

Pakiet Rubinowy

235 zł /os



Pakiet zawiera

Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców
Obiad weselny
(zupa i danie główne wieloporcjowo na półmiskach)
Deser
Zimną płytę
I ciepłą kolację serwowaną
II ciepłą kolację w formie Grilla Góralskiego
III ciepłą kolację serwowaną
Napoje nielimitowane
(soki 100%, woda, napoje gazowane, kawa i herbata)
Świeże, sezonowe owoce
Występ kapeli góralskiej podczas Grilla Góralskiego
Pokrowce na krzesła





Rozpoczęcie przyjęcia

Uroczyste powitanie chlebem i solą. Toast winem musującym wraz z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków przez Nowożeńców.

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami z gęsiny i królewskim makaronem
Zupa pomidorowo-bazyliowa z czosnkowymi grzankami

Danie główne

(podawane na półmiskach, 2 szt mięsa/osobę)

Mięsa

Sakiewka drobiowa z serem i pieczarkami
Śląska rolada wołowa
Pierś z kurczęcia w migdałach
Schab nadziewany szpinakiem i serem mozzarella

Dodatki

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)
Tradycyjne kluski śląskie
Opiekane w ziołach talarki ziemniaczane

Surówki

Buraczki tarte z cebulką
Czerwona kapusta na ciepło ze śliwkami
Bukiet sałat i warzyw sezonowych w sosie vinaigrette
Tarta marchew z jabłkiem

Sosy

Pieczeniowy z nutą rozmarynu
Śmietankowo - ziołowy

Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną
Pana Cotta deser migdałowo - śmietankowy z sosami owocowymi

zimna płyta

(uzupełniana w trakcie przyjęcia)

Półmisek staropolskich wędlin, mięs i kielbas
Deska serów (sery żółte, pleśniowe, góralskie, koreczki)
Paszтет zajęczy w rubinowej glazurze
Ozorki wołowe z cebulką w auszpiku
Nadziewane roladki z szynki
Śledź w sosie musztardowo-miodowym z cebulką
Śledź w śmietanie z dodatkiem tłuczonego pieprzu
Sałatka jarzynowa z bekonowymi chipsami

Sałatka italiano z makaronem
Sałatka ryżowa z tuńczykiem
Grzybki, ogórki, papryka, oliwki w marynacie
Kurczak w galarecie na musie żurawinowym
Galaretką wieprzowa na ostro z czerwoną cebulką
Jajka w sosie tatarskim
Tradycyjny smalec z pieczoną cebulką i jabłkiem
Jasne i ciemne pieczywo, masło śmietankowe

I ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Gicz z indyka duszona w aromacie szyszek chmielowych z puree ziemniaczano - chrzanowym z modrą kapustą
Pieczona roladka z kurczęcia z marynowaną papryką i pieczarkami na włoskim risotto

II ciepła kolacja - Góralskie Grillowanie

z regionalną kapelą na żywo w Karczmie Maciejówka / Karczmie Marysienka

Tradycyjne szczyrkowskie biesiadowanie, podczas którego nie zabraknie przysmaków przyrządzanych i podawanych w formie bufetu przez szefów kuchni Karczmy Maciejówka i Marysienka:

Płonąca szynka z pieca chlebowego, golonka piwem rumieniona, karczek w ziołach macerowany, żeberko wieprzowe z dymu, swojskie krupnioki, grillowane oscypki, ziemniaczki z ognia z plastrami boczku, ziemniaczki puree kraszone słoniną, zasmażane pierogi, kluseczki w ziołach, ogórki kiszzone, kapusta zasmażana, smalec swojski, sosy: musztardowy, chrzanowy, czosnkowy, żurawinowy

Regionalne rarytasy Macieja i Marysienki !





III ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym lub kapustą i grzybami)

Gulasz węgierski z pieczarkami i kluseczkami kładzionymi

Owoce

Sezonowe i egzotyczne podawane na paterach

Napoje

(nielimitowane)

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą

Napoje gazowane 0,2l (pepsi, mirinda, 7 up, tonic)

Kawa i herbata

Pokrowce na krzesła

W kolorze białym lub czekoladowym