

Wesele



Ślub i przyjęcie weselne to wyjątkowe wydarzenia dla każdej pary, dlatego jest nam niezmiernie miło, że zechcieliście Państwo sięgnąć po naszą ofertę.

Pragniemy zapewnić, że zespół doświadczonych pracowników dołoży wszelkich starań, aby ten dzień był dla Państwa niezapomnianym przeżyciem.

Nasza Szefowa 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

Informacje dodatkowe:

Dzieci do lat 5 nieodpłatnie
Poprawiny - 60 zł / osobę

Sala weselna:

Sala myśliwska /I piętro/
Sala klimatyzowana, do 50 osób

Rezerwacja Sali Myśliwskiej na całonocne wesele /do 4 nad ranem/
łączy się z rezerwacją hotelu, tj. 19 pokoi /44 miejsca/,
Pokój dla Pary Młodej - gratis
/w cenę noclegu wliczone jest śniadanie./

Proponujemy również skorzystanie z naszych oryginalnych
pojazdów ślubnych - odrestaurowanych wozów strażackich.



MENU

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 zielonego pieprzu,
Kotlet schabowy po polsku z pieczarką z patelni, Kotlet De volaille z masłem i pietruszką,
Kaczka pieczona z jabłkami, Łosoś z sosem porowym

Dodatki

Ziemniaki z wody, ziemniaki cięte, kopytka, buraczki zasmażane, kapusta modra, zestaw surówek, warzywa gotowane

Deser

Deser Szefowej Kuchni (mus malinowo - jabłkowy z mascarpone i kruchymi ciasteczkami)

Przekąski

Tatar wołowy z marynatami swojskimi i cebulą, Deska chłopska, Deska serów,
Śledzik na trzy smaki, Rolada ze schabu pieczona ze śliwką, Rolada drobiowa na sosie tatarskim,
Łosoś w galarecie z nutą cytrynową, Ryba w sosie miodowo - pomidorowym, Klasyczna sałatka jarzynowa,
Sałatka z kurczakiem, serem gorgonzola i gruszką karmelizowaną, Pieczywo i masło

Dania Gorące /podawane ok. 23.00/

Barszcz czerwony z pasztecikiem Spichrzowym, Micha pierogów wszelakich

Dania Gorące /podawane ok. 2.00/

Płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa 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: 330 zł / osobę

/Propozycja Menu dla rezerwacji powyżej 10 osób./