

# Pakiet Rubinowy

245 zł/os



## Pakiet zawiera

Powitanie chlebem i solą  
Toast winem musującym oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców  
Obiad weselny  
(zupa i danie główne wieloporcyjowo 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)  
Występ kapeli góralskiej podczas Grilla Góralskiego  
Pokrowce na krzesła  
Apartament dla Nowożeńców





## 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 kiełbas  
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

Sałátka italiano z makaronem  
Sałatka ryżowa z tuńczykiem  
Grzybki, 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 cebulką i jabłkiem  
Jasne i ciemne pieczywo, masło śmietanowe

### 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 ze szpinakowym kaszotto

### 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 plasterkami boczku, ziemniaczki puree kraszone stoniną, 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

### Napoje

*(nielimitowane)*

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą

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

Kawa i herbata

### Pakowce na krzestą

W kolorze białym lub czekoladowym