

Oferta uzupełniająca:

Słodki bufet piwonia

*Pięknie zaaranżowany bufet z deserami, a wśród nich oryginalna Panna Cotta,
Deser Czekoladowy z belgijskiej czekolady Callebaut,
Deser Cytrynowy z tarta skórka cytrynową, Cream Brule, Deser „Chrupiące marcepanki”,
Tiramisu, Mini babeczki z mascarpone i owocami, Mini bezy z owocami,
Eklerki z kremem Patissiere, Serniczki na zimno
Cena od 35 zł/osoba*

Słodki bufet różany

*Podany na porcelanie Rosenthal oraz w kryształach:
Eklerki z kremem Patissiere, Śliwka w belgijskiej czekoladzie Callebaut,
Beza Pavlova z kremem chałwowym, Praliny, Trufła orzechowa, Makaroniki, Cupcake,
Kieliszek czekoladowy, Pop kubik, Pop lizak, Pysie z kremem z pistacji z Piemontu,
Włoskie oryginalne tiramisu z likierem Khalua, Serniczki na zimno,
Deser „Chrupiące marcepanki”, Panna Cotta z musem owocowym, Deser z marakui,
Tarta z mascarpone i owocami sezonowymi, Babeczki z kremem mascarpone i owocami
Cena 55 zł/osoba*

Stacja z lemoniadą

*Lemoniada cytrusowa oraz z owoców czarnego bzu, rokitnika
Cena 20 zł/osoba
/od 100 osób/*

Stacja lodów:

*Lody naszej produkcji w czterech smakach,
sos czekoladowy, musy owocowe,
bakalie, różki wafłowe oraz owoce filetowane
cena 25 zł/osoba
/od 100 osób/*

Proponujemy również deser lodowy z konfiturą z owoców

Cena 20 zł/osoba

Live cooking

*Krewetki w emulsji maślanej z pomidorkami con case,
steaki z polędwicy wieprzowe flambirowane żubrówką, płatki polędwicy wołowej
grzyby sezonowe (boczniki, rydze) smażone na maśle czosnkowym,
a wszystko to przygotowujemy przez naszych kucharzy na oczach Państwa gości.*

Czas trwania 1,5 h

Cena od 50 zł/osoba

Dodatkowo polecamy steaki z sezonowanej, dojrzewającej wołowiny 15 zł/osoba

Bardzo wytworne danie Szefa kuchni z oryginalną mocną muzyką podczas której nasi kucharze wyjeżdżają z płonącymi daniami:

Udziec wieprzowy
Golonki pieczone po bawarsku
Kaczki faszerowane po staropolsku
Całe filety pieczonego łosia oraz pstrąga
Ziemniaki z patelni, kapusta zasmażana, warzywa z pieca
Cena 55 zł/osoba

Wiejska biesiada:

Kruchy udziec wieprzowy podany na desce, kabanosy z dzika, grzyby marynowane, smalec z majerankiem i jabłkiem doprawiony miodem, ogórki, żurawina, chleb wiejski
Cena 1800 zł/100os

Drink Bar

Profesjonalna obsługa barmańska wraz z alkoholem, owocami do garniowania, dekoracją baru.
Drinki np.: mojito, sex on the beach, tequila sunrise, B52, kamikadze, puszyste malibu.
Wszystkie drinki uzgadniane są z parą młodą
Cena od 45 zł/osoba
Oferujemy również możliwość wprowadzenia własnej obsługi barmańskiej
opłata 1000 zł

Gościna w Werandzie – stół Wiejski

Szynka z tłuszczkiem oraz szynka tradycyjna krucha
Polędwice schabowe oraz balerony i boczki
Kiełbasa krakowska sucha
Kiełbasy cienkie podsuszane oraz świeże, kabanosy
Salceson wiejski ozorkowy
Kaszanka czarna
Wyroby z naszej wędzarni
Marynaty, smalec
Wszystko podane na chłodniczym stole w ogrodowej dekoracji – mięty, oregano, rozmarynu, tymianku, bakłażanu, cukinii, pomidorkach koktajlowych oraz innych ziół i warzyw
Cena 38 zł/osoba – 1 dzień
/od 60 osób/
Dodatkowo proponujemy udziec z kością – 480 zł

Stół rybny:

Całe ryby faszerowane: łosoś, sum, pstrąg

Ryby w marynacie: pstrąg, miętus

Ryby wędzone prosto z naszej wędzarni

Łosoś w plastrach oraz w kawałkach na sałatach, wędzony na zimno oraz na ciepło

Tuńczyk grillowany, marynowany w oleju czosnkowym

Włoskie sałaty z krewetką w oliwie dokwaszoną octem z winogron

Różne sałatki rybne podane w szklanych naczyniach

Stół rybny podajemy na chłodniczym stole.

Cena 60 zł/osoba

/od 100 osób/

Grillowanie w dzień poprawin (w sezonie letnim)

Steki z karkówki marynowane w czosnku niedźwiedzim

Soczysty filet z kurczaka

Żeberka w pikantnej marynacie

Pstrąg marynowany w ziołach z cytryną

Cienka kiełbasa wiejska

Warzywa: cukinia, bakłażan, pomidory, papryka, ziemniaki pieczone z ziołami

Sałatka grecka, z pomidorów i fasoli oraz bawarska

Sosy oraz dipy

(Grillowanie odbywa się na tarasie)

Cena od 50 zł/osoba

Wybór ciast pieczonych w naszej cukierni według tradycyjnych receptur już od 1986 roku. Nasze wspaniałe wypieki mogą Państwo zakupić w „Delikatesach” w Wieluniu przy Placu Legionów.

Chętnie zorganizujemy również dla Państwa słodką degustację naszych wyrobów.

Tort śmietanowy z mascarpone i owocami – 15 zł/osoba

Ciasto na paterach podane w stoły – 12 zł/osoba – 1 dzień

- 16 zł – 2 dni

Paczki z ciastem dla Gości – 24 zł/osoba

Torciki personalizowane dla Gości – 30 zł/osoba

Owoce filetowane, sezonowe – 20 zł/osoba

Obsługa ciast, tortów i paczek dostarczanych przez Państwa – 10 zł/osoba

Tatar wołowy serwowany przez kelnerów – 25 zł/porcja

Carpaccio wołowe serwowane przez kelnerów – 25 zł/porcja

Pakiet napoi zimnych i gorących bez ograniczeń - 30 zł/osoba

Sok tłoczony z jabłek, Coca-Cola, woda mineralna gazowana i niegazowana,

kawa 100% arabica, herbata parzona po turecku

Pakiet napoi mini bez ograniczeń – 20 zł/osoba

Woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa 100% arabica, herbata parzona po turecku

Alkohole:

Wódka Wyborowa 0,5l – 38 zł/butelka

Wódka Wyborowa 0,7l – 48 zł/butelka

Wódka Finlandia 0,5l – 48 zł/butelka

Wódka Finlandia 0,7l – 63 zł/butelka

Wódka Baczewski 0,5l – 58 zł/butelka

Wódka Baczewski 0,7l – 68 zł/butelka

Na życzenie inne wódki wyceniane indywidualnie

Johnny Walker Black 0,7l – 135 zł/butelka

Ballantine's 0,7l – 68 zł/butelka

Jack Daniel's 0,7l – 100 zł/butelka

Whisky japońska Fuyu 0,7l – 200 zł/butelka

Metaxa ***** 0,7l – 85 zł/butelka

Hennesy V.S. 0,7l – 170 zł/butelka

Wino białe i czerwone od 40 zł/butelka

Obsługa Państwa alkoholu i napoi – 15 zł/osoba

*Dekoracja świeżymi kwiatami – wycena indywidualna
Piwo lane Żywiec –9 zł/0,5 l*

*Nocleg w pokoju dwuosobowym – 150 zł
Nocleg w pokoju jednoosobowym – 100 zł*

(Ceny pokoi hotelowych ustalamy indywidualnie w zależności od ilości wynajmowanych pokoi)

*Śniadanie dla Gości hotelowych w godzinach 9⁰⁰ - 11⁰⁰
Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego który zawiera:
wybór serów, wędliny, warzywa sezonowe,
jajka, twarożek, rybę, jajecznicę oraz kiełbaski na ciepło,
domowe dżemy, musli
Cena 40 zł/osoba*

*Usługa pralnicza pokrowca na krzesło – 8 zł/osoba
Proponujemy Państwu przyjęcia przy stołach okrągłych lub biesiadnych.
Posiadamy w ofercie obrusy białe oraz czarne w stylu glamour.
DJ ustalamy indywidualnie
Zespół Muzyczny ustalamy indywidualnie
Dekoracja światłem ustalamy indywidualnie
Dekoracja Sali świeżymi kwiatami, świecami – cena ustalana indywidualnie
Przedłużenie przyjęcia poza ustalony czas – 300 zł/h lub ustalone indywidualnie.*