



PAKIET BRYLANTOWY – 325 zł PAKIET ALL INCLUSIVE

Menu

- ✓ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- ✓ TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- ✓ PRZYSTAWKA PRZED OBIADEM
- ✓ OBIAD (ZUPA I DANIE GŁÓWE PODAWANE NA PÓLMISKACH DO WYBORU)
 - ✓ DESER
 - ✓ ZIMNĄ PŁYTE
 - ✓ I, II, III CIEPLĄ KOLACJĘ
 - ✓ IV KOLACJĘ W POSTACI GRILLA GÓRALSKIEGO
- ✓ NAPOJE NIELIMITOWANE (SOKI, WODA, NAPOJE GAZOWANE, KAWA, HERBATA)
 - ✓ ŚWIEŻE OWOCE
 - ✓ WYSTĘP KAPELI GÓRALSKIEJ
- ✓ TORT WESELNY, CIASTA, CIASTECZKA
 - ✓ FONTANNA CZEKOLADOWA
- ✓ NIELIMITOWANY ALKOHOL (WÓDKA, WINO, PIWO)
- ✓ DRINK BAR (10-GODZINNY SERWIS BARMAŃSKI)
 - ✓ POKROWCE NA KRZESŁA
 - ✓ FOTOBUDKA (3 GODZINY)

Rozpoczęcie przyjęcia

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST WINEM MUSUJĄCYM WRAZ Z TRADYCYJNYM TŁUCZENIEM KIELISZKÓW

Przystawka

-WYKWINTNY PASZTET ZAJĘCZY NA SOSIE ŻURAWINOWYM

OBIAD:

Zupa:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-ROSÓŁ Z KLUSECZKAMI Z GĘSINY I KRÓLEWSKIM MAKARONEM

-KREM BROKUŁOWY Z PIECZONYM BAKŁAŻANEM I KLOPSIKAMI MIĘSNYMI

SALE WESELNE
Romeo & Julia

Danie główne:

(PODAWANE NA PÓLMISKACH)

Mięsa:

- DUSZONY SCHAB W GRZYBACH LEŚNYCH W AROMACIE ROZMARYNU
- TRADYCYJNA ROLADA ŚLĄSKA Z PLASTARMI BOCZKU, OGÓRKIEM I CEBULI
- FILET Z KURCZĘCIA PANIEROWANY W MIGDAŁACH I PISTACJACH
- ROLADKI WIEPRZOWE PANIEROWANE Z JAJKIEM PO SZKOCKU
- DORSZ W PAPILOTACH Z DODATKIEM SOSU MIĘTOWO – CYTRYNOWEGO

Sosy:

- PIECZENIOWY CIEMNY
- Z GRZYBÓW LEŚNYCH

Dodatki:

- PUREE ZAPIEKANE Z SZALWIĄ I PRAŻONĄ CEBULKĄ
- OPIEKANE W ZIOŁACH ĆWIARTKI ZIEMNIACZANE
- TRADYCYJNE KLUSKI ŚLĄSKIE

Surówki:

- DUSZONA CZERWONA KAPUSTA ZE ŚLIWKAMI
- SAŁATKA COLESŁAW
- BUKIET SAŁAT I WARZYW SEZONOWYCH W SOSIE VINAIGRETTE
- MIZERIA Z ZIELONEGO OGÓRKA Z KOPERKIEM

Po obiedzie zapraszamy na słodki poczęstunek: tort weselny lub deser

Zimna płyta:

- SZYNKA PIECZONA W ŻURAWINIE
- KARCZEK MARYNOWANY W SUSZONYCH POMIDORACH
- SCHAB Z MORELAMI I SEZAMEM
- PATERA TRADYCYJNYCH WĘDLIN I KIELBAS
- DESKA SERÓW Z TRZECH STRON ŚWIATA W OTOCZENIU WINOGRON I OLIVEK
- PASZTET Z DZICZYŻNY Z BOROWIKAMI W ZIELONYM GORSECIE
- ROLADKI Z SZYNKI Z MUSEM CHRZANOWYM
- KURCZAK W GALARECIE NA MUSIE ŻURAWINOWYM
- JAJKA W SOSIE REMOULADE

SALE WESELNE
Romeo & Julia

- DORSZ W GALARECIE W OTOCZENIU ZIELONEGO GROSZKU
- ŚLEDŹ NA OSTRO W POMIDORACH I PAPRYCE
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE W MIELONYM PIEPRZU
- SAŁATKA MAKARONOWA Z MARYNOWANYM INDYKIEM
- SAŁATKA JARZYNOWA Z BEKONOWYMI CHIPSAMI
- TRADYCYJNA SAŁATKA GRECKA
- JASNE I CIEMNE PIECZYWO, MASŁO ŚMIETANOWE

Deser:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-KREM BRULE Z MUSEM MALINOWYM

-LODY PO SUŁTAŃSKU Z BAKALIAMI, BITĄ ŚMIETANĄ I POLEWĄ ADWOKATOWĄ



lub deser

Master Chefa Dominiki Wójciak

-FOUNDANT CZEKOLADOWY ZE SZCZYPTĄ CHILI I TATAREM TRUSKAWKOWYM



I ciepła kolacja

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-KACZE UDKO KARMELIZOWANE Z JABŁKIEM, CZERWONĄ KAPUSTĄ I KOPYTKAMI ZIEMNIACZANYMI

-KIESZONKI Z INDYKA FASZEROWANE GRILLOWANĄ CUKINIĄ I SEREM GORGONZOLA Z ZIOŁOWYMI KLUSECZKAMI I GLAZUROWANĄ MARCHEWKĄ



lub kolacja

Master Chefa Dominiki Wójciak

-KONFITOWANE KACZE UDKO W SOSIE WIŚNIOWYM Z DODATKIEM ZIELONEGO PIEPRZU Z PUREE ZIEMNIACZANO-SELEROWYM I KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ





II ciepła kolacja:

GÓRALSKIE GRILLOWANIE PRZY BLASKU POCHODNI Z
REGIONALNĄ KAPELĄ NA ŻYWO

TRADYCYJNE SZCZYRKOWSKIE BIESIADOWANIE, PODCZAS KTÓREGO NIE
ZABRAKNIĘ PRZYSMAKÓW PRZYRZĄDZANYCH I PODAWANYCH PRZEZ SZEFA
KUCHNI „KARCZY MACIEJÓWKA”

-PŁONĄCA SZYNKA Z PIECA CHLEBOWEGO, GOŁONKO PIWEM RUMIENIONE,
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 KISZONE, PIECZYWO,
KAPUSTA ZASMAŻANA, SMALECE SWOJSKI,
SOS MUSZTARDOWY, CHRZANOWY, CZOSNKOWY, ŻURAWINOWY

III ciepła kolacja:

(JEDNA Z PROPOZYCJI DO WYBORU)

- GULASZ WĘGIERSKI Z PIECZARKAMI I KLUSECZKAMI KŁADZIONYMI

-ZUPA MINISTRONE Z PESTO

IV ciepła kolacja:

- BARSZCZ CZERWONY ZAKWASZANY JABŁKIEM
Z PASZTECIKIEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Owoce:

-SEZONOWE I EGZOTYCZNE PODANE NA PATERACH

Tort weselny, ciasta, kruche ciasteczka
(MOŻLIWOŚĆ WYBORU SMAKÓW PODCZAS DEGUSTACJI)

Napoje:

(NIELIMITOWANE)

-SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP), WODA
-KAWA, HERBATA

SALE WESELNE
Romeo & Julia

Alkohol:

(NIELIMITOWANY)

- CZYSTA WÓDKA PAN TADEUSZ (MOŻLIWOŚĆ ZMIANY)
- BIAŁE I CZERWONE WINO PÓŁWYTRAWNE I PÓLSŁODKIE
- BECZKOWE PIWO

Drink bar:

SERWIS BARMAŃSKI PRZEZ 10 GODZIN W TRAKCIE TRWANIA PRZYJĘCIA
(NIELIMITOWANA ILOŚĆ DRINKÓW)

BAR WYPOSAŻONY W:

- ALKOHOLE (GIN, TEQUILA, RUM, MARTINI, MALIBU, CAMPARI, WINO MUSUJĄCE)
- OWOCE (POMARAŃCZE, CYTRYNY, LIMONKI, ANANASY, TRUSKAWKI)
- ZIOŁA (MIĘTA, TYMIANEK)
- SYROPY (MIĘTOWY, GRENADINE, BRZOSKWINIOWY, BLUE CURACAO, MALINOWY)
- DODATKI (MLEKO, TABASCI, BRĄZOWY CUKIER, OLWIKI)
- DEKORACJE (SŁOMKI, PARASOLKI)

Fontanna czekoladowa
ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI I CIASTECZKAMI

Fotobudka

NA 3 GODZINY PODCZAS PRZYJĘCIA

Pokrowce na krzesła