



Menu weselne

OPCJA 1 - 320 zł/os

ZUPA - JEDNA DO WYBORU

Rosół domowy

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Krem z brokułów z serem gorgonzola i grzankami

DANIE GŁÓWNE - PIĘĆ DO WYBORU

kurczak w potrawce – ryż z białym sosem

devolay z masełkiem

rolada drobiowa z serem, suszonymi pomidorami i szatnią w sosie żółtym

udko z kaczki pieczone na modrej kapuście

zrazy z szynki w sosie

bitki wołowe w sosie własnym

łosoś na parze z sosem cytrynowym

kotlet leśniczego z grzybami

panierowany sznycel z kurczaka

filet z sandacza z sosem limonkowo-kokosowym

ziemniaki gotowane z koperkiem,

frytki

bukiet warzyw na parze, dwie surówki sezonowe świeże.

NAPOJE

Woda w dzbankach z miętą i cytryną



ZAKĄSKI ZIMNE - 8 DO WYBORU

*deska swojskich mięs (schab faszerowany, karkówka pikowana czosnkiem)
roladki z łososia ze szpinakiem
tartaletki z musem z łososia i z warzyw
rolada z piersi kurczaka z kolorową papryką
śledzie w trzech odstonach- z cebulką, po kaszubsku, z żurawiną
roladki z cukinii z fetą i suszonymi pomidorami
pstrąg łososiowy w galarecie
łosoś marynowany w cytrusach z pieprzem marynowanym
carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i orzechami
sałatka gyros
sałatka z paluszkami krabowymi
sałatka z mandarynką, pomidorkami cherry, oliwkami i mozzarella
pieczywo, masło*

BUFET KAWOWY - 1 BLACHA CIASTA NA 10 OS.

*Kawa, herbata - bez ograniczeń
pyszne ciasto własnego wypieku
(sernik rosa, jabłecznik,
snickers, malinowa chmurka*

KOLACJA - 4 DO WYBORU

*barszcz czerwony czysty
połędwiczka w sosie borowikowym
soczyta pierś z indyka w sosie własnym
fileciki drobiowe w chrupiącej panierce
mini golonka z kapustą zasmażaną
mix pierogów własnej roboty – na stono – z mięsem
i z kapustą i grzybami*

KOLACJA II

Żurek z białą kiełbasą



DODATKOWO MOŻEMY ZAOFEROWAĆ:

indyk cały pieczony -

koszt 16 zł od osoby

stół wiejski -

koszt 16 zł od osoby

*napoje gazowane : coca cola, fanta,
sprite , sok jabłkowy i pomarańczowy,*

koszt 12 zł od osoby

lód w kostkach bez ograniczeń

rollbar z piwem regionalnym Browar Bytów KEG 30L

koszt 600 zł

*fontanna z czekoladą belgijską z owocami,
rurkami i piankami*

koszt 800 zł

KOSZT PRZEDSTWIONEGO MENU 320 ZŁ/OS
DZIECI DO LAT 10 WŁĄCZNIE - 50% OD PODANEJ CENY
POPRAWINY - 50 ZŁ/OS



Menu weselne

OPCJA 2 - 349 zł/os

ZUPA - JEDNA DO WYBORU

Rosół domowy

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Krem z grzybów leśnych z grzankami

DANIE GŁÓWNE - SZEŚĆ DO WYBORU

kurczak w potrawce – ryż z białym sosem

devolay z masełkiem

rolada drobiowa z serem, suszonymi pomidorami i szatnią w sosie żółtym

udko z kaczki pieczone na modrej kapuście

zrazy z szynki w sosie

bitki wołowe w sosie własnym

łosoś na parze z sosem cytrynowym

kotlet leśniczego z grzybami

panierowany sznycel z kurczaka

filet z sandacza z sosem limonkowo-kokosowym

ziemniaki gotowane z koperkiem,

frytki

bukiet warzyw na parze, dwie surówki sezonowe świeże.

NAPOJE

Woda w dzbankach z miętą i cytryną



ZAKĄSKI ZIMNE - 8 DO WYBORU

*deska swojskich mięs (schab faszerowany, karkówka pikowana czosnkiem)
roladki z łososia ze szpinakiem
tartaletki z musem z łososia i z warzyw
rolada z piersi kurczaka z kolorową papryką
śledzie w trzech odstonach- z cebulką, po kaszubsku, z żurawiną
roladki z cukinii z fetą i suszonymi pomidorami
pstrąg łososiowy w galarecie
łosoś marynowany w cytrusach z pieprzem marynowanym
carpaccio z buraka z kozim serem, rukolą i orzechami
sałatka gyros
sałatka z paluszkami krabowymi
sałatka z mandarynką, pomidorkami cherry, oliwkami i mozzarella
pieczywo, masło*

BUFET KAWOWY - 1 BLACHA CIASTA NA 10 OS.

*Kawa, herbata - bez ograniczeń
pyszne ciasto własnego wypieku
(sernik rosa, jabłecznik,
snickers, malinowa chmurka*

KOLACJA - 4 DO WYBORU

*barszcz czerwony czysty
poledwiczka w sosie grzybowym
soczysta pierś z indyka w sosie własnym
fileciki drobiowe w chrupiącej panierce
mini golonka z kapustą zasmażaną
mix pierogów własnej roboty – na słońce –
z mięsem i z kapustą i grzybami*

KOLACJA II - JEDNA DO WYBORU

*Żurek z białą kielbasą
strogonow*



DODATKOWO MOŻEMY ZAOFEROWAĆ:

indyk cały pieczony -

koszt 16 zł od osoby

stół wiejski -

koszt 16 zł od osoby

*napoje gazowane : coca cola, fanta,
sprite , sok jabłkowy i pomarańczowy,*

koszt 12 zł od osoby

lód w kostkach bez ograniczeń

rollbar z piwem regionalnym Browar Bytów KEG 30L

koszt 600 zł

*fontanna z czekoladą belgijską z owocami,
rurkami i piankami*

koszt 800 zł

KOSZT PRZEDSTWIONEGO MENU 349 ZŁ/OS
DZIECI DO LAT 10 WŁĄCZNIE - 50% OD PODANEJ CENY
POPRAWINY - 50 ZŁ/OS