



## MENU WESELNE nr 3 – cena 190 zł / osoba

### OBIAD

- **Pierwsze danie:** rosół drobiowy z makaronem posypany pietruszką  
krem pieczarkowy
- **Drugie danie:** potrawka z kurczaka z ryżem i sosem z rodzynkami.
- **Trzecie danie:** ziemniaki z wody posypane koperkiem,  
ziemniaki w mundurkach pieczone w ziołach prowansalskich,  
frytki,  
mięsa:
  - zrazy z wołowiny,
  - de volaille polewany sosem migdałowym,
  - pierś z kurczaka panierowana w płatkach kukurydzianych,
  - schab po staropolsku,
  - kaczka pieczona w pomarańczy.

#### Dodatki do drugiego i trzeciego dania:

- surówka z kapusty pekińskiej,
  - surówka z marchewki z ananasek,
  - mizeria z ogórków,
  - brokuł i kalafior gotowany,
  - ogórek kiszony.
- **Czwarte danie – deser:** płonący puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną.

### ZIMNE PRZEKĄSKI (14)

- |  |   |
|--|---|
| - pstrąg wędzony,                        | - timbalijka drobiowa,                                      |
| - łosoś wędzony,                         | - roladki z nadzieniem jajeczno-<br>chrzanowym w galarecie, |
| - śledź w zalewie octowej –<br>rolmopsy, | - półmisek wędlin,  |
| - łosoś w galarecie,                     | - sałatka jarzynowa w szynce,                               |
| - węgorek,                               | - sałatka kebab,  |
| - schab z śliwką w maładze,              | - pieczywo białe i ciemne,                                  |
| - pałki z kurczaka w galarecie,          | - masło.  |

### DANIA PODAWANE NA CIEPŁO W CZASIE UCZTY WESELNEJ

- zupa gulaszowa
- barszcz czerwony,
- faszerowane podudzia z kurczaka,
- żeberka w kapuście,
- uduka z pieczarkami,
- bigos.

**NAPOJE CIEPŁE** (kawa i herbata) *bez ograniczeń – wg indywidualnych zamówień*

## "Mikołaj"

PROJEKTOWANIE I TURYSTYKA  
Ryszard Gordziej  
ul. M. Konopnickiej 17 B  
84-200 Wejherowo  
www.bialogora.com.pl



### INFORMACJE ORGANIZACYJNE

#### WESELE

Od Właścicieli „Mikołaja” w prezencie dla Pary Młodej oraz Rodziców z obojga stron zapewniamy w dniu wesela 2-osobowe pokoje gościnne.

<b>Cena obejmuje</b>	<b>Cena nie obejmuje</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- wynajem sali bankietowej,</li><li>- obsługę kelnerską i gastronomiczną.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- wystroju sali (wg cennika usług dodatkowych),</li><li>- orkiestry,</li><li>- napojów chłodzących i alkoholowych,</li><li>- ciast i tortu weselnego,</li><li>- owoców.</li></ul>

#### POPRAWINY

Koszt poprawin w dniu następnym wynosi 1600 zł / za 6 godzin\*.

##### **Cena poprawin obejmuje:**

- wynajem sali bankietowej,
- ciepły żurek serwowany na rozpoczęcie poprawin,
- obsługę dwóch kucharek i dwóch kelnerów – każda następna osoba obsługi za dodatkową opłatą 150 zł.

Na poprawinach serwowane są wszystkie dania pozostałe z uczyty weselnej.

\* Każda następna rozpoczęta dodatkowa godzina płatna:

- wynajem sali bankietowej – 200 zł,
- obsługa – 150 zł.

~~~~~  
Dodatkowo istnieje możliwość wykupienia na miejscu napoi chłodzących i alkoholowych.

|                             |                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------|
| soki                        | 8,00 zł / 1 litr                                   |
| woda gazowana i niegazowana | 4,00 zł / 1 litr                                   |
| pepsi, 7-up, mirinda        | 8,00 zł / 1 litr                                   |
| piwa                        | asortyment i ceny wg cennika Restauracji „Mikołaj” |