



Przykładowe menu weselne 2024

Wariant A wersja 01/24

Obiad:

- Rosół królewski z makaronem
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie z masłem / Frytki
- Kotlet Schabowy
- Kotlet „Devolai”
- Kotlet mielony „Z niespodzianką”
- „Kurczę Pieczone”
- Dwa sosy (do wyboru)
- Trzy surówki (do wyboru)

Przystawki:

- Karczek pieczony
- Boczek pieczony
- Schab pieczony
- Półmisek wędlin
- Sałatka z makaronem
- Sałatka z gyrosem
- Galaretka drobiowa
- Ryba po grecku
- Jaja w sosie tatarskim
- Pomidor w sosie czosnkowym
- Pickle (ogórek, pieczarka, papryka)
- Śledzik po wiejsku
- Świeże pieczywo

Trzy dania gorące:

- Bogracz z bułeczką czosnkową
- Karczek w sosie własnym z frytkami i surówką
- Barszcz z krokietem nadziewanym pieczarkami i serem

Deser:

- Lody lub Kawa Mrożona

Napoje bez ograniczeń:

- Kawa i Herbata

Menu przykładowe - zachęamy do modyfikacji!

Przyjęcie weselne do godziny 4:00, nie dłużej niż 12 godzin.

W tym wariantcie napoje, ciasto oraz owoce dostarczają organizatorzy

Cennik

- Sezon „Zimny” (listopad – marzec): 245zł /osoba
- Sezon „Ciepły” (kwiecień – październik): 260zł /osoba

Podane ceny dotyczą wesel powyżej 80 osób