

Menu Przyjęcia Weselnego I

295zł
brutto/os

Propozycja

Przywitanie

Kieliszek wina musującego,
Dla Dzieci Picollo 100ml/os.

Obiad

Przystawka

Insalata Caprese – pomidor i mozzarella na świeżej
rukoli z bazylią 150g/os.

Zupa

Królewski rosół drobiowy z makaronem 200 ml/os.

Danie Główne

Rolada z indyką nadziewana papryką, ogórkiem
i serem feta w ziołowym sosie podana z ryżem
i grillowanymi warzywami 350g/os.

Deser

Lody śmietankowe z musem malinowym 150g/os.

Danie Ciepłe I

Gulasz prezydencki z warzywami podany z kaszą
perłową i sałatką szwedzką 200ml/os.

Danie Ciepłe II

Tradycyjny barszcz czerwony z paluszkami
z ciasta francuskiego z kminikiem 200ml/os.

Menu Przyjęcia Weselnego I



Zimna Płyta

*Deska serów regionalnych i pleśniowych 40g/os.
Lustro wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni 40g/os.
Mini pomidory z mozzarellą skropione octem
balsamicznym 50g/os.
Ogórek z łososiem i twarożkiem 40g/os.
Dzwonki z wędzonego pstrąga 40g/os.
Koreczki śledziowe po góralsku 40g/os.
Marynaty domowe (papryczki, patisony, ogórki) 40g/os.
Królewska sałatka z kurczakiem 50g/os.
Pieczywo
Ciasta Hotelowego Cukiernika (3 rodzaje) 240 g/os.
Lustro owoców sezonowych*

Napoje

*soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna - bez ograniczeń
kawa, herbata - bez ograniczeń*

Menu Przyjęcia Weselnego II



295 zł
brutto/os

Propozycja

Przywitanie

Kieliszek wina musującego,
dla Dzieci Picollo 100ml/os.

Obiad

Przystawka

Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą,
serem feta i orzechami włoskimi 150g/os.

Zupa

Krem z pomidorów z łezką bazyliowej śmietanki
i groszkiem ptysiowym 200ml/os.

Danie Główne

Grillowana pierś z kurczaka w sosie pieczarkowym
podana z gotowanymi ziemniakami oprószonymi
świeżym koperem z warzywami gotowanymi 350g/os.

Deser

Ciasto Hotelowego Cukiernika 150g/os.

Danie Ciepłe I

Bitkę ze schabu w aromatycznym sosie koniańkowym
podane z kaszą perłową i surówką z kapusty
pekińskiej 350g/os.

Danie Ciepłe II

Tradycyjny barszcz czerwony z paluszkami
z ciasta francuskiego z kminkiem 200ml/os.

Menu Przyjęcia Weselnego II



Zimna Płyta

*Deska serów regionalnych i pleśniowych 40g/os.
Deska wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni 40g/os.
Mini pomidory z mozzarellą skropione octem
balsamicznym 50g/os.
Ogórek z łososiem i twarożkiem 40g/os.
Dzwonki z wędzonego pstrąga 40g/os.
Koreczki śledziowe po góralsku 40g/os.
Marynaty domowe (papryczki, patisony, ogórki) 40g/os.
Królewska sałatka z kurczakiem 50g/os.
Pieczywo
Ciasta Hotelowego Cukiernika (3 rodzaje)
Lustro owoców sezonowych*

Napoje

*soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna - bez ograniczeń
kawa, herbata - bez ograniczeń*

Menu Przyjęcia Weselnego III



349zł
brutto/os.

Propozycja

Przywitanie

Kieliszek wina musującego
dla Dzieci Picollo 100ml/os.

Obiad

Przystawka

Łosoś wędzony podany na sałacie skropiony
oliwą z oliwek i octem balsamicznym 150g/os.

Zupa

Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym 200ml/os.

Danie Główne

Roladki ze schabu w sosie z zielonego pieprzu
podane z ziemniakami z koperem i warzywami
gotowanymi 350g/os.

Deser

Ciasto Hotelowego Cukiernika 150g/os.

Danie Ciepłe I

Filet z indyka w sosie z białego wina podany
z ryżem i surówką z marchwii i ananasa 350g/os.

Danie Ciepłe II

Tradycyjny barszcz czerwony z paluszkami
z ciasta francuskiego z kminikiem 200ml/os.

Menu Przyjęcia Weselnego III



Zimna Płyta

*Deska serów regionalnych i pleśniowych 40g/os.
Deska wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni 40g/os.
Mini pomidory z mozzarellą skropione octem
balsamicznym 50g/os.
Ogórek z łososiem i twarożkiem 40g/os.
Dzwonki z wędzonego pstrąga 40g/os.
Koreczki śledziowe po góralsku 40g/os.
Marynaty domowe (papryczki, patisony, ogórki) 40g/os.
Królewska sałatka z kurczakiem 50g/os.
Pieczywo
Ciasta Hotelowego Cukierniką (3 rodzaje)
Lustro owoców sezonowych*

Napoje

*soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna - bez ograniczeń
kawa, herbata - bez ograniczeń*

Menu Przyjęcia Weselnego IV



349zł
brutto/os

Propozycja

Przywitanie

Kieliszek wina musującego,
dla Dzieci Picollo 100ml/os.

Obiad

Przystawka

Roladki z indyką faszerowane szpinakiem
i suszonymi pomidorami z dresingiem ziołowym 150g/os.

Zupa

Consomme z kaczki z kluseczkami szlacheckimi
200ml/os.

Danie Główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
z gotowanymi młodymi ziemniakami oprószonymi
świeżym koperem, podane z gotowanymi warzywami
(brokuł, marchew oprószone płatkami migdałów)
350g/os.

Deser

Lody śmietankowe z polewą malinową 150g/os.

Danie Ciepłe I

Grillowana pierś z karczaka w sosie śmietanowo -
paprykowym podana z ryżem i warzywami
grillowanymi 350g/os.

Danie Ciepłe II

Gulasz prezydencki z warzywami 200 ml/os.

Danie Ciepłe III

Tradycyjny barszcz czerwony z paluszkami
z ciasta francuskiego z kminkiem 200ml/os.

Menu Przyjęcia Weselnego IV



Zimna Płyta

Deska serów regionalnych i pleśniowych 40g/os.

Deska wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni 40g/os.

Mini pomidory z mozzarellą skropione octem balsamicznym 50g/os.

Ogórek z łososiem i twarogiem 40g/os.

Dzwonki z wędzonego pstrąga 40g/os.

Koreczki śledziowe po góralsku 40g/os.

Marynaty domowe (papryczki, patisony, ogórki) 40g/os.

Królewska sałatka z kurczakiem 50g/os.

Pieczyno

Ciasta Hotelowego Cukiernika (3 rodzaje)

Lustro owoców sezonowych

Napoje

soki owocowe 0,5 l/os

woda mineralna - bez ograniczeń

kawa, herbata - bez ograniczeń

Menu Przyjęcia Weselnego V



349zł
brutto/os

Propozycja

Przywitanie

*Kieliszek wina musującego,
dla Dzieci Picołlo 100ml/os.*

Obiad

Przystawka

Brzaskwinie Jack Daniels z tuńczykiem 150g/os.

Zupa

*Krem z zielonego groszku z łezką śmietanki
200ml/os.*

Danie Główne

*Cielęcina w sosie śmietanowo-kurkowym
podana z młodymi ziemniakami i bukietem warzyw
gotowanych 350g/os.*

Deser

Ciasto Hotelowego Cukiernika 150g/os.

Danie Ciepłe I

*Filet z indyka w sosie z białego wina
podany z ryżem i grillowanymi warzywami
350g/os.*

Danie Ciepłe II

Gulasz prezydencki z warzywami 200 ml/os..

Danie Ciepłe III

*Tradycyjny barszcz czerwony z paluszkami
z ciasta francuskiego z kminkiem 200 ml/os.*

Menu Przyjęcia Weselnego V



Zimna Płyta

Deska serów regionalnych i pleśniowych 40g/os.

Deska wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni 40g/os.

Mini pomidory z mozzarellą skropione octem balsamicznym 50g/os.

Ogórek z łososiem i twarogiem 40g/os.

Dzwonki z wędzonego pstrąga 40g/os.

Koreczki śledziowe po góralsku 40g/os.

Marynaty domowe (papryczki, patisony, ogórki) 40g/os.

Królewska sałatka z kurczakiem 50g/os.

Pieczyno

Ciasta Hotelowego Cukiernika (3 rodzaje)

Lustro owoców sezonowych

Napoje

soki owocowe 0,5 l/os

woda mineralna - bez ograniczeń

kawa, herbata - bez ograniczeń

Menu Przyjęcia Weselnego VI



349zł
brutto/os

Propozycja

Przywitanie

*Kieliszek wina musującego,
dla Dzieci Picollo 100ml/os.*

Obiad

Przystawka

*Wędzony łosoś na chrupiącej safacie
z cytrusowym vinaigrette 150g/os.*

Zupa

*Krem z pomidorów z kroplą bazyliowej śmietanki
i groszkiem ptysiowym 200ml/os.*

Danie Główne

*Pieczone udko z kaczki z sosem z granatów
i czerwonego wina, serwowane z brzoskwiniami
i opiekаныmi ziemniakami 350g/os.*

Deser

Creme brulle 150g/os.

Danie Ciepłe I

*Polędwiczki wieprzowe w sosie paprykowo-
grzybowo- winnym podane z ziemniakami opiekаныmi
w ziołach i warzywami grillowanymi 350g/os.*

Danie Ciepłe II

Gulasz prezydencki z warzywami 200 ml/os.

Danie Ciepłe III

*Tradycyjny barszcz czerwony z paluszkami
z ciasta francuskiego z kminkiem 200ml/os.*

Menu Przyjęcia Weselnego VI



Zimna Płyta

*Deska serów regionalnych i pleśniowych 40g/os.
Deska wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni 40g/os.
Mini pomidory z mozzarellą skropione octem
balsamicznym 50g/os.
Ogórek z łososiem i twarożkiem 40g/os.
Dzwonki z wędzonego pstrąga 40g/os.
Koreczki śledziowe po góralsku 40g/os.
Marynaty domowe (papryczki, patisony, ogórki) 40g/os.
Królewska sałatka z kurczakiem 50g/os.
Pieczywo
Ciasta Hotelowego Cukiernika (3 rodzaje)
Lustro owoców sezonowych*

Napoje

*soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna - bez ograniczeń
kawa, herbata - bez ograniczeń*

Menu Przyjęcia Weselnego VII



449zł
brutto/os

Propozycja

Przywitanie

Kieliszek wina musującego,
dla Dzieci Picollo 100ml/os.

Obiad

Przystawka

Carpaccio z polędwicy wołowej na świeżej rukoli
z parmezanem 150g/os.

Zupa

Regionalna zupa z rydzów z łazankami
200ml/os.

Danie Główne

Grillowany łosoś norweski podany z ryżem
i marchewką vichy oprószoną płatkami
migdałów 350g/os.

Deser

Carpaccio z ananasa z sorbetem mango i rumem
Malibu i pestkami granata 150g/os.

Danie Ciepłe I

Pieczone udko z kaczki z sosem z granatów
i czerwonego wina, serwowane z brzoskwiniami
i opiekаныmi ziemniakami 350g/os.

Danie Ciepłe II

Gulasz prezydencki z warzywami 200ml/os.

Danie Ciepłe III

Tradycyjny barszcz czerwony z paluszkami z ciasta
francuskiego z kminkiem 200ml/os.

Menu Przyjęcia Weselnego VII



Zimna Płyta

*Deska serów regionalnych i pleśniowych 40g/os.
Deska wędlin i kielbas z hotelowej wędzarni 40g/os.
Mini pomidory z mozzarellą skropione octem
balsamicznym 50g/os.
Ogórek z łososiem i twarożkiem 40g/os.
Dzwonki z wędzonego pstrąga 40g/os.
Koreczki śledziowe po góralsku 40g/os.
Marynaty domowe (papryczki, patisony, ogórki) 40g/os.
Królewska sałatka z kurczakiem 50g/os.
Pieczywo
Ciasta Hotelowego Cukiernika (3 rodzaje)
Lustro owoców sezonowych*

Napoje

*soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna - bez ograniczeń
kawa, herbata - bez ograniczeń*