

PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

Dwór Kociołek 2022

Uroczysty obiad

- ❖ Zupa do wyboru
 - Tradycyjny rosół z makaronem oprószony 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: (2 porcje/os)
 - 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 w sosie
 - Pieczeń wołowa w sosie pieczeniowym
- ❖ Dodatki do dania głównego (surówki) 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)
 - Surówka z kapusty pekińskiej

Deser

do wyboru:

- Lody z musem owocowym i bitą śmietaną
- Semifreddo alle fragole (schłodzony deser truskawkowy z mascarpone, ricottą, jogurtem i musem truskawkowym)
- Crème brulee
- Panna cotta
- Szarlotka na ciepło z lodami (polecamy od września do kwietnia)
- Gruszka w sosie waniliowym (polecany 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 kureczaka 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 szynka parmeńska lub łososiem wędzonym*
 - Galaretki drobiowe

- Śliwki z boczkiem
- Pomidorki mozzarellą
- Przekąski z tortilli (mini wrapy, rollsy)
- Przekąski z ciasta francuskiego (sakiewki, ślimaczki)
- 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,
 - Sałatka z roszponką lub rukolą i suszonymi pomidorami z cebulą czerwoną, granatem oraz fetą lub serem pleśniowym: Sałatka z marynowanej cebulki (szynka, fasolka, kukurydza),

Napoje ciepłe i zimne

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

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 puree 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 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, , tradycyjne wędzone mięsa: szynka z beczki, szynka tradycyjna, boczek, , baleron , schab, żeberka). chleb wiejski, ogórki kiszane, smalczyk - 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 75zł / 5l

Cena za osobę 250zł

*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
- 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
- Dodatkowa obsługa kelnerska, 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 uprzednim uzgodnieniu.

Dysponujemy pokojami dla gości w (17 miejsc noclegowych w 6 pokojach oraz 2 apartamenty z aneksami kuchennymi (max 6+4 osoby)