

ZUPA

Tradycyjny rosół gotowany z kury zagrodowej, kaczki, wołowiny, indyka i cielęciny, podany z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH (3, 2 SZT. / OS)

Steki z polędwiczki wieprzowej w kremowym sosie borowikowym

Udko z kaczki marynowane w rozmarynie

Rolada wołowa duszona po śląsku w sosie pieczeniowym

Kotlet siekany podany z warzywami

Dodatki:

kopytka, ziemniaki z koprem, zestaw surówek, warzywa na ciepło z masłem i bułką

DESER

Tort weselny, piętrowy z mascarpone i owocami dekorowany świeżymi kwiatami

ZIMNE PRZYSTAWKI PODANE NA PÓŁMISKACH

Śledzie marynowane w oliwie

Salatka z kurczakiem, serem lazur, orzechami i gruszką

Caprese (pomidory malinowe z mozzarellą)

Schab gotowany po warszawsku z musem chrzanowym

Paszтет cielęco-wieprzowy podany z żurawiną

Golonka w galarecie

Melon z szynką parmeńską

Pieczyno

KOLACJA I

Polik wołowy na puree ziemniaczanym z marynowaną czerwoną kapustą

KOLACJA II

Polędwiczki z indyka po tajsku z ryżem

KOLACJA III

Pikantne polędwiczki z kurczaka frytki i sałatka

Stek z karkówki z grilla

KOLACJA IV

Barszcz czerwony z kiszonych buraków, gotowany na antonówkach z majerankiem podany z pasztecikiem francuskim

Cena 370 zł

Z U P A

(do wyboru jedna propozycja)

Bulion z kotłunami wołowymi

Krem z warzyw sezonowych (topinambur, dynia, szparagi)

Tradycyjny rosół gotowany z kury zagrodowej, kaczki, wołowiny, indyka i cielęciny, podany z domowym makaronem

D A N I E G Ł Ó W N E P O D A N E N A P Ó Ł M I S K A C H (3 , 2 S Z T . / O S)

Devolaille drobiowy z masłem i pietruszką

Udko z kaczki marynowane w rozmarynie i pomarańczach
podane z karmelizowanym jabłkiem

Steki z polędwiczki wieprzowej w borowikach

Rolada wołowa duszona po śląsku

Dodatki:

kopytka, ziemniaki z koprem, zestaw surówek, warzywa na ciepło z masłem i bułką

D E S E R

Bufet z ciastami, deserami i owocami sezonowymi

Ciasta: kawowe z wiśnią, tradycyjny sernik z rodzynkami, szarlotka włoska, krówka,
ciasto z galaretką i owocami, grylażowe

Deserki: ptysie z pistacją, beziki z chałwą, kruche babeczki z mascarpone i owocami,
eklerki z truskawkami, chrupiące marcepanki z czekoladą, serniczki na zimno

Filetowane owoce sezonowe

ZIMNE PRZYSTAWKI PODANE NA PÓŁMISKACH

Śledzie marynowane w oliwie
Salatka z kurczakiem, serem lazur, orzechami i gruszką
Caprese (pomidory malinowe z mozzarellą)
Schab gotowany po warszawsku z musem chrzanowym
Paszтет cielęco-wieprzowy podany z żurawiną
Golonka w galarecie
Melon z szynką parmeńską
Pieczyno

TORT WESELY

Tort biały, piętrowy z mascarpone i owocami
udekorowany świeżymi kwiatami

KOLACJA I

Łosoś na szpinakowym rizotto

KOLACJA II

Wołowina duszona po tajsku z makaronem soba

KOLACJA III

Żeberko luzowane w glazurze miodowej
z frytkami i surówką colesław

KOLACJA IV

Barszcz czerwony z kiszonych buraków, gotowany na antonówkach z majerankiem podany
z pasztecikiem mięsnym

Cena 450 zł

MENU POPRAWINY

ZUPA

*Żurek wieluński na naturalnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
Zupa pomidorowa z pomidorów malinowych podana z ryżem*

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH (3,2 SZT./OS)

*Tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu
z ziemniakami i zasmażaną kapustą*

Mięsa z dnia pierwszego podane w formie bufetu

ZIMNE PRZYSTAWKI PODANE NA PÓŁMISKACH

Salatka grecka z serem feta i oliwkami

Chrusty drobiowe z sesem brandy

Pieczyno

Zakąski z pierwszego dnia podane w formie bufetu

KOLACJA I

*Medaliony drobiowe nadziewane warzywami podane
z sosem pieczarkowym, pieczonymi ziemniakami oraz sałatkami*

KOLACJA II

Krem z warzyw sezonowych

Cena 170 zł

MENU

UZUPEŁNIAJĄCE

BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK ZAMIENNIE
Z ZIMNYMI PRZYTAWKAMI Z OFERTY

Pstrągi wędzone z naszej wędzarni

Łosoś wędzony premium w pastrach

Śledzik z szalotką w oleju lnianym

Sushi

Caprese - pomidory malinowe z mozzarellą Galbani

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Sałatka z indykiem i pomarańczą

Indyk w galarecie z musem chrzanowym

Terrina z cielęciny

Kaczki faszerowane cielęciną i wątróbką

Pasztet z dużej formy, cielęco-wieprzowy oraz z dzika z marynatami

Udziec w całości z marynatami i kabanosami z dzika

Smalec, ogórki małosolne

Chleb wiejski

Dopłata do menu 30 zł/osoba

SŁODKI BUFET PIWONIA

Pięknie zaaranżowany bufet z deserami, a wśród nich oryginalna Panna Cotta, Deser czekoladowy z belgijskiej czekolady Calleaut, Deser cytrynowy z tartą skórką cytrynową,

Cream Brule, Deser "Chrupiące marcepanki", Tiramisu, Mini babeczki z mascarpone i owocami, Deser szarlotka, Deser z mango, Eklerki z kremem Patissiere, Serniczki na zimno

Cena od 60 zł/osoba

SŁODKI BUFET RÓŻANY

Podany na porcelanie Rosenthal oraz kryształach:

Eklerki z kremem Patissiere, Śliwka w belgijskiej czekoladzie Callebaut,

Beza Paulowa z kremem chałwowym, Praliny, Trufla orzechowa, Makaroniki,

Kieliszek czekoladowy, Pop kubik,

Ptysie z kremem z pistacji z Piemontu, Włoskie oryginalne tiramisu z likierem

Khalua, Serniczki na zimno, Deser czekoladowy, Deser szarlotka, Deser z mango,

Deser "Chrupiące marcepanki", Panna Cotta z musem owocowym, Deser z marakui,

Tarta z mascarpone i owocami sezonowymi,

Babeczki z kremem mascarpone i owocami

Cena od 80 zł/osoba

MENU UZUPEŁNIAJĄCE

STACJA LODÓW

Lody naszej produkcji w czterech smakach. sos czekoladowy, musy owocowe, bakalie, rożki wafłowe oraz owoce

Cena 30 zł/osoba / min. 100 osób /

DESER LODOWY

Deser lodowy w pucharku z konfiturą owocową

Cena 25 zł / porcja

LIVE COOKING

Krewetki w emulsji maślanej z pomidorkami con-case
Grzyby sezonowe (boczniki, rydze) smażone na maśle czosnkowym
Płatki polędwicy wołowej w sosie pieprzowym
Burgery wołowe z ogórkiem, cebulą, pomidorami i sałatką
Przygotowywane przez naszych kucharzy na oczach Państwa Gości.
czas trwania ok. 1,5h

Cena od 80 zł/osoba

Dodatkowo polecamy steki z sezonowanej, dojrzewającej wołowiny 30 zł/osoba

WIEJSKA BIESIADA

Kruchy udziec wieprzowy podany na desce, kabanosy z dzika, grzyby marynowane, smalec z majerankiem i jabłkiem doprawiany miodem, ogórki, żurawina, chleb wiejski

Cena 1800 zł/100 osób

MENU UZUPEŁNIAJĄCE

D R I N K B A R

Profesjonalna obsługa barmańska wraz z alkoholem, likierami, owocami do garniowania, dekoracją baru. Przykładowe drinki: Mojito, Sex on the beach, Tequilla sunrise, B52,

Kamikadze, Puszyste malibu.

Wszystkie drinki do uzgodnienia z Parą Młodą

C e n a 6 0 z ł / o s o b a

Oferujemy możliwość wprowadzenia własnej obsługi barmańskiej

Oplata 1500 zł

G O Ś C I N A W W E R A N D Z I E S T Ó Ł W I E J S K I

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

Wyroby z naszej wędzarni, marynaty, smalec

Wszystko podane na stole chłodniczym w ogrodowej dekoracji mięty, oregano, rozmarynu, tymianku, bakłażana, cukinii, pomidorów koktajlowych oraz innych ziół i warzyw

C e n a 6 0 z ł / o s o b a / 1 d z i e ń /

Dodatkowo proponujemy udziec z kością - 600 zł

G R I L L W P O P R A W I N Y

Pstrąg marynowany w ziołach z cytryną

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

Sałatka grecka

Sałatka z pomidorów i czerwonej fasoli

Sałatka bawarska

Soczysty filec z kurczaka

Żeberka w pikantnej marynacie

Steki z karkówki marynowane w czosnku niedźwiedzim

Cienka kiełbasa wiejska

Sosy oraz dipy

Pieczyno

C e n a 8 0 z ł / o s o b a

DODATKOWO PROPONUJEMY

Dekoracja świeżymi kwiatami - wycena indywidualna

Nocleg w pokoju 1 osobowym - 120 zł

Nocleg w pokoju dwuosobowym - 180 zł

Każda kolejna osoba w pokoju - 50 zł

Śniadanie dla Gości hotelowych w godzinach 9:00 - 11:00

Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego, który zawiera:

wybór serów, wędliny, warzywa sezonowe, jajka, twarożek, ryby, jajecznicę oraz kielbaski na ciepło, domowe dżemy, musli, świeżo wypiekane pieczywo, kawę i herbatę oraz soki i wodę mineralną

Cena 55 zł/osoba

Usługa pralnicza pokrowca na krzesło - 10 zł

Proponujemy Państwu przyjęcia przy stołach biesiadnych
lub
okrągłych (dopłata 20zł/osoba)

Posiadamy w ofercie obrusy białe oraz czarne w stylu glamour.
Inne kolory obrusów do ustalenia.

Przedłużenie przyjęcia poza ustalony czas - 600 zł/godzina

D O D A T O W O P R O P O N U J E M Y

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 6. Chętnie zorganizujemy dla Państwa słodką degustację naszych wyrobów.

Tort śmietanowy z mascarpone i owocami - 20 zł/osoba

Ciasto na paterach podane w stoły - 20 zł/1 dzień, 30 zł/2 dni

Paczki z ciastem dla Gości - 25 zł

Torciki personalizowane dla Gości - 40 zł

Obsługa ciast i tortów oraz paczek dostarczonych przez Państwa - 15 zł/osoba

Owoce filetowe, sezonowe - 20 zł/osoba

Tatar wołowy serwowany przez kelnerów - 35 zł/porcja

Carpaccio wołowe serwowane przez kelnerów 35 zł/porcja

Pakiet napoi zimnych i gorących bez ograniczeń -

40 zł/osoba - 1 dzień

50 zł/osoba - 2 dni

(soki owocowe, Coca-Cola, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa 100% arabica z ekspresu ciśnieniowego, herbata parzona)

Propozycja alkoholi:

Wódka Wyborowa 0,5l - 45 zł

Wódka Finlandia 0,5l - 60 zł

Wódka Baczewski 0,5l - 70 zł

Wódka Belweder 0,5l - 180 zł

Na życzenie inne wódki wyceniane indywidualnie

Johnny Walker Black 0,7l - 150 zł

Ballantine's 0,7l - 90 zł

Jack Daniel's 0,7l - 130 zł

Whisky japońska Fuyu 0,7l - 300 zł

Wino białe i czerwone od 45 zł/butelka

Obsługa Państwa alkoholu i napoi - 20 zł/osoba