EUROPEJSKI
★★★★
BOUTIQUE HOTEL

Wesele - Pakiet Gold

- Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem naszego wypieku i solą
- Powitalny Toast lampką wina musującego dla gości weselnych
- Obiad dwudaniowy zakończony deserem
- 3 dania gorące serwowane do wyboru o godzinie 22.00; 24.00; 2.00 (podane godziny są przykładowe)
- Przekąski zimne do wyboru: 5 przystawek i 2 sałatki
- Dwa rodzaje pieczywa
- Bufet z ciastami
- Bufet z owocami
- Napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, woda i napoje niegazowane
- Profesjonalny serwis kelnerski
- Apartament dla Nowożeńców na noc poślubną
- Specjalna cena za nocleg dla gości weselnych
- Miejsce dla zespołu
- Pokrowce na krzesła
- Dzieci do 3-go roku życia bezpłatnie
- Dzieci do 10ego roku życia ½ ceny
- Do dyspozycji gości patio hotelowe

Cena 225 pln/os. (cena obowiązuje przy minimum 80 osób)

Dodatkowo płatne:

• Animator dla dzieci
• Tort weselny
• Napoje gazowane (butelki szklane 330ml) 3 pln/sztuka
• Alkohol w specjalnych cenach lub korkowe 10 pln/os.
• Stół wiejski
• Stół rybny/sushi

Menu

Menu serwowane (2 – daniowe + deser)

Zupa (Jedna do wyboru)

- Rosół z kluseczkami francuskimi, marchewką i natką pietruszki
- Flaki po warszawsku
- Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne (jedno do wyboru)

- Kotlet schabowy smażony z kością na smalcu, młodymi ziemniakami i kapustą duszoną w pomidorach
- Zrazy z karkówki faszerowane cebulą, ogórkiem i boczkiem, kaszą gryczaną i sosem własnym
- Sznycel z kurczaka z ziemniakami z wody i glazurowaną marchewką

Deser (jeden do wyboru)

- Lody z polewą owocową
- Mus czekoladowy z sosem z czarnej porzeczki

Drugie danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Pieczony schab w sosie śliwkowym, kluskami śląskimi i sałatką z ogórka
- Kotlet devolay z kurczaka, talarkami ziemniaczanymi, marchewką duszoną z masłem i zielonym groszkiem

Trzecie danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Beef stroganoff z kluskami kładzionymi i natką pietruszki
- Pierogi wołowe z chrupiącą cebulką

Czwarte danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony na domowym zakwasie z mięsnym pasztecikiem
- Gęsta zupa gulaszowa z mięsem i warzywami

Sałatki (dwie do wyboru)

- Sałata cesar
- Caprese z pomidorami i mozzarellą
- Szpinak z grillowanymi warzywami i kaszą kus kus
- Sałata dębowa z suszonymi pomidorami i prażonymi pestkami dyni
- Polska sałatka jarzynowa

Przystawki wege (jedno do wyboru)

- Jajka faszerowane ze szczypiorkiem
- Carpaccio z czerwonego buraka, rukolą i pestkami słonecznika
- Bliny ze śmietaną i czerwoną cebulą
- Grillowana cukinia z serem pleśniowym

Przystawki rybne (jedno do wyboru)

- Ryba po grecku
- Śledz po kaszubsku
- Pstrąg tęczowy w galarecie
- Śledź marynowany w czarnym bzu

Przystawki mięsne (trzy do wyboru)

- Szaszłyk drobiowy z sosem czosnkowym
- Roladka z tortilli nadziewana mięsem mielonym, sosem pomidorowym rukolą i parmezanem
- Talerz wędlin
- Mięsa pieczone : schab, karkówka, boczek
- Pasztet z wątróbki drobiowej z musem malinowym i grzankami
- Skrzydełka w panierce i sosem orientalnym
- Paski z piersi kurczaka w cieście tempura

Na życzenie nasz Szef Kuchni zmodyfikuje lub przygotuje ofertę wedle indywidualnych preferencji.