

Menu 229 zł

Menu zawiera: powitanie chlebem i solą, toast winem musującym, obiad serwowany na półmiskach, zimną płytę, deser, 3 ciepłe kolacje (jedna z kolacji w formie góralskiego grilla z kapelą góralską na żywo), nielimitowane napoje bezalkoholowe, tort, ciasta, ciasteczka nielimitowany alkohol, owoce

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą (tradycja ludowa)
Toast szampanem z tradycyjnym sprzątnięciem szkła przez Nowożeńców

Obiad weselny

Zup:

- ✓ Rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi z gęsi

Danie główne (do wyboru 3-4 propozycje):

- ✓ Kotlety „Kapsy Juhasa” z pieczarkami
- ✓ Złote fileciki z kurczaka z grilla
- ✓ Uduka z kurczaka pieczone w miodzie pszczelim
- ✓ Karczek z ognia pieczony
- ✓ Filety z indyka smażone na złoto
- ✓ Kotlet ze schabu panierowany
- ✓ Schab po sztygarsku
- ✓ Schab z oscypkiem na Bocku
- ✓ Rolada śląska wołowa
- ✓ Dramstik z kurczaka pieczony z ziołami

Sosy do mięs (do wyboru 2 propozycje):

- ✓ sos pieczeniowy, sos serowy, sos grzybowy, sos śmietanowy, sos myśliwski

Dodatki (do wyboru 2-3 propozycje):

- ✓ Talarki ziemniaczane w ziołach prowansalskich
- ✓ Kluseczki śląskie tradycyjne
- ✓ Ziemniaki młode z koperkiem
- ✓ Ziemniaczki opiekane w mundurkach
- ✓ Ryż na sypko

Surówka (do wyboru 2-3 propozycje):

- ✓ Surówka z czerwonej kapusty ze śliwkami
- ✓ Modra kapusta czerwona na ciepło
- ✓ Biała kapusta w sosie ogrodowym
- ✓ Ćwikła z chrzanem
- ✓ Sałatka wiosenna z świeżych warzyw w sosie vinaigrette
- ✓ Marchew z migdałami i rodzynkami
- ✓ Seler z jabłkiem i orzechami
- ✓ Surówka z pora
- ✓ Młoda kapusta z boczkiem

Po obiedzie serwujemy tort weselny lub deser

Zimna płyta (całość):

- ✓ roladka drobiowa ze śliwką
- ✓ rolada z indyka z brokułami
- ✓ kabanosy wieprzowe
- ✓ domowa szynka z wędzaka
- ✓ szynka staropolska
- ✓ polędwica z indyka
- ✓ pieczeń rzymska z ziołami
- ✓ salceson swojski wiejski
- ✓ tradycyjny pasztet wiejski
- ✓ deska serów (sery żółte, sery pleśniowe, koreczki, oscypki)
- ✓ jaja faszerowane na sałacie
- ✓ tymbaliki drobiowe z warzywami
- ✓ śledź w śmietanie w mielonym pieprzu
- ✓ śledź po góralsku z papryką i cebulą w oleju
- ✓ pikle warzywne (grzybki marynowane, ogórek kiszony, papryka marynowana)
- ✓ sałatka tradycyjna jarzynowa
- ✓ sałatka z brokułami i fetą
- ✓ pieczywo wiejskie jasne ,ciemne, masło śmietankowe



I ciepłe danie (do wyboru 6 propozycji):

Grill góralski - przy pochodniach, przy muzyce regionalnej kapeli góralskiej

- ✓ Golonko w chmielu od Bacy
- ✓ Stek z karczku na cebulce
- ✓ Ziobro Janosika
- ✓ Szaszłyk drobiowy
- ✓ Ziemniaczek z ognia
- ✓ Oscypek boczkiem zawijany
- ✓ Krupniok swojski z cebulką
- ✓ Bakłażan faszerowany ryżem i warzywami
- ✓ Pierogi zasmażane z sera i ziemniaków
- ✓ Pierogi domowe z mięsem
- ✓ Pieczywo, chrzan, musztarda, sos czosnkowy, sos paprykowy, cacyki

Deser (I do wyboru):

- ✓ Lody waniliowe na obrazie malin leśnych
- ✓ Lody owocowe z brzoskwinią z bitą śmietaną
- ✓ Jabłka pieczone w koronach z konfiturą na miodzie podane
- ✓ Panna Cotta z sosami owocowymi
- ✓ Szarlotka na gorąco z gałką lodu na cynamonie
- ✓ Deser czekoladowy z bakaliami



III ciepłe danie (I do wyboru):

- ✓ Zupa gulaszowa z polędwiczek z kluseczkami na ostro zaciągnięta śmietaną
- ✓ Kwaśnica Harnasia na ziobrze
- ✓ Żurek Staropolski z jajczkiem i ziemniaczkami
- ✓ Polewka góralska na mięsie z woła z pulpetem

IV ciepłe danie:

- ✓ Barszcz czerwony (do wyboru: z krokietem, pasztecikiem, kołdunami)

Napoje nielimitowane:

- ✓ soki owocowe, woda, napoje gazowane, kawa i herbata

Alkohol nielimitowany:

- ✓ czysta wódka Sopolica lub Bols (z możliwością wymiany)
- ✓ wytrawne wino białe i czerwone
- ✓ lane piwo Harnaś

Tort, ciasta (4 rodzaje), kruche ciasteczka

- ✓ możliwość wyboru smaku tortu i ciast oraz wyglądu tortu

Owoce na paterach

- ✓ owoce sezonowe i egzotyczne