

# PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

Dwór Kociołek 2017

## Przywitanie Młodej Pary

chlebem i solą oraz Gości Weselnych szampanem/winem musującym  
(alkohol dostarcza Młoda Para)

## Uroczysty obiad

- ❖ Zupa do wyboru
  - Tradycyjny rosół z makaronem oprószony marchewką i zieloną pietruszką
  - Krem warzywny biały ( z białych warzyw kalafior, szparagi, seler, pietruszka) lub krem brokułowy, pieczarkowy, z pieczonej papryki lub pomidorowy, krem marchewkowy z curry i imbirem posypany kielkami i ziarnami słonecznika
- ❖ II danie
  - Młode ziemniaczki z koperkiem (sezonowo) lub puree ziemniaczane lub ryż
  - Mięsa 2 rodzaje:
    - Pieczeń ze schabu wieprzowego z sosem śliwkowo-żurawinowym lub pieczeniowym lub pieczarkowym
    - Filet drobiowy po góralsku (zapiekany z oscypkiem i boczkiem)
    - Tradycyjny kotlet schabowy
    - Kotlet de volaille ( drobiowy) tradycyjny z masłem lub z serem
- ❖ Dodatki do dania głównego (surówki) 2 lub 3 rodzaje do wyboru
  - Surówka z selera z rodzynkami
  - Surówka z marchewki z ananase
  - Surówka z białej kapusty z marchewką
  - Buraczki z chrzanem
  - Mizeria ze śmietaną (sezonowo)
  - Młoda kapusta z koperkiem (sezonowo)

## Deser

do wyboru:

- Lody z musem owocowym i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Gruszka w sosie waniliowym
- Naleśniki a'la Goundel

## Zimna płyta i sałatki

podane na stoły lub w formie szwedzkiego stołu

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką/morelą, karczek, rolada boczkowa, rolada z indyka z morelą, pieczarkami lub szpinakiem, pasztet oraz wędlina (kiełbasa wiejska lub kabanos) z dodatkiem góralskich serów regionalnych (oscypek i sznurki serowe „korboce”)
- Sosy do mięs: musztardowo-śmietanowy, tatarski
- Kęski z piersi kurczaka w różnych panierkach z sosem curry
- Śledzie na 2 sposoby do wyboru: po kaszubsku ( na ostro z pomidorami), tradycyjne w śmietanie lub z żurawiną i śliwką lub śledzie "pod pierzynką" (z jabłką, pora i śmietany)

- Galaretki drobiowe
- Śliwki z boczkiem
- Pieczywo
- 2 lub 3 sałatki do wyboru:
  - porowa, gyrosowa/kebabowa, brokułowa , hawajska , królewska, tradycyjna jarzynowa,

## Napoje ciepłe i zimne

Woda gazowana podana w karafkach

- Soki owocowe 2 do wyboru (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczką, grejpfrut
- Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up (lub dla Cola, Fanta, Sprite) do uzgodnienia
- Kawa
- Herbata

## I Danie ciepłe

do wyboru:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie sliwkowo-żurawinowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
- Mięśny szaszłyk (polędwiczki wieprzowe, filet drobiowy, boczek) podany z pieczonymi ziemniakami i mix zielonych sałat
- Roladki wieprzowe ( z ogórkiem, cebulką i boczkiem) z sosem chrzanowym lub koperkowo-chrzanowym z kaszą gryczanąokraszonąlub kluskąśląskąoraz czerwoną kapustą
- Stek wieprzowy wysmażany z cebulką podany z talarkami ziemniaczanymi i kapustą zasmażaną

## II Danie ciepłe

do wyboru:

- Filet drobiowy nadziewany mozzarellą i suszonym pomidorem podany na kleksie sosu jogurtowo-ziołowego z risotto pieczarkowym lub warzywnym i kapustą pekińską
- Filet drobiowy nadziewany porem, rodzynkami i żurawiną podany na kleksie sosu musztardowo-śmietanowego z risotto pieczarkowym lub warzywnym i kapustą pekińską
- Filet drobiowy saute z rozmarynem, skórka cytryny podany z ryżem i warzywami gotowanymi na parze lub marchewką glazurowaną
- Strogonoff (z wieprzowiny) z pieczywem
- Bigos myśliwski

## III Danie ciepłe

do wyboru:

- Krokiet z farszem mięsny lub pieczarkowo-serowym podany z barszczem czerwonym
- Żurek w chlebie
- Naleśnik pikantny meksykański (z kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, kukurydzą i fasolą

## Dodatkowe OFERTY SPECJALNE

- Wiejski stół – stoisko samoobsługowe ofertujące tradycyjne przysmaki: kiełbasa wiejska , paszтет domowy, smalec z cebulą i kiełbasą, chleb wiejski, ogórki kiszzone, pieczone i wędzone mięsa (boczek, żeberka, golonko) – dodatkowy koszt ok. 500- 600zł w zależności od liczby osób.
- Płonąca szynka –widowiskowa specjalność serwowana przez Szefa Kuchni, podawana nocą- szynka marynowana w ziołach, pieczona i serwowana z sakiewkami zapiekanych ziemniaków i kapustą zasmażaną – dodatkowy koszt ok. 400 zł w zależności od liczby osób.

## Cena za osobę 170 zł

Dzieci do 3 lat bezpłatnie, dzieci 3-10 lat w cenie ½ stawki za osobę dorosłą

cena obejmuje:

- Obiad( zupę i danie główne), deser, zimną płytę z sałatkami, 3 ciepłe dania
- Napoje zimne (niegazowane i gazowane) oraz ciepłe (kawa, herbata)- bez ograniczeń
- Chleb na powitanie oraz kieliszki do szampana dla Młodej Pary
- Obsługę oraz wynajem lokalu na czas przyjęcia trwającego 12h
- Podstawową dekorację stołów (białe obrusy, serwetki, kwiaty w wazonach)
- Pokrowce lub kokardy na krzesła Młodej Pary
- Pokój dla Młodej Pary, jeśli przyjęcie dla min.80 Gości

## Cena NIE zawiera:

- Napoi alkoholowych
- Ciast weselnych i tortu– potrzebna kopia faktury lub paragon z cukierni z nazwą i ilością ciast oraz oświadczenie, Klienta, że dostarczył te ciasta/tort na przyjęcie
- Oprawy muzycznej
- Opłaty ZAIKS
- Dodatkowej dekoracji stołów i sali

## Dodatkowe opłaty:

- Dodatkowa obsługa kelnerska (standard to ok. 30 gości/kelnera)
- Korkowe
- Przedłużenie przyjęcia (ponad 12h) zależne od wielkości przyjęcia (liczby Gości)

*Zrealizujemy również zamówienia niestandardowe - potrawy, których nie ma w powyższej propozycji po uzgodnieniu.*

*Dysponujemy pokojami dla gości w ( 14 miejsc noclegowych w 5 pokojach)*

*Na terenie obiektu znajduje się plac zabaw dla dzieci.*

*Zapraszamy do zorganizowania przyjęcia weselnego – nie jesteśmy typową restauracją,, a klimatycznym Kociołkiem – Dworkiem z rodzinną atmosferą , smaczną kuchnią,, ciekawą scenerią wewnątrz i ogrodem.*