**Ceremonia Zaślubin godz. ………………**

**Godz. ……………**

**Tradycyjne powitanie –**chlebem i solą

**Toast powitalny** (szampan we własnym zakresie)

**Danie pierwsze:** (1 porcja/os., 1 pozycja do wyboru)

Rosół z domowym makaronem

Krem z pomidorów z grzankami

Zupa z podgrzybka

Krem z borowików

Krem kalafiorowy

Krem z białych warzyw

Bulion z pieczonego kurczaka z pomidorkami koktajlowy i kopytkami z ricotty

**Dania główne:**  (4 porcje/os., 5-6 pozycji do wyboru)

**drobiowe**

Potrawka z ryżem i drobiowym mięsem gotowanym

Filet kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, otulony bekonem wędzonym

Kotlet devolay z masłem i pietruszką

Roladki drobiowe faszerowane grzybkami w sosie serowym/śmietanowym

Cordon blue

Antrykot drobiowy w grzankach

Kotlet drobiowy zapiekany serem z ananasem

Kotlet drobiowy zapiekany serem z boczkiem, pomidorem, cebulką i ziołami

Udko kurczaka faszerowane szpinakiem i serem typu feta

Udko kurczaka faszerowane farszem mięsnym

Filet drobiowy w sosie z kurkowym

Udko kacze pieczone z jabłkami (+5 zł.)

**wieprzowe**

Zrazy schabowe z farszem staropolskim

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwką suszoną owinięta boczkiem

Karkówka pieczona saute

Żeberka pieczone delikatnie w miodzie

Żeberka pieczone w sosie sojowo-miodowym

Rogal wieprzowy z serem i pieczarkami

Kotlet schabowy panierowany

**wołowe**

Zrazy wołowe z farszem staropolskim (+5zł.)

**rybne**

Łosoś zapiekany porem (+5 zł.)

Pstrąg z migdałami

Sola zapiekana z pomidorami i serem

Pstrąg łososiowy z sosem holenderskim i duszonymi warzywami

**Dodatki:** (3 porcje/os.)

* Ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, ryż biały, kasza perłowa, frytki, kulki puree, kluski śląskie, kluski kładzione ze szpinakiem - 3 pozycje do wyboru
* Surówka z kapusty pekińskiej z majonezem, surówka z białej kapusty, surówka z marchwi, surówka z modrej kapusty, marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze (mix marchew, kalafior, brokuł), kapusta zasmażana biała, kapusta zasmażana czerwona, buraczki, kompozycje sałat z winegretem, surówka Colesław (kapusta biała, marchew, cebula, majonez, chrzan) - 3 pozycje do wyboru

**Deser :** (1 porcja/os., 1 pozycja do wyboru)

Puchar lodów z bitą śmietaną i polewą

Szarlotka na ciepło z gałka lodów waniliowych i kleksem bitej śmietany

Mini dacquise z daktylami i orzechami włoskimi

Creme brulle

**Kawa** serwowana w stół do deseru.

Dodatkowo bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania wesela.

**Ciasto** z cukierni Staropolskiej (2 kostki ciasta/os.) serwowane w bufecie bocznym lub w stoły na 1h.

**Zakąski:** (4 porcje/os., 8-10 pozycji do wyboru)

Śledzik w śmietanie / lub w oleju

Śledź pod pierzynką

Ryba po grecku

Klopsiki w occie

Ryba w zalewie słodko-pikantnej

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem / lub pieczarkami, papryką i serem

Mini tortille

Befsztyk tatarski serwowany na marynowanym buraku z cebulą i ogórkiem

Pasztet z żurawiną na pumperniklu

Babeczka z twarożkiem i łososiem wędzonym / z pasztetem

Tatar z łososia wędzonego z kaparami

Pstrąg wędzony w całości

Polędwiczka wieprzowa faszerowana

Deska serów serwowana z winogronami i bakaliami (cztery gatunki serów)

**GALARETY**

**mięsne**

Szynka ze szparagami / lub z sałatką warzywną w delikatnej galaretce

Ozory w galarecie

Schab ze śliwką i morelą w galarecie

Schab z chrzanem w galarecie

Szynka z białym farszem

Terina (pasztet gotowany) drobiowa z warzywami

Galantyna z kury (galaciki)

**rybne**

Łosoś wędzony z jabłkiem i chrzanem (w galarecie lub bez)

Szczupak faszerowany (w galarecie lub bez)

Pstrąg w galarecie

Karp w galarecie

Tymbaliki rybne (kubeczki)

Roladka szpinakowa z łososiem wędzonym (w galarecie lub bez)

**SAŁATKI**

Sałatka z kurczaka curry

Sałatka farmerska

Gyros

Sałatka grecka

 Sałatka cesarska

Sałatka z tuńczykiem

Sałatka szpinakowa z ziarnami słonecznika

Sałatka z makaronem i koprem

**Dania na ciepło w nocy:** (3 porcje/os., 3-4 pozycje do wyboru)

ok. godz. 21.00-22.00

Szaszłyki drobiowe z boczkiem, cebulką i czerwoną papryką

Udka pieczone glazurowane sosem słodko-kwaśnym TaoTao

Pieczarki faszerowane mięsem panierowane

ok. godz. 01.00

 Gulasz wieprzowy

 Ragout z indyka

Golonka w kapuście

Staropolski bigos z białą kiełbasą

ok. godz. 02.00

Barszcz czysty z pasztecikiem

Żurek staropolski

Barszcz staropolski

Flaki wołowe (+5 zł.)

CENNIK TERMINÓW ORAZ KALENDARZ WOLNYCH TERMINÓW DOSTĘPNY PO ZŁOŻENIU ZAPYTANIA NA E-MAILA.

*\* nie organizujemy imprez w święta Bożego Narodzenia i Wielkanocne.*

Dzieci do lat 3 – gratis; dzieci do lat 10 – 50% zniżki

Członkowie zespołu muzycznego/ DJ, fotograf, kamerzysta – 30% zniżki

W ramach ceny zapewniamy:

- zupę 1 porcja/os. (1 zupa do wyboru, wyjątkiem są osoby z dietą wegetariańską lub wegańską)

- dania główne 4 porcje/os. (5-6 pozycji z przedstawionego wyżej asortymentu)

- dodatki do mięs 3 porcje/os. (3 pozycje do wyboru z dodatków skrobiowych i 3 pozycje z dodatków warzywnych

- deser 1 porcja/os. (1 pozycja do wyboru)

- ciasto 2 kostki/os. (3-5 smaków w zależności od liczby gości)

- zakąski zimne 4 porcje/os. (8-10 pozycji do wyboru w zależności od liczby gości)

- w nocy 3 ciepłe posiłki/os. (3-4 pozycje do wyboru)

- dania wegańskie lub wegetariańskie, bezglutenowe dla osób z taką dietą

- kawę, herbatę oraz wodę niegazowaną bez ograniczeń

- klimatyzowaną salę z pełną obsługą

- tradycyjne powitanie Nowożeńców chlebem i solą

- bezpłatny parking i szatnię dla gości

- pomoc i doradztwo w organizacji wesela

- pokój dla Nowożeńców-gratis

W CENĘ NIE WLICZONO ALKOHOLU, NAPOJÓW ZIMNYCH, TORTU WESELNEGO, DEKORACJI SALI

DO OFERTY WESELNEJ PROPONUJEMY ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

- stół wiejski zastawiony tradycyjnymi wędlinami, kiełbasami, pieczonymi pasztetami, smalcem, ogórkami i wiejskim chlebem – od 800 zł. (5 kg. mięsa); własne produkty – 150 zł. za obsługę

- soczystą szynkę pieczoną w całości – od 1000 zł/50 porcji

- prosiaka pieczonego w całości – od 1500 zł/100 porcji

- łososia w ogórkowej łusce w galarecie – od 300 zł./15-20 porcji

- słodki bufet: babeczki, mini deserki ; cena w zależności od ilości (od ok. 15 zł./os.)

- owoce świeże (150g./300g. – od 6/12 zł./os.)

- fontannę czekoladową z owocami (od ok. 15 zł./os.)

- wystrój Sali wykonany przez naszego sprawdzonego podwykonawcę: Pracownia Florystyczna Mikado- Ewa Golz tel. 880-276-771, e-mail: ewafrackowiak1@wp.pl

- pokrowce na krzesła – 6 zł./szt.

- możliwość skorzystania z projektora i ekranu o określonej godzinie – 50 zł.

Organizujemy również poprawiny od 80 zł/os. W tej cenie zapewniamy ,,na świeżo” zupę i porcję mięsa dla każdego oraz serwujemy wszystkie pozostałości po weselu.

Dysponujemy stołami okrągłymi i prostokątnymi.

Nie pobieramy korkowego. Wyrażamy zgodę na dostarczenie własnego alkoholu i tortu.

Cena pokoju dwuosobowego: 160 zł; cena dostawki: 60 zł.; śniadanie 25 zł./os.

 Maksymalnie jednorazowo możemy przenocować 21 osoby razem z Parą Młodą.

*KONSTANCJA ŁUKIEWSKA MARCIN ŁUKIEWSKI*

*Tel. 501-66-88-85 e-mail:* *salastarymlyn@wp.pl* *Tel. 605-50-00-51*