

# PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

Dwór Kociołek 2020

## Uroczysty obiad

- ❖ Zupa do wyboru
  - Tradycyjny rosół z makaronem oprószony marchewką i zieloną pietruszką
  - Krem warzywny biały, krem z cukinii, lub brokułowy, pieczarkowy, z pieczonej papryki lub pomidorowy, krem marchewkowy z curry i imbirem posypyany kielkami i ziarnami słonecznika
- ❖ II danie
  - Młode ziemniaczki z koperkiem (sezonowo) lub puree ziemniaczane
  - Mięsa 3 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) z masłem lub z serem
    - Pieczeń z karczku
    - Pieczone podudzia z kurczaka
    - Roladki wołowe lub pieczeń wołowa
- ❖ 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
- Segafredo alle fragole (deser truskawkowy z mascarpone i ricottą - sezonowo)
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Gruszka w sosie waniliowym

## Zimna płyta i sałatki

podane w formie szwedzkiego stołu

- Mięsa pieczone: schab ze śliwką/morelą, karczek, rolada boczkowa, rolada z indyka z morelą, pieczarkami lub szpinakiem, paszтет oraz wędlina (kielbasa 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 jabłka, pora i śmietany)
  - Galaretki drobiowe
  - Śliwki z boczkiem
  - Pomidorki mozzarellą
  - Rollsy z łososiem, z salami
  - Sakiewki z ciasta francuskie z warzywami/pieczarkami
  - Pieczywo
  - 3 sałatki do wyboru:
    - Porowo-selerowa, gyrosowa/kebabowa, brokułowa, hawajska, królewska, tradycyjna jarzynowa, z kurczakiem i selerem naciowym, meksykańska (z fasolą, mielonym mięsem, nachosami)

## **Napoje ciepłe i zimne**

- Woda niegazowana i soki owocowe podane w karafkach (pomarańczowy, jabłkowy)
- Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up,
- Kawa,
- Herbata

### **I Danie ciepłe**

do wyboru:

- Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowo-żurawinowym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
- Indyk (filet) z sosem miodowo-musztardowym, zielonymi kluseczkami i mix sałat
- Roladki wołowe ( z ogórkiem, cebulką i boczkiem) z sosem chrzanowym lub koperkowo-chrzanowym z kaszą gryczaną okraszoną lub kluską śląską oraz czerwoną kapustą
- Kaczka (nóżka) z różowym purre i mix sałat

### **II Danie ciepłe**

do wyboru:

- Filet drobiowy nadziewany mozzarellą i suszonym pomidorem podany na kleksie sosu jogurtowo-ziolowego 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, skórką 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 350 zł - zależności od liczby osób.

### **III Danie ciepłe**

do wyboru:

- Krokiet z farszem mięsnym lub pieczarkowo-serowym podany z barszczem czerwonym
- Naleśnik pikantny meksykański (z mieloną wieprzowiną lub kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, kukurydzą i fasolą)
- Żurek
- Kwaśnica na wędzonych zeberkach
- Mix pierogowy

### **Dodatkowe OFERTY SPECJALNE**

- Wiejski stół – stoisko samoobsługowe ofertujące tradycyjne przysmaki: kielbasa wiejska i kabanos wiejski , pasztet domowy, smalec z cebulą i kielbasą, chleb wiejski, ogórki kiszzone, wędzone mięsa (boczek, szynka z beczki, baleron , salceson) – dodatkowy koszt ok. 600zł ( w zależności od liczby osób).
- Gorący bufet - polecany zamiast III dania ciepłego na dłuższe przyjęcia (np. barszczyk czerwony, krokiety, pierogi, żurek wiejski – do wyboru ) cena zależy od ilości pozycji i osób
- Domowa lemoniada – 40zł

## **Cena za osobę 200 zł**

**Dzieci do 3 lat bezpłatnie o ile nie posiadają własnego nakrycia, 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 – **potrzebny dokument WZ lub kopia faktury**
- Oprawy muzycznej
- Dodatkowej dekoracji stołów i Sali

### **Dodatkowe opłaty:**

- Przedłużenie przyjęcia (ponad 12h) zależne od wielkości przyjęcia (liczby Gości)
- Opłaty ZAIKS - 200 zł
- Opłatę korkową (koncesja alkoholowa) 200zł/przyjęcie
- Dodatkowa obsługa kelnerska, jeśli tego wymają organizatorzy ( w standardzie, wliczona w cenę obsługa to ok. 30 gości na 1kelnera)

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

*Dysponujemy pokojami dla gości w ( 17 miejsc noclegowych w 6 pokojach)*

*Na terenie obiektu znajduje się plac zabaw dla dzieci, sala rekreacyjna ( piłkarzyki, stół do ping-ponga)*

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