



Menu na przyjęcie weselne

Zupa:

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne (2 porcje/os.):

Pieczeń z karkówki w sosie
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
Roladka drobiowa z pieczarkami

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego
Kluski śląskie

Surówki ze świeżych warzyw:

- buraczki
- biała kapusta z marchewką i czerwoną cebulą
- warzywa gotowane na parze:

Salatki:

Salatka grecka
Salatka jarzynowa tradycyjna

Zakąski:

Deska mięs pieczonych:
- boczek rolowany,
- schab pieczony
- karczek w ziołach,
Paszтет po Piławsku z orzechami włoskimi i żurawiną
Jajka w sosie tatarskim
Rollsy z szynką, chrupiącą sałatą i papryką
Rollsy wege – chrupiąca sałata, ogórek, papryka, serek mascarpone
Tymbaliki drobiowe z pierzynką chrzanową
Różnorodne pieczywa
Masło

Dania na ciepło:

Gołąbki z Piławskiego Dworu
Zupa gulaszowa

Napoje:

Woda z cytryną i miętą – bez limitu
Soki owocowe 0,5 l na osobę w cenie (reszta płatna wg spożycia gości)
Serwis kawowy przez całe przyjęcie

W cenie wesela:

- przywitanie Pary Młodej chlebem i solą,
- toast powitalny szampanem

Koszt: 299 zł / os.



Menu na przyjęcie weselne

Zupa:

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne (3 porcje/os):

Rolada śląska

Schab pieczony faszerowany w sosie śliwkowym

Eskalopki z indyka z szynką parmeńską

Kotlet drobiowy „de Volaille” nadziewany serem pleśniowym, serem żółtym lub szpinakiem z czosnkiem

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego, kluski śląskie

Wykwintny sos pieczeniowy

Surówki ze świeżych warzyw:

- buraczki

- biała kapusta z marchewką i czerwoną cebulą

- warzywa gotowane na parze

Salatki:

Salatka z pieczonym łososiem, granatem i słonecznikiem

Salatka caprese z octem balsamicznym

Salatka jarzynowa

Zakąski:

Tymbaliki drobiowe z pierzynką chrzanową

Patery mięs pieczonych:

- boczek rolowany,

- schab pieczony

- karczek w ziołach,

Szynka staropolska serwowane z sosem chrzanowym i musztardowym

Roladka z indyka z serem feta i suszonymi pomidorami

Babeczki z kremem z łososia garnirowane kielkami buraka

Jajka faszerowane pastą z krewetek

Pasztet po Piławsku z orzechami włoskimi i żurawiną

Deska serów garnirowanych owocami

Salatka jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce

Rollsy z rybą wędzoną, szpinakiem i serkiem mascarpone

Tatar z Matiasa

Różnorodne pieczywa

Dania na ciepło:

Bigos myśliwski z grzybami leśnymi

Udziec płonący serwowany z pieczonymi ziemniaczkami i kapustą

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje:

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą bez limitu

Serwis kawowy przez całe przyjęcie

W cenie wesela:

- przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

- toast powitalny szampanem

- apartament dla Pary Młodej

Koszt: 380 zł / os.



Menu de Lux

Zupa:

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne (4 porcje/os.):

Wołowina po burgundzku

Rolada z indyka z francuskim serem pleśniowym i suszonymi pomidorami

Sandacz w sosie cytrynowym

Filet z kurczaka pieczony na warzywach grillowanych

Ziemniaki, kluski śląskie, kasza pęczak z suszonymi pomidorami

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - trzy rodzaje

Sałatki:

Sałatka z pieczonym łososiem, granatem i słonecznikiem

Sałatka caprese z octem balsamicznym

Sałatka z kurczakiem

Zakąski:

Tatar wołowy

Rolada szpinakowa z serem mascarpone i łososiem

Tymbaliki drobiowe z pierzynką chrzanową

Patery mięs pieczonych:

- boczek rolowany,

- schab pieczony,

- karczek w ziołach

Szynka staropolska serwowane z sosem chrzanowym i musztardowym

Roladka z indyka

Babeczki z kremem z łososią garniowane kielkami buraka

Jajka faszerowane z kawiozem

Pasztet po piławsku z orzechami włoskimi i żurawiną serwowany z sosem chrzanowym i musztardowym

Deska serów garniowanych owocami

Sałatka jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce

Rollsy z rybą wędzoną, szpinakiem i serkiem mascarpone

Śledzik po staropolsku

Różnorodne pieczywa

Dania na ciepło:

Atrakcja kulinarna „Stół różnorodności”:

- udziec płonący serwowany z pieczonymi ziemniaczkami i kapustą zasmażaną

- kaczki faszerowane, pieczone w całości w pomarańczowym sosie z nutką szafranu

- bałkańskie szaszłyki - kebabcici

Gołąbki francuskie w sosie z pieczonej papryki i pomidorów

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje bez limitu:

Serwis kawowy, soki owocowe, woda z cytryną i miętą, napoje gazowane

Alkohol: wódka i wino b/o

W cenie wesela:

- przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

- toast powitalny szampanem

- apartament dla Pary Młodej

Koszt: 460 zł / os.

Niektóre potrawy lub dodatki do potraw mogą ulec zmianie ze względu na trudną lub niemożliwą dostępność któregoś ze składników.



Poprawiny - obiad (3h)

Zupa:

Żurek z jakiem i kielbasą

Danie główne:

Mielony z cebulką

Ziemniaki,

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - dwa rodzaje

Dania na ciepło z wesela

Napoje bez limitu:

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą

Serwis kawowy przez całe przyjęcie

Koszt: 120 zł/os



Poprawiny 13:00 – 19:00

Zupa:

Żurek z jakiem i kiełbasą

Danie główne:

Roladka schabowa w sosie

Mielony z cebulką

Dodatki:

Ziemniaki, kluski śląskie

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe – trzy rodzaje

Zakąski

Pizza z piławskiego pieca

Tartinki (z pastą jajeczną, pesto i z pieczoną papryką)

Deska wędlin

Sałatka z serem feta i suszonymi pomidorami

Koreczki śliwkowe z bekonem

Masło czosnkowe

Pieczywo

Napoje:

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą 0,5 l/os.

Serwis kawowy przez całe przyjęcie

Koszt: 160 zł/os