



## PAKIET RUBINOWY – 225 zł

### *Menu*

- ✓ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- ✓ TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- ✓ OBIAD ( ZUPA I DANIE GŁÓWE PODAWANE NA PÓLMISKACH DO WYBORU )
  - ✓ DESER
  - ✓ ZIMNĄ PŁYTĘ
  - ✓ I, II CIEPLĄ KOLACJĘ
  - ✓ III KOLACJĘ W POSTACI GRILLA GÓRALSKIEGO
- ✓ NAPOJE NIELIMITOWANE (SOKI, WODA, NAPOJE GAZOWANE, KAWA, HERBATA)
  - ✓ ŚWIEŻE OWOCE
  - ✓ WYSTĘP KAPELI GÓRALSKIEJ
  - ✓ POKROWCE NA KRZESŁA

### *Rozpoczęcie przyjęcia*

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

OBIAD:

### *Zupa:*

( JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU )

- ROSÓŁ Z KLUSECZKAMI Z GĘSINY I KRÓLEWSKIM MAKARONEM
- ZUPA POMIDOROWO - BAZYLIOWA Z CZOSNKOWYMI GRZANKAMI

### *Danie główne:*

( PODAWANE NA PÓLMISKACH )

### *Mięsa:*

- SAKIEWKA DROBIOWA Z SEREM I PIECZARKAMI
- ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA
- PIERŚ Z KURCZĘCIA W MIGDAŁACH
- SCHAB NADZIEWANY SZPINAKIEM I SEREM MOZZARELLA

### *Sosy:*

- PIECZENIOWY Z NUTĄ ROZMARYNU
- ŚMIETANKOWO – ZIOŁOWY

SALE WESELNE  
*Romeo & Julia*

*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

*Po obiedzie zapraszamy na słodki poczęstunek: tort weselny lub deser*

*Zimna płyta:*

- PÓLMISEK STAROPOLSKICH WĘDLIN, MIĘS I KIEŁBAS
- DESKA SERÓW ( SERY ŻÓLTE, PLEŚNIOWE, GÓRALSKIE, KORECZKI )
- PASZTET ZAJĘCZY W RUBINOWEJ GLAZURZE
- OZORKI WOŁOWE Z CEBULKĄ W AUSZPIKU
- NADZIEWANE ROLADKI Z SZYNKI
- ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTAROWO - MIODOWYM Z GRILLOWANĄ CEBULĄ
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z DODATKIEM TŁUCZONEGO PIEPRZU
- SAŁATKA JARZYNOWA Z BEKONOWYMI CHIPSAMI
- SAŁATKA ITALIANO Z MAKARONEM
- SAŁATKA RYŻOWA Z TUŃCZYKIEM
- GRZYBY, OGÓRKI, PAPRYKA, OLIWKI W MARYNACIE
- KURCZAK W GALARECIE NA MUSIE ŻURAWINOWYM
- GALARETKA WIEPRZOWA NA OSTRO Z CZERWONĄ CEBULKĄ
- JAJKA W SOSIE Tatarskim
- TRADYCYJNY SMALEC Z PIECZONĄ CEBULĄ I JABŁKIEM
- JASNE I CIEMNE PIECZYWO, MASŁO ŚMIETANOWE

*Deser:*

( JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU )

- LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ
- PANNA COTTA – DESER MIGDAŁOWO - ŚMIETANKOWY Z SOSAMI OWOCOWYMI

SALE WESELNE  
*Romeo & Julia*



*lub deser*

*Master Chefa Dominiki Wójciak*

-CREM BRULEE O ZAPACHU ŚWIERKU



*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



*lub kolacja*

*Master Chefa Dominiki Wójciak*

-DUSZONE POLICZKI WOŁOWE W SOSIE PIECZENIOWYM Z DODATKIEM OWOCU JAŁOWCA Z MUSEM Z FASOLI PIĘKNY JAŚ I BLANSZOWANĄ BOTWINKĄ



*II ciepła kolacja:*

GÓRALSKIE GRILLOWANIE PRZY BŁASKU  
POCHODNI Z REGIONALNĄ KAPELĄ NA ŻYWO

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

-PŁONAĆA SZYNKA Z PIECA CHLEBOWEGO, GOŁONKO PIWEM RUMIENIONE, KARCZEK W ZIOŁACH MACEROWANY, ŻEBERKO WIEPRZOWE Z DYMU, SWOJSKIE KRUPNIOKI, GRILLOWANE OSCYPKI, ZIEMNIACZKI Z OGNIĄ 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:*

- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM MIĘSNYM LUB KAPUSTĄ I GRZYBAMI

### *Owoce:*

-SEZONOWE I EGZOTYCZNE PODANE NA PATERACH

### *Napoje:*

(NIELIMITOWANE)

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

### *Pokrowce na krzesła:*

*R*

*S*

**PROMOCJA!** *Pakiet nielimitowany alkohol (wódka Pan Tadeusz, wino, piwo) 29 zł/os*