

OFERTA WESELNA

NAPOJE 1,5l (Pepsi, Mirinda, 7Up, Oranżada, Tymbark, Woda Gazowana, Woda Niegazowana, Sok Pomarańczowy) NAPOJE POZA LIMITEM DOKŁADAMY W CENIE HURTOWEJ

KAWA / HERBATA – bez ograniczeń, na bufetach

CIASTO na 3-poziomowych paterach

OWOCE w misach

ZUPA (do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Pieczarkowa z groszkiem ptysiowym
- Krem Pomidorowy
- Borowikowa z grzankami

DANIE GŁÓWNE (do wyboru):

- De volay (filet z kurczaka zawijany z masłem i pietruszką)
- Filet z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-szpinakowym
- Bitki ze schabu w sosie kurkowo-koperkowym
- Roladka ze schabu z pieczarkami
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym
- Pieczone udko z kurczaka
- Schab faszerowany śliwką lub morelą
- Udziec faszerowany pieczarkami lub warzywami
- Roladka z indyka z szynką i żurawiną

DODATKI (do wyboru):

- Ziemniaki
- Ziemniaki opiekane
- Frytki
- Ryż
- Kluski śląskie

SURÓWKI (3 do wyboru):

- Colesław
- Z kiszanej kapusty
- Z kapusty pekińskiej
- Modra kapusta z rodzynkami
- Buraczki
- Mizeria
- Z białej kapusty z ogórkiem i szczypiorkiem
- Marchew z pomarańczą i brzoskwinią
- Kapusta zasmażana

-Jeśli danie główne ma być podane na półmiskach wtedy dorabiamy dwa rodzaje mięsa po 50% do ilości gości. Dopłata za porcję mięsa wynosi 13zł.

ZIMNA PŁYTA

PIECZYWO

WĘDLINA I SERY

DOMOWY PASZTET Z ŻURAWINĄ

SAŁATKI (3 do wyboru):

- Amerykańska
- Z tuńczyka
- Z kiełków sojowych
- Chrzanowa
- Kurczak po meksykańsku
- Gyros warstwowa
- Tradycyjna jarzynowa
- Brokułowa z jajkiem
- Selerowa
- Grecka
- Chicken salad
- Śledziowa sałatka warstwowa z buraczkami

PRZYSTAWKI (2 rodzaje do wyboru po ½ porcji):

- Rolada serowa
- Łososiowe gniazdko z jajkiem
 - kurczaka ze śliwką i boczkiem
- Jajka faszerowane pastą z tuńczyka, szynką i z pieczarkami - mix
- Babeczki faszerowane pastą szynkową
- Mix kanapek z tortilli (z kurczakiem, szynką, tuńczykiem, wegetariańskie)
- Zimne nóżki
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- Śledź po japońsku na sałatce tatarskiej
- Mix śledzi (po cygańsku, w śmietanie, w przyprawach korzennych)
- Koreczki śledziowe

DANIE GORĄCE OBIADOWE (do wyboru):

- Filet z kurczaka w sosie śmietanowo-szpinakowym z ryżem i surówką ze świeżego ogórka
- Pieczeń z karkówki w sosie własnym z kluskami śląskimi i buraczkami
- Filet z kurczaka pieczony w boczku na sosie porowym z frytkami i surówką z białej kapusty

DESER LODOWY (w pucharkach):

- 3 gałki lodów w różnych smakach z sałatką owocową i bitą śmietaną
- 3 gałki lodów śmietankowych z musem malinowo – żurawinowym

DANIE GORĄCE WIECZORNE:

- Strogonow
- Zupa węgierska
- Bigos
- Zupa z kurczaka

DANIE GORĄCE NOCNE – BARSZCZYK CZERWONY Z (do wyboru):

- pasztecikiem
- krokietem
- ptysiem

MINIMALNA ILOŚĆ GOŚCI 60 OSÓB

**Dzieci OD LAT 0-3 lat GRATIS,
DZIECI OD LAT 3-7 POŁOWA CENY.**

Fotograf, kamerzysta, orkiestra doliczana jest do liczby gości.

W CENIE:

- Kwiaty cięte DO FLAKONÓW (nie przygotowujemy kompozycji kwiatowych)
- Balony
- Przygotowanie bufetów pod alkohol
- Pokój dla Młodej Pary jeśli liczba gości weselnych jest wyższa niż 100 osób.

Tort i alkohol we własnym zakresie (alkohol tradycyjnie roznosi starosta :) kelner dodatkowo płatne 200 zł).

DODATKOWO PŁATNE:

- Pokrowce na krzesła – 5zł/szt
- Stół słodkości
- Stół wiejski
- Beczka piwa
- Dodatkowe ciasto dla gości (NA ROZDAWANIE)

POKOJE GOŚCINNE – Cena za osobę w pokoju dla gości weselnych 120 ŚNIADANIE WLICZONE W CENĘ

Zapraszam do kontaktu
691947756 Sylwester Trybulec
e-mail: pianocafemielec@gmail.com
