

mk a sala bankietowa

2016/ 2017

Wesele to jedna z najważniejszych chwil w życiu,
dlatego wiele par planuje każdy szczegół, nawet z kilkuletnim wyprzedzeniem.
Warto zatem zadbać aby jeden z najistotniejszych czynników przyjęcia weselnego jakim jest
lokal weselny nie był przypadkowy.

Duże zainteresowanie, rezerwacje oraz pozytywne komentarze na naszych
profilach od młodych par i gości świadczą że organizacja wesela w naszym lokalu to dobry i
korzystny wybór dla wszystkich.

Zapraszam do kontaktu telefonicznego:

603 463 196

Cena zawiera:

1. Chleb i szampan na przywitanie
2. Dwudaniowy obiad
3. 4 gorące kolacje
4. Zimna płyta na stołach (Zestaw 8 osób: 3 rodzaje sałatek, półmisek wędlin i kiełbas, półmisek serów i korbocy, galaretki drobiowe, patera z owocami ciastami i ciasteczkami)- BEZ LIMITU
5. Zimne napoje: (pepsi, 7up, mirinda, Tymbarki, woda piwniczanka- szklane butelki, sok 100 % pomarańczowy, woda z cytryną – w dzbankach)- BEZ LIMITU
6. Kawa, herbata- BEZ LIMITU
7. Dekoracja: Kwiaty, serwetki bieżniki, obrusy- w cenie
8. 6 miejsc noclegowych dla gości- GRATIS
9. Sejf
10. Klimatyzacja
11. Monitorowany parking
12. Doświadczony personel

Cena nie zawiera:

Alkoholu, orkiestry, paczek z ciastami na wynos, tortu, oraz dodatkowych atrakcji.

Obiad:

Pierwsze danie:

Królewski rosół z dodatkiem wołowiny, domowym makaronem i świeżą natką pietruszki.

Drugie danie:

Półmiski z mięsami: Tradycyjny kotlet schabowy, soczysty de volaille z niespodzianką,
Cygara schabowe , karczek w sosie winnym.

Półmiski młodych ziemniaków

3 rodzaje surówek

kapusta zasmażana

Deser:

Pucharek lodowy (lody o smaku jagodowym i straciatella, mus porzeczkowo- jagodowy, bita śmietana, beza

Kolacja I

Południczki wieprzowe w sosie borowikowym

Kluski śląskie

Surówka z czerwonej kapusty

Kolacja II

Filet z indyka nadziewany warzywami na ostro w sosie musztardowym

Prawdziwe włoskie risotto

Sałatka wiosenna.

Tort- we własnym zakresie

Kolacja III

Szaszłyk drobiowy panierowany, ziemniaki opiekane, surówka z sałaty pekińskiej.

Kolacja IV

Barszcz z krokietem.

Zimna płyta:

Salatki: sos tatarki, jarzynowa, gyros.

Półmisek wędlin: (kielbasa wiejska, 2 rodzaje kabanosu, 2 rodzaje szynki)

Półmisek serów: (oscypki, korboce, żurawina)

Galaretki drobiowe

Śledzie po japońsku

Pieczyno

Patery z ciastami, ciastkami i owocami

Herbata (Lipton- kilkanaście smaków)

Kawa (parzona, rozpuszczalna, latte, z ekspresu)

Zimne napoje (Pepsi, 7up, napoje Tymbark,
soki Toma, woda)

Poprawiny

I Danie

Kwaśnica z żeberkiem/ żurek z kielbasą- do wyboru

II Danie

Filet w migdałach, puree ziemniaczane, mix winogron na rucolii

III Danie

Karczek grillowany, frytki, sos czosnkowy i sos ostry.

Przykładowe kolacje, które pojawiały się u nas na przyjęciach weselnych:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym, kluski śląskie, kapusta czerwona
- Pieczeń w sosie własnym, kluski śląskie kapusta czerwona
- Karczek w sosie winnym, kopytka, kapusta czerwona
- Indyk z warzywami na ostro, risotto, sałatka wiosenna
- Szaszłyk drobiowo-wieprzowy panierowany, risotto, sałatka wiosenna
- Indyk w sosie żurawinowym, risotto, sałatka z pekińskiej
- Roladka drobiowa nadziewana serem feta i pomidorami, risotto, sałatka wiosenna
- Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem i orzechami,
- Roladka drobiowa nadziewana serem żółtym i pieczarkami
- Kieszeń drobiowa z warzywami, frytki, sałatka
- Filet w migdałach, puree ziemniaczane, mix winogron na rucolli
- Cygara schabowe, ziemniaki opiekane, surówka z pekińskiej
- Udko faszerowane kaszą, ziemniaki opiekane, surówka,
- Udko faszerowane serem i pieczarkami plus dodatki
- Udko faszerowane mięsem mielonym plus dodatki
- Udko faszerowane szpinakiem plus dodatki
- Karczek grillowany plus dodatki
- Crodon blue plus dodatki
- Pierś z kurczaka z żurawiną i anansem plus dodatki
- Placki bo zbójnicku
- Sakiewka schabowa nadziewana pieczarkami i serem żółtym plus dodatki
- Kwaśnica z żeberkiem
- Barszcz czerwony z krokietem
- Szynka na gorąco, pieczone ziemniaki lun kasza jęczmienna, kapusta zasmażana

Płonący wóz= 15 zł od osoby

- Płonące szaszłyki
- Karczek grillowany
- Baran z rusztu(poporcjowany)

- Szynka na gorąco z kością
- Golonka
- Żeberka
- Pierogi ze szpinakiem
- Pierogi z kapusta i Grzybami
- Placki ziemniaczane +gulasz wołowy
- Kaszanka
- Kasza jęczmienna
- Frytki
- Ziemniaki opiekane
- Sos czosnkowy
- Sos ostry
- Sos chrzanowy
- Kapusta zasmażana

Stół wiejski- 10 zł od osoby

1. Szynka z kością na zimno
2. Kiełbasa
3. Kabanosy
4. Szynka
5. Baleron
6. Boczek
7. Polędwica
8. Karczek pieczony
9. Oscypki wędzone, niewędzone
10. Golonko na zimno
11. Żeberko na zimno
12. Ogórki
13. Chrzan
14. Śledzie
15. Pstrąg w galarecie
16. Smolec
17. Chleb