

# Pakiet Rubinowy

249 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)
- 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

Sałatka 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 śmietankowe

## I ciepła kolacja

*(jedna propozycja do wyboru)*

Gic 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 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

### Napoje

*(nielimitowane)*

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą

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

Kawa i herbata

### Pakowce na krzesła

W kolorze białym lub czekoladowym