowy

2. Ciasta: (80zł/szt.)

- sernik z kajmakiem
- tarta z owocami

3. Ciasteczka: (2,50zł/szt.)

- raffaello
- ziemniaczki
- szyszki
- czekoladowe kuleczki
- rogaliki francuskie z nutellą
- babeczki z owocami
- babeczki z karmelem
- babeczki kinder bueno

Wiejski stół:

(1000zł)

Udziec ok 5kg, schab ok 1 kg, boczec ok 1 kg, kiełbasa wiejska ok 2 kg, polędwiczki wieprzowe ok 0,5 kg, pasztet ok 0,5 kg, kabanosy ok 0,5 kg, smalec z cebulką, musztarda, chrzan, pikle.

Dodatki:

Podtalerze złote 2zł/szt.

Świeczniki ze świecą pływającą: 10zł/szt.

Kompozycja kwiatowa na wysokim stojaku: 200zł/szt.

Bieżnik szyfonowy: 50zł

Stelaż na ściankę okrągły lub prostokątny: 20zł

Czerwony dywan: 200zł