

*„Ekologia to
lepszą przyszłość dla
naszych pokoleń”*



www.narusa.pl.

Zestaw I

*Powitanie staropolskim obyczajem chlebem i solą 2 kieliszki 1 wódka 1 woda
Aperitif powitalny (własny)*

*Rosół domowym sposobem przyrządzony z kłuseczkami
Południczką wieprzową duszoną, w sosie borowikowym, puree ziemniaczane, sałaty z
winegretem*

Przekąski zimne: (możliwość zamiany na inne potrawy)

Rolada z kaczki z wykwintnymi dodatkami

Rolada z pieczonego kurczaka, z papryką i świeżą zieleciną

Południczką wieprzową z ziołami i serkiem

Szynka szwarcwaldzka z serem camembert

Tymbaliki drobiowe

Pstrąg w galarecie

Tortille z kurczakiem i wegetariańskie

Rolada z sandacza z tatarskim sosem

Śledzik w dwóch smakach

Kotleciki z dorsza na sposób Grecki

Łosoś w ziołowym naleśniku

Salatka grecka z miodowym winegretem

Caprese – mozzarella z pomidorami i sosem bazyliowym

Półmisek pieczysty

Karkówka z ziołami

Tatar wołowy

Schab w majeranku

Pasztet z łopatką

Dodatki:

Pieczyno mieszane, na życzenie masło

Bufet słodki + 15zł/os

3 ciasta do wyboru

Dania serwowane w trakcie przyjęcia:

Dzwonek pstrąga pieczonego w pergaminie lub pizza
Mięsa pieczone, kluski śląskie, kapusta zasmażana
Barszcz czysty z kopydunami

Napoje + 10zł soki woda bez limitu

+ 10zł napoje gazowane bez limitu (pepsi, 7up) 1L

Kawa, herbata bez ograniczeń

Cena: 399zł/os

Zestaw II

Powitanie staropolskim obyczajem chlebem i solą 2 kieliszki 1 wódka 1 woda
Aperitif powitalny (własny)

Rosół borowikowy z domowym makaronem

Kaczką czerwonym winem sprawiona, z modrą kapustą i ziemniakami podana.

Przekąski zimne:

Rolada z kaczki z wykwintnymi dodatkami

Rolada z pieczonego kurczaka z papryką i świeżą zieleciną

Półdewiczka wieprzowa z ziołami i serkiem

Salatka z tuńczyka w kruchych babeczkach

Szynka szwarcwaldzka z serem camembert

Tymbaliki drobiowe

Pstrąg w galarecie

Tortille z kurczakiem i wegetariańskie

Rolada z sandacza z tatarską sosem

Śledzik w dwóch smakach

Kotleciki z dorsza na Grecki sposób

Łosoś w ziołowym naleśniku

Salatka grecka z miodowym vinegrettem

Caprese mozzarella z pomidorami

Marynaty

Dodatki:

Pieczyno mieszane na życzenie masło

Stół wiejski:

Pasztet z dziką, kiełbasy wiejskie, smalec, ogórki, ryba w occie, dorsz po rybacku, salatka jarzynowa, salatka z beconem i opiekany ziemniakami, boczek na ostro, karkówka w ziołach, schab w majeranku, tatar wołowy, śledź po polsku, kula rybna, łosoś wędzony,

*pstrąg wędzony, gołonka w galarecie, swojską kiełbasa na kiju, marynaty, sosy zimne,
pieczywo,*

Bufet słodki + 15zł/os
3 ciasta do wyboru

Dania serwowane w trakcie przyjęcia:

*Dzwonek pstrąga pieczony w pergaminie lub pizza
Mięsa pieczone, kluski śląskie, kapusta zasmażana
Żurek na zakwasie z puree*

Napoje + 10zł soki woda bez limitu
+ 10zł napoje gazowane bez limitu (pepsi, 7up) 1L
Kawa, herbata bez ograniczeń

Cena: 429zł/os

KOSZTY DODATKOWE PRZY ORGANIZACJI WESELA

1. Koszty stałe w wysokości 4000 zł.

Koszty stałe obejmują m.in. wynajem sali, opłatę ZAIKS,

3. Pokrowce na krzesła 5zł/szt

4. Korkowe 15zł/ but. wódki, whisky, 10zł/ but. wina

5. Dekoracje kwiatowe wg wyceny dekoratorki i potrzeb organizatora wesela

6. W poczet rezerwacji terminu przyjęcia weselnego, należy wpłacić zadatek w wysokości 4000 zł.

7. Usługi noclegowe.

W prezencie od hotelu Para Młoda otrzymuje nocleg gratis. Na noclegi proponujemy 10% rabatu dla wszystkich gości.

PREZENT DLA PARY MŁODEJ

Nocleg dla Pary Młodej w Pokoju Studio

Poprawiny w formie Grilla
Kociołek żurku na zakwasie z grzybami
Grillowany karczek wieprzowy
Szaszłyk drobiowy
Kiełbasa
Kaszanka
Ryba pieczona
Ziemniaki pieczone
Surówka z białej kapusty
Salaty z vinegretem
Ogórki małosolne
Dipy, sosy
Pieczyno mieszane
Soki owocowe/woda mineralna

Koszt: 120zł/osoba