

# PRZYKŁADOWE ZESTAWY WESELNE

## Zestaw I

### *Przywitanie*

- Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego

### **Obiad**

#### Zupa:

- Rosół z makaronem

#### Danie główne (podane na talerzach):

- Rolada z karczku i wołowiny w ciemnym sosie lub pieczeń wieprzowa ze śliwką
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- 2/3 p. Sałatka z czerwonej kapusty
- 2/3 p. Sałatka z selera z rodzynkami

#### Deser:

- Tort weselny

### **Przekąski**

#### ***Opcja I***

*Podane w formie szwedzkiego stołu –  
razem 4 porcje/osobę*

- Pólmisek wędlin polskich
- Schab, kurczak, szynka w galarecie
- Śledź w oleju, śledź w śmietanie, śledź po węgiersku
- Sałatka szefa
- Jajko w sosie tatarskim
- Sałatka jarzynowa
- Jajko molle z szynką/śledziem na sałatce jarzynowej
- Pieczywo mieszane + masło

#### ***Opcja II***

*Podane na stołach –  
razem 5 porcji/osobę*

- Pólmisek wędlin polskich
- Kurczak/szynka w galarecie
- Śledź w oleju/śmietanie
- Jajko w sosie tatarskim
- Sałatka jarzynowa
- Pieczywo mieszane + masło

### **Kolacja**

- ½ p. Nóżka z kurczaka pieczona i panierowana
- ½ p. Klopsik wołowy w sosie własnym
- 1/3 p. Szyszki ziemniaczane
- 2/3 p. Ziemniaki opiekane
- ½ p. Kapusta pekińska w sosie vinaigrette
- ½ p. Sałatka z buraczków
  
- Barszcz czerwony czysty + krokiet

## Napoje

Napoje gorące:

- 2 x Kawa lub herbata

Soki owocowe:

- 6 x 250 ml Sok jabłkowy lub pomarańczowy
- 2 x 250 ml Woda mineralna

**Cena \*:**

- **40 osób – 140 zł/osobę**
- **60 osób – 130 zł/osobę**
- **80 osób – 125 zł/osobę**

\*nie zawiera tortu

## Zestaw II

### Przywitanie

- Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- Lampka wina musującego

### Obiad

#### Zupa:

- Zupa krem pomidorowy z bitą śmietaną i bazylią

#### Danie główne (podawane na półmiskach):

- ½ p. Schab pieczony ze śliwką
- ½ p. Rolada z karczku i wołowiny
- ½ p. Fileciki z indyka panierowane w sezamie
- Sos pieczeniowy
- 2/3 p. Kluski śląskie
- 2/3 p. Ziemniaki gotowane z koperkiem
  
- ½ p. Surówka z marchwi
- ½ p. Sałatka z buraczków
- ½ p. Surówka z białej kapusty



#### **W okresie sezonu:**

- ½ p. Sałatka z pomidorów
- ½ p. Mizeria
- ½ p. Surówka z młodej kapusty

#### Deser:

- Tort weselny

### Słodki bufet

- Ciasta + owoce

### Przekąski

(podane w formie szwedzkiego stołu – razem 4 porcje/osobę)

- Półmisek wędlin polskich
- Płyta mięs pieczystych z dipami
- Schab, kurczak, szynka w galarecie
- Śledź w oleju, śledź w śmietanie, śledź po węgiersku
- Jajko w sosie tatarskim
- Roladki z szynki z sałatką warzywną w galarecie
- Sałatka ryżowa z szynką i kukurydzą
- Sałatka Sombrero (makaron, szynka, ser żółty, kukurydza, sos vinaigrette)
- Swojski chleb + smalec z mięsem i skwarkami + ogórek kiszony/małosolny
- Pieczywo mieszane + masło

### Kolacja

- ½ p. Szaszłyk z indyka z papryką i pieczarkami na ciemnym sosie
- ½ p. Ryż z warzywami
- ½ p. Świeży ogórek
  
- ½ p. Golonka opiekana z warzywami
- ½ p. Ziemniaki opiekane z ziołami
- ½ p. Ćwikła, musztarda, chrzan, ogórek konserwowy
  
- Barszcz czerwony czysty + krokiet

## Napoje

- 2 x 250 ml Woda mineralna

Soki owocowe:

- 6 x 250 ml sok jabłkowy lub pomarańczowy lub grapefruitowy

Napoje gorące:

- Kawa lub herbata – bez limitu podana w formie bufetu

**Cena\* :**

- **40 osób – 155 zł/osobę**
- **60 osób – 146 zł/osobę**
- **80 osób – 138 zł/osobę**

\*nie zawiera tortu oraz ciast

## **Zestaw III**

### **Przywitanie**

- Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- Aperitif - Kir Royal (wino musujące + Crème de Cassis)

### **Obiad**

#### Przystawka:

- Śliwka moczona w koniaku zapiekana z boczkiem + jasne pieczywo

#### Zupa:

- Zupa krem z borowików z groszkiem ptysiowym

#### Danie główne (podawane na talerzach):

- Wołowina po burgundzku z gruszką i żurawiną
- ½ p. Kluski śląskie
- ½ p. Młode ziemniaki z koperkiem
- Bukiet surówek
- Lampka czerwonego wina

#### Dokładka (podawana na półmiskach):

- ¼ p. Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami
- ¼ p. Eskalopki z polędwicy wieprzowej
- ¼ p. Szyszki ziemniaczane

#### Deser:

- Lody waniliowe z musem owocowym

### **Słodki bufet**

- Ciasta + owoce

### **Przekąski**

*(podane w formie szwedzkiego stołu – razem 5 porcji/osobę)*

- Lustro wędlin polskich, wykwintnych serów, koreczków
- Filet z pstrąga na warzywach w galarecie
- Jajko z kawiolem na wędzonym łososiu
- Pieczarki faszerowane
- Pomidory nadziewane
- Sałatka Sombrero (makaron, szynka, ser żółty, kukurydza, sos vinaigrette)
- Sałatka szefa
- Wyroby prosto z wędzarni (kielbasa swojska, boczek)
- Dodatki konserwowe (pieczarki marynowane, papryka, cebulka, oliwki)
- Swojski chleb + smalec z mięsem i skwarkami + ogórek kiszony/małosolny
- Pieczywo mieszane + masło

## Kolacja

(podana w formie szwedzkiego stołu)

- Prosiak – świniak pieczony na rożnie  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Ćwikła, chrzan, musztarda  
Biała kapusta z zieloną papryką  
Sałatka z pomidorów  
Sos „Zemsta młynarza” (sos pikantny)
- Barszcz czerwony czysty + pasztecik

## Napoje

(bez limitu)

- Woda mineralna

Soki owocowe:

- Sok jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, z czarnej porzeczki

Napoje gazowane:

- Coca cola, Fanta, Sprite

Napoje gorące:

- Kawa z mleczkiem lub herbata

**Cena\* :**

- **40 osób – 223 zł/osobę**
- **60 osób – 215 zł/osobę**
- **80 osób – 210 zł/osobę**

\*nie zawiera ciast