



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-
chrzanowym w galarecie, |
| - śledź w zalewie octowej –
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.

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

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” |