



## WESELE

ŚLUB I PRZYJĘCIE WESELNE TO WYJĄTKOWE WYDARZENIA DLA KAŻDEJ PARY, DLATEGO JEST NAM NIEZMIERNIE MIŁO, ŻE ZECHCIELIŚCIE PAŃSTWO SIĘGNAĆ PO NASZĄ OFERTĘ.

PRAGNIEMY ZAPEWNIĆ, ŻE ZESPÓŁ DOŚWIADCZONYCH PRACOWNIKÓW DOŁOŻY WSZELKICH STARAŃ, ABY TEN DZIEŃ BYŁ DLA PAŃSTWA NIEZAPOMNIANYM PRZEŻYCIEM.

NASZ SZEF KUCHNI DBA O TO, ABY POTRAWY PRZYGOTOWYWANE BYŁY Z NATURALNYCH PRODUKTÓW POCHODZĄCYCH Z UPRAW EKOLOGICZNYCH.

W SFERZE KULINARNEJ SPECJALIZUJEMY SIĘ W DANIACH KUCHNI POLSKIEJ, STAROPOLSKIEJ I MYŚLIWSKIEJ.

JESTEŚMY RÓWNIEŻ OTWARCI NA PAŃSTWA NIESTANDARDOWE PROPOZYCJE I OCZEKIWANIA. PRZYGOTOWALIŚMY PRZYKŁADOWĄ OFERTĘ MENU WESELNEGO, KTÓRE MOŻECIE PAŃSTWO WZBOGACAĆ O WŁASNE PROPOZYCJE.

ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z NASZEJ OFERTY.



## WESELE

OFERTA OBEJMUJE:  
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
LAMPKĘ WINA MUSUJĄCEGO  
DLA KAŻDEGO GOŚCIA  
PROPONOWANE MENU  
DEKORACJĘ STOŁÓW

DODATKOWO PŁATNE  
LUB WE WŁASNYM ZAKRESIE:  
TORT, CIASTO, OWOCE I ALKOHOL

SALA WESELNA:  
SALA MYŚLIWSKA (I PIĘTRO)  
SALA KLIMATYZOWANA, DO 50 OSÓB.

INFORMACJE DODATKOWE:  
DZIECI DO LAT 5 NIEODPŁATNIE  
POPRAWINY – 50ZŁ/ OSOBĘ

REZERWACJA SALI MYŚLIWSKIEJ  
NA CAŁONOCNE WESELE (DO 4 NAD RANEM)  
ŁĄCZY SIĘ Z REZERWACJĄ  
HOTELU, T.J. 19 POKOI (44 MIEJSCA),  
KOSZT WYNAJĘCIA HOTELU NA JEDNĄ DOBĘ  
TO 6 000ZŁ (W CENĘ WLICZONE JEST ŚNIADANIE).

PROPONUJEMY RÓWNIEŻ SKORZYSTANIE Z NASZYCH  
ORYGINALNYCH POJAZDÓW ŚLUBNYCH –  
ODRESTAUROWANYCH WOZÓW STRAŻACKICH.





# HOTEL KARCZMA SPICHRZ

---

POWITANIE PAŃSTWA MŁODYCH I GOŚCI LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

## ZUPA

ROSÓŁ Z WIEJSKIEJ KURY Z MAKARONEM WŁASNego WYROBU

DANIA GORĄCE /3 PORCJE NA OSOBĘ/  
ZRAZY WOŁOWE W SOSIE WŁASNym

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE SOUS VIDE NA SOSIE Z ZIEŁONEGO PIEPRZU

KOTLET DE VOLAILLE Z MASŁEM I PIETRUSZKĄ

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI

SANDACZ NA SOSIE Z SZYJEK RAKOWYCH

## DODATKI

ZIEMNIAKI Z WODY, ZIEMNIAKI CIĘTE, KOPYTKA

BURACZKI ZASMAŻANE, KAPUSTA MODRA

ZESTAW SURÓWEK, WARZYWA GOTOWANE

## DESER

DESER SZELOWEJ KUCHNI

(MUS MALINOWO – JABŁKOWY Z MASCARPONE I KRUCHYMI CIASTECZKAMI)

## PRZEKĄSKI

TATAR WOŁOWY Z MARYNATAMI SWOJSKIMI I CEBULĄ

DESKA SPICHRZOWYCH PRZYSMAKÓW

ŚLEDZIK NA TRZY SMAKI

SCHAB Z MUSEM CHRZANOWYM

TERRINA DROBIOWA NA SOSIE Tatarskim

PSTRĄG W GALARECIE Z NUTĄ CYTRYNOWĄ

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA

STAROPOLSKA SAŁATKA JARZYNOWA

SAŁATKA Z KURCZAKIEM, SEREM GORGONZOLA I GRUSZKĄ KARMELIZOWANĄ

PIECZYWO, MASŁO

DANIA GORĄCE /PODAWANE OK. 23:00/  
BARSZCZ CZERWONY

MICHA PIEROGÓW WSZELAKICH

DANIA GORĄCE /PODAWANE OK. 2:00/  
PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY SERWOWANY PRZEZ SZELOWĄ KUCHNI

ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ WŁASNego WYROBU

NAPOJE (ZIMNE I GORĄCE, BEZ OGRANICZEŃ)

KAWA Z EKSPRESU I HERBATA

SOKI, NAPOJE GAZOWANE

WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ

KOSZT: 330ZŁ/ OSOBĘ