

PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

Dwór Kociołek 2021

Uroczysty obiad

- ❖ Zupa do wyboru
 - Tradycyjny rosół z makaronem oprószone marchewką i zieloną pietruszką
 - Krem warzywny biały, krem z cukinii biało-zielony, biało – czerwony (białe warzywa i buraczki), brokułowy, pieczarkowy, z pieczonej papryki i pomidorów, pomidorowy, krem marchewkowy z curry i imbirem posypany 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
 - Tradycyjny kotlet schabowy lub schabowy po góralsku (zapiekany z oscypkiem i boczkiem)
 - Cordon Blue – kotlet schabowy po szwajcarsku z serem i szynką
 - Kotlet de volaille (drobiowy) z masłem lub z serem
 - Kotlet drobiowy
 - Pieczeń z karczku
 - Pieczeń wołowa w sosie pieczeniowym
- ❖ Dodatki do dania głównego (surówki) 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)
 - Surówka z kapusty pekińskiej

Deser

do wyboru:

- Lody z musem owocowym i bitą śmietaną
- Segafredo alle fragole (deser truskawkowy z mascarpone, ricottą, jogurtem i musem truskawkowym)
- Panna cotta
- Szarlotka na ciepło z lodami (polecamy od września do kwietnia)
- Gruszka w sosie waniliowym (polecamy w okresie jesienno-zimowym)

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, pasztet 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)
 - **Śledzie w śmietanie z kawiolem ***
 - **Sezonowo szparagi z szynką parmeńska lub łososiem wędzonym***
- Galaretki drobiowe
- Śliwki z boczkiem

- Pomidorki mozzarellą
- Rolly z łososiem, z salami
- Sakiewki z ciasta francuskiego z warzywami/pieczarkami
- Pieczywo
- 3 sałatki do wyboru:
- Porowo-selerowa, gyrosowa/kebabowa, brokułowa, hawajska, królewska, tradycyjna jarzynowa, Sałatka z kurczakiem i selerem naciowym, meksykańska (z fasolą, mielonym mięsem, nachosami), grecka, rozspanka lub rukola z suszonymi pomidorami cebula czerwona, granat, feta lub ser pleśniowy, sałatka z marynowanej cebulki (szynka, fasolka, kukurydza),

Napoje ciepłe i zimne

- Woda niegazowana i soki owocowe podane w karafkach na stoły (pomarańczowy, jabłkowy)
- Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up – dostępne na osobnym stoliku
- Kawa,
- Herbata

I Danie ciepłe

do wyboru:

- Polędwiczki wieprzow
- e 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
- **Pierś z kaczki z wiśnią, pieczony ziemniak z sałatką z rukoli ***

II Danie ciepłe

do wyboru:

- Filet drobiowy nadziewany mozzarellą i suszonym pomidorem podany na kleksie sosu jogurtowo-zielonego z ryżem i pieczarkowym lub warzywami i kapustą pekińską
- Filet drobiowy nadziewany szpinakiem, serem feta lub ricottą w sosie śmietanowo-serowym, kus-kus lub czarny ryż , mix sałat
- 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 350 zł - zależności od liczby osób.

III Danie ciepłe

do wyboru:

- Krokiet z farszem mięsnym lub pieczarkowo-serowym podany z barszczem czerwonym
- Pasztecik z ciasta francuskiego z farszem pieczarkowym (lub kapusta, grzyby, boczek, lub szpinak z ricottą) barszczyk czerwony
- Naleśnik pikantny meksykański (z mieloną wieprzowiną lub kurczakiem, pieczarkami, serem żółtym, kukurydzą i fasolą
- Żurek
- Kwaśnica na wędzonych żeberkach
- 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 kiszone, wędzone mięsa: szynka z beczki, boczek, baleron, salceson, żeberka – dodatkowy koszt ok. 600zł (w zależności od liczby osób).
- **Gorący bufet** - polecany zamiast III dania ciepłego na dłuższe przyjęcia (np. barszczyk czerwony, paszteciki, pierogi, żurek wiejski – do wyboru) cena zależy od ilości dań i osób
- **Domowa lemoniada** – 50zł

Cena za osobę 230zł

*Pozycje oznaczone * to propozycje płatne dodatkowo*

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 - 300 zł
- Opłatę korkową (koncesja alkoholowa) 300zł/przyjęcie
- Dodatkową obsługą kelnerską, jeśli tego wymagają 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 uzgodnieniu.

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