

MENU WESELNE – 170 zł/os.



Powitanie: chlebem, solą, i szampanem

Zupa : rosół z makaronem lub czysty z paluszkami

Dania Główne: (do wyboru 6 mięs)

- potrawka z kurczaka podana z ryżem , sosem cytrynowym i bukietem warzyw gotow.
- zrazy staropolskie w chlebie
- kotlet dewolaj z masłem
- szwajcar
- karkówka po myśliwsku
- filet w sosie ziołowym
- panierowany schab faszerowany pieczarkami
- schab ze śliwką
- schab po cygańsku
- kieszeń warzywna
- kieszeń z brokułami
- trójkąty z porem w płatkach

Dodatki + Surówki- (3 do wyboru)

- ziemniaczki z zielenią
- surówka z marchwi
- surówka sezonowa z kapusty białej
- surówka z selera z orzechami lub rodzynkami
- groszek z marchewką
- kapusta zasmażana biała lub czerwona
- buraczki tradycyjne lub zabielaone

Deser:

- pucharek lodowy z owocami lub galaretka owocowa ze śmietaną lub śmietanowa fantazja

Ciasto, Napoje , Alkohole i dodatki do nich we własnym zakresie- ale również może być z naszej strony- **płatne dodatkowo**

Kawa, Herbata - bez ograniczeń podczas trwania uroczystości weselnej

ZAKĄSKI :

- półmisek ryb : pstrąg w galarecie
ryba w marynatkach
duet śledziowy

- patera mięs : karkówka ze śliwką w maladze,
szynka z jajkiem i sosem tatarskim w galantynie ogórkowej
kurczak faszerowany żurawiną + dip ziołowy lub czosnkowy
- półmis zakąskowy:
 - klopsiki z zalewy
 - galaretką z kurczaka
 - roladki z łososiem wędzonym w szpinaku
 - marynaty

SALAŃKI: (2 do wyboru)

- brokułowi - serowa
- z makaronem ryżowym z szynką lub z paluszkami krabowymi
- gyros z kapusty pekińskiej lub z makaronem
- jarzynowa

DODATKI:

pieczywo, masło, mleko, cukier

KOLACJA II :

indyk pieczony w całości z sosem żurawinowo-chrzanowym

filecik drobiowy z pieczarkami i sosem serowym
kasztany faszerowane grzybami lub papryką

PO PÓŁNOCY: (2 zupy do wyboru)

Barszcz, bogracz, żurek, flaki

OPRAWA MUZYCZNA - we własnym zakresie

PRZYJĘCIE WESELNE - do godz. 4.00

za każdą następną rozpoczętą godzinę - 150,-zł.

POPRAWINY WESELA - 30 zł./os

Obsługa wesela (DJ, orkiestra, kamerzysta, fotograf)- 50% odpłatność

Dzieci od 3-10 lat - 70%

Dzieci do 3 lat - GRATIS!!!

DEKORACJA SALI i STOŁU: standardowa- **w cenie, własność restauracji !!!**

kwiaty żywe - **płatne dodatkowo**

pojemniki do pakowania- **płatne dodatkowo**

DODATKOWY KELNER DO ALKOHOLU - 150 zł.

Potwierdzeniem rezerwacji Sali jest wpłata **zadatku - 1000 zł. przy zamówieniu terminu.**

Rezerwacje Sali i terminu: tel. 58 684 16 18 lub e-mail: repcja@umaryli.pl