

Menu Premium Obiad po zaślubinach wersja pierwsza sezon 2021 /2022 do 4 godzin

Obiad Weselny serwowany na półmiskach

Rosół drobiowo - wołowy z makaronem zieloną pietruszką
Rolada drobiowa opiekana faszerowana mozzarellą i ziołami
Schab motyl
Dorsz z pieca z sosem z białego wina
Ziemniaki w łupinach z solą himalajską i rozmarynem
Ziemniaki z wody z koperkiem
Kluski śląskie
Strączki Fasolki i słupki marchwi z masłem
Liście szpinaku na śmietance z pomidorkami cherry
Świeże warzywa ogrodowe - Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Obiad Weselny serwowany indywidualnie WEGE

Papryka faszerowana ryżem i warzywami na pieczonych pomidorach

Deser

Krucha Anna Pawłowa

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa b/o

Woda z cytrusami b/o

Cena 169 zł / os (od 10.r.ż) Smolęcín

Cena 189 zł / os (od 10.r.ż) Rajkowo

Dzieci 3-10 siedzące przy stole 50% ceny

Zupa jak wyżej

Nugettsy z kurczaka / Frytki Ketchup /

Deser jak wyżej

Serwis obiadu 10%

Minimalna ilość zamówienia

- 3000 zł Smolęcín

- 4000 zł Rajkowo

Dekoracje florystyczne flowerbox od 180 zł szt - do zabrania po imprezie / ewentualnie do wręczenia Ważnym Gościom w ramach podziękowań.

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

Przedłużenie obiadu – jeśli to możliwe 1500 zł każda rozpoczęta godzina

Menu Premium Obiad po zaślubinach wersja **druga sezon 2021 /2022 do 4 godzin**

Obiad Weselny serwowany na półmiskach

Rosół drobiowy z mini kotlecikami drobiowymi i makaronem ryżowym zielona pietruszką
Devolay klasyczny
Grillowany filet z kurczaka z masłem delikatnie czosnkowym
Bitki wołowe w ciemnym sosie
Ziemniaki w łupinach z solą himalajską i rozmarynem
Ziemniaki z wody z koperkiem
Kluski śląskie
Buraczki na ciepło
Colesław
Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Obiad Weselny serwowany indywidualnie WEGE

Pieczarki zapiekane pod mozzarellą w towarzystwie kąsków ziemniaka w skórce z rozmarynem

Deser

Włoskie Tiramisu

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa b/o

Woda z cytrusami b/o

Cena 169 zł / os (od 10.r.ż) Smolećcin

Cena 189 zł / os (od 10.r.ż) Rajkowo

Dzieci 3-10 siedzące przy stole 50% ceny

Zupa jak wyżej

Nugettsy z kurczaka / Frytki Ketchup /

Deser jak wyżej * zawiera alkohol

Serwis obiadu 10%

Minimalna ilość zamówienia

- 3000 zł Smolećcin (bez dekoracji florystycznych)

- 4000 zł Rajkowo (bez dekoracji florystycznych)

Dekoracje florystyczne flowerbox od 180 zł szt - do zabrania po imprezie / ewentualnie do wręczenia Ważnym Gościom w ramach podziękowań.

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

Przedłużenie obiadu – jeśli to możliwe 1500 zł każda rozpoczęta godzina

Menu Premium Obiad po zaślubinach wersja trzecia sezon 2021 /2022 do 4 godzin

Obiad Weselny serwowany na półmiskach

Krem z pomidora i pieczonej papryki z pikantnym groszkiem ptysiowym

Filet z pieczonego indyka na potrawce pieczarek w śmietanie

Zraz wołowy

Grillowana Karkówka

Plastry ziemniaka z pieprzem ziołowym

Kopytka kremowe

Purre z ziemniaka z cebulką

Potrawka z pieczarek w śmietanie

Mizeria

Świeże warzywa ogrodowe Mix z dodatkiem Malin i naturalnego sosu winegret

Obiad Weselny serwowany indywidualnie WEGE

Kaszotto leśne grzybowe ze śmietanką i zieloną Pietruchą

Deser

Sernik z białą czekoladą

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa b/o

Woda z cytrusami b/o

Cena 169 zł / os (od 10.r.ż) Smolećcin

Cena 189 zł / os (od 10.r.ż) Rajkowo

Dzieci 3-10 siedzące przy stole 50% ceny

Zupa jak wyżej

Nugettsy z kurczaka / Frytki Ketchup /

Deser jak wyżej

Serwis obiadu 10%

Minimalna ilość zamówienia

- 3000 zł Smolećcin (bez dekoracji florystycznych)

- 4000 zł Rajkowo (bez dekoracji florystycznych)

Dekoracje florystyczne flowerbox od 180 zł szt - do zabrania po imprezie / ewentualnie do wręczenia Ważnym Gościom w ramach podziękowań.

Istotna uwaga - w naszej kuchni wszystkie dania wykonywane są od podstaw z wykorzystaniem (jeśli tylko to możliwe) sezonowych warzyw. Istnieje zatem możliwość korekty menu w zakresie zastosowanych warzyw – na co Zlecający wyraża zgodę.

Przedłużenie obiadu – jeśli to możliwe 1500 zł każda rozpoczęta godzina

Dodatkowe Informacje :

	SMOLECIN	RAJKOWO
WINO MUSUJĄCE – KLIENTA	KORKOWE 300 ZŁ	KORKOWE 600 ZŁ
ALKOHOL / KOLOROWY BIAŁY – KLIENTA		
PIWO 0,5 L / BUT	8 ZŁ / BUT	10 ZŁ / BUT
NAPOJE GAZOWANE 1 L W DZBANKU Z LODEM	15 ZŁ / 1 L	20 zł / 1
SOKI NATURALNE 100%	12 ZŁ / 1 L	15 ZŁ / 1 L
NAPOJE GAZOWANE W BUTELECZKACH SZKLANYCH 0,25 L	8 ZŁ / SZT	10 ZŁ / SZT
TORT OKOLICZNOŚCIOWY	120 ZŁ / KG	120 ZŁ / KG
CANDY BAR NA PATERACH	20 zł / os.	25 zł / os.
OWOCE Z CZEKOLADKAMI NA PATERACH MIX	120 ZŁ / KG	150 ZŁ / KG
PODKŁADKI POD TALERZE METAL / KRYSTAŁ DO WCZEŚNIEJSZEGO ZAMÓWIENIA	5 ZŁ SZT	5 ZŁ SZT
Kwiaty sezonowe / liście nieułożone na stół do wazonu (do zabrania po imprezie)	300 zł	400 zł