

Zestaw Weselny

Tradycyjne Powitanie Gości

Chlebem i solą,
Szampan Toast

Przystawka:

Tatar ze śledzia,
**Wymiana z dań i dodatków*

Obiad uroczysty:

Rosół domowy z makaronem,
**Wymiana z dań i dodatków*

Danie główne:

Rolada drobiowa z marchewką w sosie kurkowym ,ziemniaki z wody lub puree , sałata masłowa w sosie śmietankowym

**Opcjonalna dodatkowa porcja mięsa z dań i dodatków (koszt 12pln/porcja)*

**Wymiana z dań i dodatków*

Dla dzieci:

Rosół domowy z makaronem
Kotlet z kurczaka panierowane z frytkami i surówka z marchewki
**Wymiana z dań i dodatków*



„ **PIERWSZY TANIEC** „

DESER

Puchar lodowy z owocami w bitej śmietanie z owocami

Zimna płyta do wyboru:

Forma bufet szwedzki:

Sałatki: (do wyboru x 3)

Tradycyjna Jarzynowa , Porowa z serem żółtym , Sałatka z kurczakiem wędzonym i ananasem, Sałatka makaronowa z zielonym ogórkiem i szynką, Sałatka Gyros z kurczakiem, Sałatka z tuńczykiem i jajkiem, Sałatka śledziowa z burakiem czerwonym, Sałatka śledziowa cebulką tradycyjna, Sałatka z kaszą pęczak i pieczonym kurczakiem,

Przekąski: (do wyboru x3)

galaretka z kurczaka, śledź zawijany z cebulką w śmietanie, szynka w galarecie z serkiem fromage, jajka faszerowane (farsz szpinakowy, farsz paprykowy, farsz grzybowy),sery

świata (Ser wędzony, Ser niebieski pleśniowy, Ser Radamer z dziurą, Rolada Łużycka - oscypkowa, Kieszonka Łososiowa z kaparami galaretka z łososiem, roladka szpinakowa na cieście biszkoptowym z serkiem, Tortille zawijane (z łososiem, z koorowymi papryczkami, z kurczakiem), pizzerinki domowe z pieczarkami

Sosy do wyboru:

chrzanowy, tatarski



DESKA MIĘS I PODROBÓW MIĘSNYCH

(schab pieczony z czosnkiem po staropolsku, karczek po myśliwsku, polędwica sopocka, szynka wiejska, kielbaska babcia, kabanos suchy wieprzowy, kabanos suchy drobiowy, galantyna z kurczakiem i warzywami, Salami suche, roladka z indyka ze szpinakiem, roladka z polędwiczki ze śliwką

Pieczyno:

(Pszenka Biała tradycyjna Weka, Chleb Ciemny razowy)

Owoce: Winogrona, Mandarynki, Kiwi, Banany, Brzoskwinie – sezonowo, Śliwki-sezonowo

*owoce wybierane biorąc pod uwagę sezon

Napoje:

Napoje ciepłe: kawa, herbata - bufet - **Bez ograniczeń**

Napoje zimne: Bez ograniczenia

tymbark 0,3 l but , pakiet : cola, fanta, sprite - 0,5 l

Woda mineralna gazowana i niegazowana 0,5l

Soki owocowe 100% (pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, porzeczkowy)



Kolacja Gorąca I :

Szaszłyk drobiowy, ziemniaki opiekane, sałatka wiosenna , sos czosnkowy

***Wymiana z dań i dodatków**



Kolacja Gorąca II:

Pieczeń wołowa faszerowany ze śliwką podawana z kopytkami i buraczkami z chrzanem
**Wymiana z dań i dodatków*

TORT (we własnym zakresie)

Krojenie tortu, Tort na życzenie gości

Kolacja Gorąca III:

Kawałki wołowiny z warzywami w sosie słodko-ostrym z pieczywem,
**Wymiana z dań i dodatków*

Wystrój sali:

Kwiaty w dzbanuszkach, Stoły kolor: biały- biały, biały- łosoś, świece, kwiaty sezonowe



KOSZTY:

120pln-220pln/OSOBA DOROSŁA w zależności od Menu

50% CENY DZIECI DO LAT 10 – w zależności od Menu

0-2 LAT DZIECI BEZPŁATNIE

W cenę wliczona możliwość korzystania z PARKU PINOKIA

TORT I CIASTA WE WŁASNYM ZAKRESIE

ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE

-Brak Korkowego

-Możliwość zakwaterowania gości do 100 osób

Dodatkowo proponujemy:

- Prosiak na gorąco,
- Alkohole (okazjonalne ceny)
- Deska Mięś (Golonko x 2 , Schab, Szynka, Karczek, Boczek x 2)

Zapraszamy

Tomasz Pasek
604-109-100
www.nawierzynka.pl
www.parkpinokio.pl

 **EKO-MOTEL**
Na-Wierzynka
Park Pinokio

