

PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

Dwór Kociołek

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 oprószone 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 posypyany kiełkami 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 ananasem
 - Surówka z białej kapusty z marchewką
 - Buraczki z chrzanem
 - Mizeria ze śmietaną (sezonowo)
 - Młoda kapusta z koperkiem (sezonowo)

Deser

do wyboru:

- Lody z mussem 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 górskich 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 jabłka, 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 porzeczka, grejpfrut)
- Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up (lub dla Cola, Fanta, Sprite) do uzgodnienia
- Kawa
- Herbata

I Danie ciepłe

do wyboru:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowo-żurawinowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
- Mięsny szaszłyk (polędwiczki wieprzowe, filet drobiowy, boczek, kiełbasa) podany z pieczonymi ziemniakami i mix zielonych sałat
- Roladki wieprzowe (z ogórkiem, cebulką i boczkiem) z sosem chrzanowym lub koperkowo-chrzanowym z kaszą gryczaną okraszoną lub kluską śląską oraz 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
- Płonąca szynka – widowiskowa specjalność serwowana przez Szefa Kuchni, podawana nocą - szynka marynowana w ziołach, pieczona i serwowana z kapustą zasmażaną oraz wiejskim chlebem - z dopłatą ok 300 zł - zależności od liczby osób.

III Danie ciepłe

do wyboru:

- Krokiet z farszem mięsny lub pieczarkowo-serowym podany z barszczem czerwonym
- Naleśnik pikantny meksykański (z mieloną wieprzowiną lub kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, kukurydzą i fasolą)
- żurek

Dodatkowe OFERTY SPECJALNE

- Wiejski stół – stoisko samoobsługowe oferujące tradycyjne przysmaki: kiełbasa wiejska, pasztet domowy, smalec z cebulą i kiełbasą, chleb wiejski, ogórki kiszone, pieczone i wędzone mięsa (boczek, żeberka, gołonko) - dodatkowy koszt ok. 500- 600zł w zależności od liczby osób.

Cena za osobę 180zł

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)
- Pokój dla Młodej Pary, jeśli przyjęcie dla min.90 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)
- Przedłużenie przyjęcia (ponad 12h) zależne od wielkości przyjęcia (liczby Gości)

Zrealizujemy również zamówienia niestandardowe - potrawy, których nie ma w powyższej propozycji po uprzednim 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 scenografią wewnątrz i ogrodem.