



Oferta Biała Róża

*Niezapomniane Przyjęcie Weselne w Zielonej Werandzie.
Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez kelnerów.
Toast winem musującym za zdrowie i pomyślność nowożeńców.
Obiad weselny przy biesiadnych lub okrągłych stołach.*

Zupa:

Rosół z czterech rodzaj mięs z domowym makaronem

Danie główne podane na półmiskach,

dekorowane ziołami i świeżymi owocami (3,5 szt. na osobę):

- 1. Zrazy wieprzowe w sosie własnym*
- 2. De volaille drobiowy z masłem i dużą ilością zielonej pietruchy*
- 3. Kotlet szwajcarski z szynką i serem*
- 4. Płatki polędwicy wieprzowej w sosie z kurkami lub borowikami w zależności od sezonu*
- 5. Udko z kaczki z jabłkiem*

Dodatki do dania głównego:

Ziemniaki gotowane z koperkiem, kluski śląskie, trzy rodzaje surówek sezonowych, sos pieczeniowy, sezonowo młoda kapusta, warzywa na parze z masełkiem

Deser:

Tort śmietanowy z owocami udekorowany świeżymi kwiatami

Zakąski zimne podane w stoły na półmiskach,

dekorowane świeżymi kwiatami, owocami oraz ziołami:

- 1. Pasztet własnego wypieku podany z marynatami*
- 2. Pstrąg wędzony na sałatce bawarskiej*
- 3. Śledź w oliwie z cebulką i korniszonami*
- 4. Rolada drobiowa*
- 5. Schab z musem chrzanowym*
- 6. Lekka sałatka z brokułem*
- 7. Tymbaliki drobiowe z warzywami*
- 8. Kosze pieczywa naszego wypieku (pszenne oraz pełnoziarniste)*

Gorące kolacje:

1. Polędwiczki drobiowe w sosie francuskim z tagliatelle i glazurowaną marchewką
Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim z pieczonymi ziemniakami
2. Pyszna wieprzowina duszona w warzywach podana z kluseczkami
3. Pikantna zupa gulaszowa
4. Barszczyk czerwony podany z pasztecikiem

Miło widzieć Was jeszcze raz...

Specjalnie dla Państwa nasi kucharze przygotowali nowe menu na czas poprawin:

Zupa:

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów podana z ryżem

Danie główne (2 szt. mięsa na osobę):

1. Stek siekany z prażoną cebulką
2. Fantazja drobiowa z brokułami i mozzarellą na sosie pieczarkowym
3. Kotlet schabowy

Dodatki:

Ziemniaki z wody z koperkiem, 2 rodzaje surówek sezonowych

Na życzenie podajemy mięsa z pierwszego dnia przyjęcia na półmiskach w stoły
lub w podgrzewaczach w formie bufetu.

Zakąski zimne:

1. Polędwiczka wieprzowa z serem Lazurowy i orzechami
2. Chrusty drobiowe z sosem brandy
3. Ryba po grecku
4. Śledzik w śmietanie
5. Sałatka grecka

Deser:

Lody naszej produkcji z musem owocowym

Ciepłe kolacje:

1. Cepeliny z farszem mięsnym okraszone świeżą słoniną i boczkiem
2. Żurek wieluński z jajkiem i kiełbasą

Tort weselny oraz apartament dla nowożeńców GRATIS.

Kawa, herbata, pieczywo, woda niegazowana w cenie przyjęcia bez ograniczeń.

Cena 228 zł/os

W celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy o kontakt pod numerem telefonu

601 314 990 lub 43 841 80 71

Państwa zadowolenie to cel naszych starań! Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.

Ceny obowiązują w sezonie 2017/2018