

Menu okolicznościowe 239 zł/osoba

Obiad

Zupa (jedna opcja do wyboru):

- Rosół królewski z makaronem
- Krem z groszku zielonego z płatkami lososia
- Chrzanówka lanckorońska
- Krem z białych warzyw z prażonym porem
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z suszonym pomidorów i papryki z paluchem z ciasta francuskiego

Danie główne (do wyboru dwa rodzaje mięsa):

- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kotlet de volaille z masłem i koperkiem
- Połędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- Pieczony schab z musztardą francuską
- Łosoś w płatkach migdałów
- Pierś z indyka w sosie cytrynowo – koperkowym
- Pieczona pierś z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli

Dodatek do głównego dania (dwie opcje do wyboru):

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki puree
- Łódzki ziemniaczane, opiekane
- Kulki ziemniaczane
- Frytki
- Kluski śląskie
- Ryż z curry i kurkumą



Surówka (dwie opcje do wyboru):

- *Z młodego pora z jabłkiem*
- *Klasyczna mizeria z koperkiem*
- *Z białej kapusty, ogórka, pomidora i czerwonej cebuli*
- *Z czerwonej kapusty*
- *Buraczki z chrzanem*
- *Z marchewki z jabłkiem*
- *Kapusta zasmażana*
- *Mix sałat z sosem winegret*
- *Colesław*

Deser (jedna opcja do wyboru):

- *Lody z sosem owocowym*
- *Panna cotta śmietankowa z sosem malinowym*
- *Sernik lanckoroński z polewą czekoladową*
- *Szarlotka na ciepło z sosem malinowym*
- *Pieczona gruszka/jabłko z sosem czekoladowym*
- *Mus czekoladowy z sosem pomarańczowym i tartą czekoladą*

Bufet zimny:

- *Półmiski wędlin tradycyjnych*
- *Półmiski serów regionalnych*
- *Roladki z kurczaka nadziewane różnościami*
- *Salatka jarzynowa/gyros/z porem i szynką (do wyboru 1)*
- *Babeczki z twarogiem i łososiem*
- *Tradycyjny pasztet*
- *Tymbaliki drobiowe*
- *Śledź w śmietanie z cebulką*
- *Jajka faszerowane pastą chrzanową*
- *Koktajl oliwek i papryczek*
- *Sos żurawinowy, czosnkowy, chrzanowy*
- *Pieczyno mieszane*



Kolacja ciepła (jedna opcja do wyboru):

- *Filet z kurczaka w sosie serowym z ziołowym ryżem i surówką*
- *Pieczony schab w sosie chrzanowym z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną*
- *Roladki wołowe z gniocchi oraz sałatką z buraków*

Ponadto oferta zawiera:

- *Bufet napoi ciepłych (kawa, herbata)*
- *Nielimitowany serwis napoi zimnych (woda mineralna z cytryną i soki w dzbankach)*
- *Bankietowy wystrój sali (białe obrusy, serwetki, świece)*
- *Kwiaty w wazonach*
- *Klimatyzowaną salę weselną*
- *Bezpłatny parking dla gości*
- *Bawialnia dla dzieci dostępna przez czas trwania imprezy*

Dodatkowo proponujemy:

- *Napoje gazowane w butelkach 1 litr (pepsi, mirinda, 7 up) – 12 zł / os.*
- *Wino czerwone lub białe – od 40 zł/butelka*
- *Alkohol w promocyjnej cenie*
- *Pieczona szynka wieprzowa z kluskami śląskimi i kapustą czerwoną w cenie 38 zł/os.*
- *Zapakowanie jedzenia na wynos – bez opłaty*
- *Owoce sezonowe – 6 zł / os.*
- *Patery z ciastem (130 zł / blacha ciasta)*
- *Kompozycje kwiatowe w wysokich wazonach – 120 zł/szt.*

Dzieci do lat 2 – GRATIS

Dzieci w wieku od 2 do 6 lat- liczone jako ½ porcji

Dzieci powyżej 7 lat liczone jako osoby dorosłe.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY!

