

Menu weselne Restauracja Pod Czaplą

I Propozycja weselna

(minimum 30 osób, maximum 48)

Stoły ustawione w sali Projekcyjnej, parkiet w sali Andrzeja Styrny

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Toast winem musującym

Zupy (do wyboru, proszę wybrać)

Rosół z makaronem

Bulion z kołdunami

Zupa ze świeżych pomidorów z bazylią

Minestrone

Danie główne podane wieloporcyjowo, na półmiskach, w sumie 1,5porcji/osobę

Rolada śląska wołowa

Karkówka ze śliwką w sosie ziołowym

Udka faszerowane z winem Porto

Kurczak Pańko z sosem koktajlowym

Kluski białe i ciemne

Ziemniaki pieczone

Kapusta kiszona zasmażana

Kapusta czerwona zasmażana

Surówki: z selera, z marchwi, z porów

Deser (do wyboru, proszę wybrać)

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Krem z białej i ciemnej czekolady z prażonymi migdałami

Tiramisu z mascarpone

Tarta z owocami leśnymi i gałką lodów

Zimna płyta

Deski serów polskich

Deski wędlin gatunkowych

Pasztet własnego wyrobu z sosem tatarskim

Galantyna z kaczki z żurawiną

Rolada z karkówki z ziołami i boczkiem

Roladki z szynki z żółtym serem i ogórkiem kiszonym
Tymbaliki z drobiu

Łosoś marynowany a'la Gravlax z sosem kaparowym
Śledzik po wiejsku z kiszonymi ogórkami
Omlet z camembertem i wędzoną makrelą
Cukinia grillowana z fetą i pstrągiem
Ogórki czaplowskie
Pieczona papryka z oliwą i czosnkiem

Sałatka jarzynowa
Sałatka Szmaragdowa z brokułami i jajkiem
Włoskie bułeczki, ciemne pieczywo, masło
Smalec z grzybami

I gorąca kolacja (do wyboru, proszę wybrać)

Filecik hawajski z ananasem i serem, ziemniaki pieczone, surówka Coleslaw
Filecik w kremowym sosie winnym, ryż jaśminowy, mix sałat z sosem vinegret
Żeberka BBQ na chrupko, frytki, grillowane warzywa

II gorąca kolacja (do wyboru, proszę wybrać)

Pikantny bulion z nachosami
Żurek z grzybami
Barszczyk z krokietem

Koszt menu wynosi 189,00 zł od osoby.

W tej cenie podamy Państwu poniższe napoje bez ograniczeń:

- Kawa rozpuszczalna
- Herbata
- Woda mineralna nie gazowana
- Napoje owocowe

**Oraz w prezencie od Restauracji Voucher o wartości 200,00 złotych
na Państwa pierwszą rocznicę ślubu (przy menu dla powyżej 30 osób)**

Proponujemy Państwu również :

Tort w cenie od 45 do 65zł/kg – w zależności od rodzaju

Owoce 5,00zł/os.

Ciasto 8,00zł/os.

Alkohol w promocyjnej cenie:

Sobieski 0,5l w cenie 35,00zł/but

Absolut 0,5l w cenie 45,00zł/but

Finlandia 0,5l w cenie 55,00zł/but

Piwo lane 0,5l w cenie 5,00zł

Wino Ochagavia Medialuna – Chile, białe półwytrawne 30,00zł/but

Wino Ochagavia Medialuna – Chile, czerwone półwytrawne 30,00zł/but

Napoje w promocyjnej cenie:

Cola 0,2l w cenie 3,00zł/but

Fanta 0,2l w cenie 3,00zł/but

Sprite 0,2l w cenie 3,00zł/but

Woda gazowana 0,3l w cenie 2,00zł/but