

Pakiet Szmaragdowy



369 zł/os.



Pakiet zawiera

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym dla Młodej Pary i Gości
oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców
Obiad Weselny
(Zupa oraz danie główne serwowane wieloporcjowo na półmiskach)
Deser
Zimną płytę
I ciepłą kolację serwowaną
II ciepłą kolację serwowaną
III ciepłą kolację serwowaną
Napoje nielimitowane
(woda, soki 100%, napoje gazowane, kawa i herbata)
Nielimitowany alkohol
(wódka, wino, piwo)
Tort, ciasta, ciasteczka
Do dyspozycji Pokój dla Nowożeńców

Rozpoczęcie przyjęcia

Uroczyste powitanie chlebem i solą. Toast winem musującym wraz z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków przez Nowożeńców

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Tradycyjny Rosół podany z domowym makaronem

Zupa krem ziemniaczano-porowy z chipsem z salami

Danie główne

(podawane na półmiskach, 2 szt. mięsa na osobę)

Mięsa

Roladka z kurczaka z mozzarellą
i suszonymi pomidorami

Śląska rolada wołowa z boczkiem ogórkiem i cebulą

Filet z kurczaka w migdałach i czarnym sezamie

Sakiewka schabowa faszerowana pieczarkami

Szaszłyk drobiowy z plasterami boczku,
papryki i cebuli

Sosy

Grzybowy z leśnych grzybów

Sos Pieczeniowy z nutką rozmarynu

Dodatki

Puree zapiekane z szalwią i cebulką prażoną

Tradycyjne kluski śląskie

Opiekane talarki ziemniaczane z ziołami

Surówki

Kapusta czerwona na ciepło ze śliwką

Buraczki tarte z cebulką

Bukiet sałat i warzyw w sosie vinaigrette

Mizeria z zielonego ogórka

Deser

(serwowane, jedna propozycja do wyboru)

Lody z bakaliami bitą śmietaną i polewą adwokatową

Torcik bezowy ze świeżymi owocami

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych i wędlin

Deska serów (sery żółte, pleśniowe, góralskie)

Rożki szynkowe z musem żurawinowym

Rolada szpinakowa

Śledzie w oleju z cebulką

Śledzie po japońsku w śmietanie i pieprzu

Kurczak w galarecie z jajkiem marchewką i groszkiem

Finger Foods z kurczaka

Ryba na Kwaśno

Ryba po grecku z marchewką

Sałatka wiosenna ze świeżymi warzywami

Sałatka ryżowa z kurczakiem, papryką i ogórkiem

Sałatka brokułowa z makaronem, jajkiem i kukurydzą

Pieczycwo jasne i ciemne

1. Ciepła kolacja

(serwowane, jedna propozycja do wyboru)

Faszerowany schab w białym sosie podany z ziemniakami oraz czerwoną kapustą

Pieczona roladka z kurczęcia faszerowana pieczarkami i marynowaną papryką
podana na szpinakowym kaszotto

2. Ciepła kolacja

(serwowane, jedna propozycja do wyboru)

Karczek faszerowany (szpinakiem oraz serem feta) w sosie własnym podany
z ziemniakami oraz buraczkami

Kaczka po królewsku glazurowana w miodzie i pomarańczach podana z prażonymi
płatkami migdałów w towarzystwie buraczków pieczonych z pieca i kopytek

3. Ciepła kolacja

(serwowane, jedna propozycja do wyboru)

Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem

Gulasz wieprzowy z pieczarkami i kluseczkami

Napoje

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą
Napoje gazowane 0,2l (coca cola, fanta, sprite)
Kawa i herbata