

*Oferta
Weselna*

TEL. 695-212-999

BOŻEWO, UL. PŁOCKA 49

*I nie opuszczę Cię
aż do ślubu...*



Wybierz pakiet który cię zachwyci...

1. Pakiet KASZMIROWY



- 5 dań gorących
- 2 zupy
- 1 danie serwowane
- 2 dania w półmisku

- Deser serwowany
- 6 przystawek w stole

2. Pakiet SREBRNY



- 6 dań gorących
- 2 zupy
- 1 danie serwowane
- 2 dania w półmisku
- Wydanie po północy

- Deser serwowany
- 3 rodzaje ciast
- Półmisek owoców
- 6 przystawek w stole

3. Pakiet ZŁOTY



- 8 dań gorących
- 2 zupy
- 1 danie serwowane
- 4 dań w półmisku w 2 wydaniach
- Wydanie po północy

- Deser serwowany
- 3 rodzaje ciast
- 6 przystawek
- Półmisek owoców

4. Pakiet PLATYNOWY



- 3 przystawki w stole
- 6 przystawek w bufecie
- 11 dań gorących
- 2 zupy
- 2 dania serwowane do wyboru gościa
- 5 dan w półmisku w 2 wydaniach
- Wydanie po północy
- 1 danie rozgrzewające po 3.00

- Deser w serwowany
- Półmisek owoców
- Fontana z czekoladą
- Bufet deserów z 10 deserami lub 8 deserów i 2 ciasta

5. Pakiet DIAMENTOWY



- 8 Przystawek w bufecie
- 12 dań gorących
- 2 zupy
- 2 dania serwowane
- 3 dania w półmisku w 1 wydaniu
- 3 dania i dodatki w bufecie ciepłym
- Wydanie po północy
- Danie rozgrzewające po 3.00

- 4 przystawki w stole
- Deser serwowany
- Półmisek owoców
- Fontana z czekoladą
- 2 rodzaje ciast
- Bufet z 10 deserami

1. Pakiet KASZMIROWY

- 6 dań gorących
- 2 zupy
- 1 danie serwowane
- 2 dania w półmisku

- Deser serwowany
- 6 przystawek w stole

Przystawki w stole - do wyboru 6 pozycji

- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Klasyczna sałata Cezar
- Włoska sałatka Capresse
- Sałatka grecka
- Śledź po włosku
- Półmisek pieczonych mięs, wędlin, pasztetów i rolad
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z grillowanych warzy
- Staropolski smalec podany z wiejskim chlebem i ogórkiem kiszonym
- Tymbaliki z kruczkim, marchewką i groszkiem
- Roladki z ogórka i spianaty

Zupy - do wyboru 2 pozycje

- Domowy rosół z makaronem
- Krem pomidorowy podany ze śmietanką i pesto bazyliowym
- Żurek staropolski na białej kiełbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Aromatyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem lub kołdunami

Danie serwowane - do wyboru 1 pozycja

- Kieszka z fileta drobiowego wypełniona mozzarellą, pomidorem z oregano i szpinakiem baby, puree ziemniaczane, sałata z dresingiem
- Karczek wieprzowy pieczony z śliwką w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi, gnocchi w maśle, surówka coleslaw
- Kotlet De volaille z masłem i parmezanem, puree ziemniaczane, warzywa królewskie w emulsji maślanej
- Cordon blue - kotlet wieprzowy panierowany wypełniony serem żółtym i szynką, puree ziemniaczane, fasolka szparagowa



Deser serwowany do wyboru 1 pozycja

- Domowa szarlotka na kruchym cieście i delikatną bezą podana na ciepło z gałką lodów śmietankowych i sosem czekoladowym
- Puchar lodów w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną
- Panna cotta na musie owocowym
- Fondant czekoladowy z płynnym sercem na wiśniach podany z lodami śmietankowymi

I wydanie w półmisku - do wyboru 2 pozycje

- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi
- Udko drobiowe pieczone z tymiankiem na ratatouille
- Farfalle al pomodoro - Makaron kokardki w sosie pomidorowym z grillowanym filetem drobiowym
- Bitki schabowe w jasnym sosie
- Dorsz w sosie serowo- porowym
- Żeberka duszone w kapuście

Dodatki do I wydania - do wyboru 4 pozycje

- Tradycyjne ziemniaki z wody z masłem
- Aksamitne puree
- Frytki steakhouse
- Pieczone ćwiartki ziemniaków w aromacie chili i rozmarynu
- Gnocchi z masłem
- Surówki
- Sałata z dresingiem
- Bukiet warzyw w emulsji maślano-ziołowym



2. Pakiet **SREBRNY**

- 6 dań gorących
- 2 zupy
- 1 danie serwowane
- 2 dania w półmisku
- Wydanie po północy

- Deser serwowany
- 3 rodzaje ciast
- Półmisek owoców
- 6 przystawek w stole

Przystawki w stole - do wyboru 6 pozycji

- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Klasyczna sałata Cezar
- Włoska sałatka Capresse
- Sałatka grecka
- Sledź po włosku
- Półmisek pieczonych mięs, wędlin, pasztetów i rolad
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z grillowanych warzy
- Staropolski smalec podany z wiejskim chlebem i ogórkiem kiszonym
- Tymbaliki z kruczkiem, marchewką i groszkiem
- Roladki z ogórka i spianaty

Zupy - do wyboru 2 pozycje

- Domowy rosół z makaronem
- Krem pomidorowy podany ze śmietanką i pesto bazyliowym
- Żurek staropolski na białej kiełbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Aromatyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem lub kołdunami

Danie serwowane - do wyboru 1 pozycja

- Kieszonka z fileta drobiowego wypełniona mozzarellą, pomidorem z oregano i szpinakiem baby, puree ziemniaczane, sałata z dresingiem
- Karczek wieprzowy pieczony z śliwką w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi, gnocchi w maśle, surówka coleslaw
- Kotlet De volaille z masłem i parmezanem, puree ziemniaczane, warzywa królewskie w emulsji maślanej
- Cordon blue - kotlet wieprzowy panierowany wypełniony serem żółtym i szynką, puree ziemniaczane, fasolka szparagowa

Deser serwowany do wyboru 1 pozycja

- Domowa szarlotka na kruchym cieście i delikatną bezą podana na ciepło z gałką lodów śmietankowych i sosem czekoladowym
- Puchar lodów w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną
- Panna cotta na musie owocowym
- Fondant czekoladowy z płynnym sercem na wiśniach podany z lodami śmietankowymi



I wydanie w półmisku - do wyboru 2 pozycje

- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi
- Udko drobiowe pieczone z tymiankiem na ratatouille
- Farfalle al pomodoro - Makaron kokardki w sosie pomidorowym z grillowanym filetem drobiowym
- Bitki schabowe w jasnym sosie
- Dorsz w sosie serowo-porowym

Dodatki do I wydania - do wyboru 4 pozycje

- Tradycyjne ziemniaki z wody z masłem
- Aksamitne puree
- Frytki steakhouse
- Pieczone ćwiartki ziemniaków w aromacie chili i rozmarynu
- Gnocchi z masłem
- Surówki
- Sałata z dresingiem
- Bukiet warzyw w emulsji maślano-ziołowym

Wydanie po północy - do wyboru 1 pozycja

- Żurek staropolski na białej kiełbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Aromatyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem

Ciasta - do wyboru 3 pozycje

- Szarlotka
- Sernik
- Orzechowiec
- Brownie z wiśniami
- Ciasto marchewkowe
- 3-bit truskawkowy
- Sernik na zimno z truskawkami
- Pijana śliwka
- Karpatka
- Wuzetka
- Pleśniak

3. Pakiet ZŁOTY

• 8 dań gorących

• 2 zupy

• 1 danie serwowane

• 4 dań w półmisku w 2 wydaniach

• Wydanie po północy

• Deser serwowany

• 3 rodzaje ciast

• 6 przystawek

• Półmisek owoców

Przystawki w stole - do wyboru 6 pozycji

- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Klasyczna sałata Cezar
- Włoska sałatka Capresse
- Sałatka grecka
- Śledź po włosku
- Półmisek pieczonych mięs, wędlin, pasztetów i rolad
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z grillowanych warzy
- Staropolski smalec podany z wiejskim chlebem i ogórkiem kiszonym
- Tymbaliki z kruczkiem, marchewką i groszkiem
- Roladki z ogórka i spianaty
- Tatar wołowy z siekanymi dodatkami
- Ceviche z śledzia
- Sałatka z brokułu i makaronu ryżowego
- Sałatka gyros

Zupy - do wyboru 2 pozycje

- Domowy rosół z makaronem 20zł
- Krem pomidorowy podany ze śmietanką i pesto bazyliowym
- Krem z białych warzyw ozdobiony kremem balsamicznym z Modeny i oliwą truflową
- Flaki warszawskie o intensywnym smaku z pieczywem
- Żurek staropolski na białej kielbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Aromatyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem lub kołdunami

Danie serwowane - do wyboru 1 pozycja

- Kiełbasa z fileta drobiowego wypełniona mozzarellą, pomidorem z oregano i szpinakiem baby, puree ziemniaczane, sałata z dresingiem
- Karczek wieprzowy pieczony z śliwką w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi, gnocchi w maśle, surówka coleslaw
- Kotlet De volaille z masłem i parmezanem, puree ziemniaczane, warzywa królewskie w emulsji maślanej
- Cordon blue - kotlet wieprzowy panierowany wypełniony serem żółtym i szynką, puree ziemniaczane, fasolka szparagowa
- Lekko grillowana polędwiczka wieprzowa otulona sosem śliwkowym z zielonym pieprzem, tarta ziemniaczana, buraki w ginie

Deser serwowany do wyboru 1 pozycja

- Domowa szarlotka na kruchym cieście i delikatną bezą podana na ciepło z gałką lodów śmietankowych i sosem czekoladowym
- Puchar lodów w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną
- Panna cotta na musie owocowym
- Fondant czekoladowy z płynnym sercem na wiśniach podany z lodami śmietankowymi



I wydanie w półmisku - do wyboru 2 pozycje

- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi
- Udko drobiowe pieczone z tymiankiem na ratatouille
- Farfalle al pomodoro - Makaron kokardki w sosie pomidorowym z grillowanym filetem drobiowym
- Bitki schabowe w jasnym sosie
- Dorsz w sosie serowo-porowym

Dodatki do I wydania - do wyboru 4 pozycje

- Tradycyjne ziemniaki z wody z masłem
- Aksamitne puree
- Frytki steakhouse
- Pieczone ćwiartki ziemniaków w aromacie chili i rozmarynu
- Gnocchi z masłem
- Surówki
- Sałata z dresingiem
- Bukiet warzyw w emulsji maślano-ziołowym

Wydanie po północy - do wyboru 1 pozycja

- Żurek staropolski na białej kiełbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Aromatyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem

II wydanie w półmisku - do wyboru 2 pozycje

- Udko drobiowe pieczone z tymiankiem na ratatouille
- Podudzie drobiowe pieczone z oregano podana na konfiturze z wytrawnej żurawiny
- Farfalle al pomodoro - Makaron kokardki w sosie pomidorowym z grillowanym filetem drobiowym
- Długoduszone w kapuście żeberka wieprzowe

Dodatki do II wydania - do wyboru 2 pozycje

- Tradycyjne ziemniaki z wody z masłem
- Aksamitne puree
- Frytki steakhouse
- Pieczone ćwiartki ziemniaków w aromacie chili i rozmarynu
- Surówki
- Sałata z dresingiem

Ciasta - do wyboru 3 pozycje

- Szarlotka
- Sernik
- Orzechowiec
- Brownie z wiśniami
- Ciasto marchewkowe
- 3-bit truskawkowy
- Sernik na zimno z truskawkami
- Pijana śliwka
- Karpátka
- Wuzetka
- Pleśniak

4. Pakiet *PLATYNOWY*

- 3 przystawki w stole
 - 6 przystawek w bufecie
 - 11 dań gorących
 - 2 zupy
 - 2 dania serwowane do wyboru gościa
 - 5 dan w półmisku w 2 wydaniach
 - Wydanie po północy
 - 1 danie rozgrzewające po 3.00
- Deser w serwowany
 - Półmisek owoców
 - Fontana z czekoladą

Przystawki w bufecie - do wyboru 6 przystawek

- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Klasyczna sałata Cezar
- Włoska sałatka Capresse
- Śledź po włosku
- Półmisek pieczonych mięs, wędlin, pasztetów i rolad
- Staropolski smalec podany z wiejskim chlebem i ogórkiem kiszonym
- Tymbaliki z kruczkiem, marchewką i groszkiem
- Roladki z ogórka i spianaty
- Tatar wołowy z siekanymi dodatkami
- Ceviche z śledzia
- Tatar z łososia marynowanego
- Krewetki chilli na sałatach z sosem koktajlowym

Przystawki w stole - do wyboru 3 pozycje

- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Klasyczna sałata Cezar
- Włoska sałatka Capresse
- Sałatka grecka
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z grillowanych warzy
- Sałatka z brokułu i makaronu ryżowego
- Sałatka gyros

Przystawka oczekująca - do wyboru 1 pozycja

- Carpaccio z łososia na glazurze mango-jalapeno z sałatami i foccacią
- Pasztet z żurawiną na czerwonym winie, grzanką i sałatami
- Befszyk tatarski z siekanymi pieczarkami, ogórkiem konserwowym, cebulką czerwoną
- Ceviche z śledzia z kolendrą, jabłkiem i ogórkiem, marynowanym selerem naciowym i grzanką
- Carpaccio z pieczonego buraka doprawiony kremem balsamicznym i musem z koziego sera

Zupy - do wyboru 2 pozycje

- Domowy rosół z makaronem
- Krem pomidorowy podany ze śmietanką i pesto bazyliowym
- Krem z białych warzyw ozdobiony kremem balsamicznym z Modeny i oliwą truflową
- Flaki warszawskie o intensywnym smaku z pieczywem
- Żurek staropolski na białej kiełbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Krem z pieczonego buraka, chrust warzywny, creme fraiche
- Borowika z grzanką
- Krem z cukinii
- Krem z dyni z grzanką imbirową
- Minestrone z bazylikowymi gnocchi



Danie serwowane - do wyboru 2 pozycje

- Noga z Kaczki pieczonej podana z sosem jeżynowym, pampuch drożdżowy, buraki w ginie
- Karczek wieprzowy pieczony z śliwką w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi, gnocchi w maśle, surówka coleslaw
- Kotlet De volaille z masłem i parmezanem, puree ziemniaczane, warzywa królewskie w emulsji maślanej
- Cordon blue - kotlet wieprzowy panierowany wypełniony serem żółtym i szynką, puree ziemniaczane, fasolka szparagowa
- Lekko grillowana polędwiczka wieprzowa otulona sosem śliwkowym z zielonym pieprzem, tarta ziemniaczana, buraki w ginie
- Beef bourguignon - Długo duszone w czerwonym winie poliki wołowe, pęczotto z grzybami, buraki, surówka z kiszzonego ogórka

Deser serwowany do wyboru 1 pozycja

- Domowa szarlotka na kruchym cieście i delikatną bezą podana na ciepło z gałką lodów śmietankowych i sosem czekoladowym
- Puchar lodów w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną
- Panna cotta na musie owocowym
- Fondant czekoladowy z płynnym sercem na wiśniach podany z lodami śmietankowymi
- Mini beza z kremem mascarpone i owocami

I wydanie w półmisku - do wyboru 3 pozycje

- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi
- Udko drobiowe pieczone z tymiankiem na ratatouille
- Farfalle al pomodoro - Makaron kokardki w sosie pomidorowym z grillowanym filetem drobiowym
- Bitki schabowe w jasnym sosie
- Dorsz zapiekany pod zieloną kruszonką z szpinaku i parmezanu podany na salsie pomidorowej
- Kieszka z fileta drobiowego wypełniona mozzarellą, pomidorem z oregano i szpinakiem baby
- Zrazy mazowieckie
- Kotlet De volaille z masłem i parmezanem, puree ziemniaczane, warzywa królewskie w emulsji maślanej

Dodatki do I wydania - do wyboru 6 pozycje

- Tradycyjne ziemniaki z wody z masłem
- Aksamitne puree
- Frytki steakhouse
- Pieczone ćwiartki ziemniaków w aromacie chili i rozmarynu
- Gnocchi z masłem
- Surówki
- Sałata z dresingiem
- Bukiet warzyw w emulsji maślano-ziołowym



II wydanie w półmisku - do wyboru 2 pozycje

- Pałki drobiowe pieczone z oregano i żurawiną
- Udko drobiowe faszerowane warzywami
- Schab rolowany w fetą i szpinakiem w sosie maślanym
- Kotlet zbójnicki - kotlet schabowy zapiekany z mozzarellą i pieczarkami
- Panierowany kotlet wieprzowy z pieczarkami
- Morszczuk w lekkiej panierce

Dodatki do II wydania - do wyboru 4 pozycje

- Tradycyjne ziemniaki z wody z masłem
- Aksamitne puree
- Frytki steakhouse
- Pieczone ćwiartki ziemniaków w aromacie chili i rozmarynu
- Gnocchi z masłem
- Surówki
- Sałata z dresingiem
- Bukiet warzyw w emulsji maślano-ziółowym

Wydanie po północy - do wyboru 1 pozycja

- Żurek staropolski na białej kiełbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Aromatyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem

Danie rozgrzewające po 3.00 - do wyboru 1 pozycja

- Beef stroganow - gulasz z polędwicy wieprzowej
- Chłopski garnek - łopatką duszoną z warzywami i ziemniakami
- Żeberka duszone w kiszonej kapuście
- Bigos z wędzonką

Dodatki do dania rozgrzewającego - do wyboru 1 pozycja

- Kasza pęczak
- Kosh wiejskiego pieczywa
- Ziemniaki z wody
- Puree ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki
- Kopytka podsmażone na maśle

Bufet słodki z 10 deserami lub 8 deserami i 2 ciastami

Ciasta :

- Szarlotka
- Sernik
- Orzechowiec
- Brownie z wiśniami
- Ciasto marchewkowe
- 3-bit truskawkowy
- Sernik na zimno z truskawkami
- Pijana śliwka
- Karpatka
- Wuzetka
- Pleśniak

Desery :

- Mini bezy
- Tarta z kremem z białej czekolady i owocami
- Ptysie z kremem
- Owoce
- Tartaletki
- Panna cotta
- Tiramisu
- Mus czekoladowy
- Snickers
- Galaretki

5. Pakiet DIAMENTOWY

- 8 Przystawek w bufecie
- 12 dań gorących
- 2 zupy
- 2 dania serwowane
- 3 dania w półmisku w 1 wydaniu
- 3 dania i dodatki w bufecie ciepłym
- Wydanie po północy
- Danie rozgrzewające po 3.00

DRINK BAR

- 4 przystawki w stole
- Deser serwowany
- Półmisek owoców
- Fontana z czekoladą
- 2 rodzaje ciast
- Bufet z 10 deserami

TO SKAŁA
sałata bałowa

Przystawki w bufecie - do wyboru 8 przystawek

- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Klasyczna sałata Cezar
- Włoska sałatka Capresse
- Śledź po włosku
- Półmisek pieczonych mięs, wędlin, pasztetów i rolad
- Staropolski smalec podany z wiejskim chlebem i ogórkiem kiszonym
- Tymbaliki z kruczkiem, marchewką i groszkiem
- Roladki z ogórka i spianaty
- Tatar wołowy z siekanymi dodatkami
- Ceviche z śledzia
- Rillettes z pieczonego łososa
- Tatar z łososa marynowanego
- Krewetki chilli na sałatach z sosem koktajlowym

Przystawki w stole - do wyboru 4 pozycje

- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Klasyczna sałata Cezar
- Włoska sałatka Capresse
- Sałatka grecka
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z grillowanych warzy
- Sałatka z brokułu i makaronu ryżowego
- Sałatka gyros

Przystawka oczekująca - do wyboru 1 pozycja

- Carpaccio z łososa na glazurze mango-jalapeno z sałatami i foccacią
- Pasztet z żurawiną na czerwonym winie, grzanką i sałatami
- Befszyk tatarski z siekanymi pieczarkami, ogórkiem konserwowym, cebulką czerwoną
- Ceviche z śledzia z kolendrą, jabłkiem i ogórkiem, marynowanym selerem naciowym i grzanką
- Carpaccio z pieczonego buraka doprawiony kremem balsamicznym i musem z koziego sera



Zupy - do wyboru 2 pozycje

- Domowy rosół z makaronem
- Krem pomidorowy podany ze śmietanką i pesto bazyliowym
- Krem z białych warzyw ozdobiony kremem balsamicznym z Modeny i oliwą truflową
- Flaki warszawskie o intensywnym smaku z pieczywem
- Żurek staropolski na białej kiełbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Aromatyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem lub kołdunami
- Krem z pieczonego buraka, chrust warzywny, creme fraiche
- Borowika z grzanką
- Krem z cukinii
- Krem z dyni z grzanką imbirową
- Minestrone z bazylikowymi gnocchi

Danie serwowane - do wyboru 2 pozycje

- Noga z Kaczki pieczonej podana z sosem jeżynowym, pampuch drożdżowy, buraki w ginie
- Karczek wieprzowy pieczony z śliwką w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane
- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi, gnocchi w maśle, surówka coleslaw
- Kotlet De volaille z masłem i parmezanem, puree ziemniaczane, warzywa królewskie w emulsji maślanej
- Cordon blue - kotlet wieprzowy panierowany wypełniony serem żółtym i szynką, puree ziemniaczane, fasolka szparagowa
- Lekko grillowana polędwiczka wieprzowa otulona sosem śliwkowym z zielonym pieprzem, tarta ziemniaczana, buraki w ginie
- Beef bourguignon - Długo duszone w czerwonym winie poliki wołowe, pęczotto z grzybami, buraki, surówka z kiszzonego ogórka
- Halibut saute na sosie maślano cytrynowym, tarta ziemniaczana, grillowane warzywa

Deser serwowany do wyboru 1 pozycja

- Domowa szarlotka na kruchym cieście i delikatną bezą podana na ciepło z gałką lodów śmietankowych i sosem czekoladowym
- Puchar lodów w trzech smakach z owocami i bitą śmietaną
- Panna cotta na musie owocowym
- Fondant czekoladowy z płynnym sercem na wiśniach podany z lodami śmietankowymi
- Mini beza z kremem mascarpone i owocami



I wydanie w półmisku - do wyboru 3 pozycje

- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi
- Udko drobiowe pieczone z tymiankiem na ratatouille
- Lekko grillowana polędwiczka wieprzowa otulona sosem śliwkowym z zielonym pieprzem
- Schab rolowany wypełniony serem Lazur i szpinakiem podany z sosem maślanym
- Dorsz zapiekany pod zieloną kruszonką z szpinaku i parmezanu podany na salsie pomidorowej
- Kieszka z fileta drobiowego wypełniona mozzarellą, pomidorem z oregano i szpinakiem baby
- Zrazy mazowieckie

Dodatki do I wydania - do wyboru 6 pozycje

- Tradycyjne ziemniaki z wody z masłem
- Aksamitne puree
- Frytki steakhouse
- Pieczone ćwiartki ziemniaków w aromacie chili i rozmarynu
- Gnocchi z masłem
- Surówki
- Sałata z dresingiem
- Bukiet warzyw w emulsji maślano-ziołowym

Wydanie po północy - do wyboru 1 pozycja

- Żurek staropolski na białej kielbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem
- Aromatyczny barszcz czerwony podany z pasztecikiem

Bufet ciepły

Dania - do wyboru 3 pozycje

- Udko drobiowe pieczone z tymiankiem na ratatouille
- Podudzie drobiowe pieczone z oregano podana na konfiturze z wytrawnej żurawiny
- Farfalle al pomodoro - Makaron kokardki w sosie pomidorowym z grillowanym filetem drobiowym
- Długoduszone w kapuście żeberka wieprzowe
- Kieszka z fileta drobiowego wypełniona mozzarellą, pomidorem z oregano i szpinakiem baby
- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczeniowym z lokalnymi grzybami leśnymi
- Delikatna polędwica z dorsza atlantyckiego w sosie serowym na bazie parmezanu i dodatkiem pora
- Udko drobiowe faszerowane warzywami

Dodatki- do wyboru 3 pozycje

- Tradycyjne ziemniaki z wody z masłem
- Frytki steakhouse
- Pieczone ćwiartki ziemniaków w aromacie chili i rozmarynu
- Gnocchi z masłem
- Bukiet warzyw w emulsji maślano-ziołowym
- Grillowane warzywa doprawione oregano



Danie rozgrzewające po 3.00 - do wyboru 1 pozycja

- Beef strogonow - gulasz z polędwicy wieprzowej
- Chłopski garnek - łopatką duszona z warzywami i ziemniakami
- Żeberka duszone w kiszzonej kapuście
- Bigos z wędzonką

Dodatki do dania rozgrzewającego - do wyboru 1 pozycja

- Kasza pęczak
- Kosz wiejskiego pieczywa
- Ziemniaki z wody
- Puree ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki
- Kopytka podsmażone na maśle

Bufet słodki

Ciasta do wyboru 2 pozycje :

- Szarlotka
- Sernik
- Orzechowiec
- Brownie z wiśniami
- Ciasto marchewkowe
- 3-bit truskawkowy
- Sernik na zimno z truskawkami
- Pijana śliwka
- Karpatka
- Wuzetka
- Pleśniak

Desery do wyboru 10 pozycji

- Mini bezy
- Tarta z kremem z białej czekolady i owocami
- Ptysie z kremem
- Owoce
- Tartaletki
- Panna cotta
- Tiramisu
- Mus czekoladowy
- Snickers
- Galaretki

Dodatkowe atrakcje:

Stół Wiejski

Barman

Wystrój sali i kościoła

Fotobudka

Ślub w plenerze



Poprawiny Menu

Poprawiny 1

Zimne przystawki w bufecie - uzupełniany przez 4 godziny

- Włoska sałatka Capresse
- Sałatka grecka
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór surówek

Dania ciepłe w bufecie - uzupełniany przez 4 godziny

- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczonowym z lokalnymi grzybami leśnymi,
- Gnocchi w maśle
- Farfalle al pomodoro - Makaron kokardki w sosie pomidorowym z grillowanym filetem drobiowym
- Krem pomidorowy podany ze śmietanką i pesto bazyliowym

Ciasto w bufecie - 2 rodzaje

Poprawiny 2

Zimne przystawki w bufecie - uzupełniany przez 4 godziny

- Włoska sałatka Capresse
- Sałatka grecka
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór surówek

Dania ciepłe w bufecie - uzupełniany przez 4 godziny

- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczonowym z lokalnymi grzybami leśnymi,
- Gnocchi w maśle,
- Kotlet De volaille z masłem i parmezanem,
- Puree ziemniaczane,
- Warzywa królewskie w emulsji maślanej
- Dorsz w sosie serowo- porowym
- Krem pomidorowy podany ze śmietanką i pesto bazyliowym

Ciasto w bufecie - 3 rodzaje

Poprawiny 3

Zimne przystawki w bufecie - uzupełniany przez 4 godziny

- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Włoska sałatka Capresse
- Sałatka grecka
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Wybór surówek
- Śledź po włosku

Dania ciepłe w bufecie - uzupełniany przez 4 godziny

- Karczek wieprzowy pieczony z majerankiem w sosie pieczonowym z lokalnymi grzybami leśnymi,
- Gnocchi w maśle,
- Kotlet De volaille z masłem i parmezanem,
- Puree ziemniaczane,
- Warzywa królewskie w emulsji maślanej
- Dorsz w sosie serowo- porowym
- Żurek staropolski na białej kiełbasie z aromatem chrzanu podany z pieczywem

Ciasto w bufecie - 3 rodzaje

Napoje i Alkohole

Wina:

Wina białe, czerwone- wytrawne, półsłodkie, półwytrawne
750ml

Wódka:

Absolut Blue Wódka 0,5l

Adam Mickiewicz 0,5l

Finlandia 0,5l

Stumbrass 0,5l

Bocian 0,5l

Stock 0,5l

Wyborowa 0,5l

Whisky:

Ballantine`s 0,5l

Jack Daniel`s 0,5l

Inny rodzaj alkoholu:

Grappa 0,5l

Napoje gazowane -butelka 1 litr

Soki owocowe(pomarańczowy, jabłkowy)-karafka 1 litr

Woda z cytryną-karafka 1 litr